



KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR 78 TAHUN 2023

TENTANG
PEDOMAN SERTIFIKASI HALAL MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN
PENGOLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

- Menimbang : a. bahwa untuk melakukan sertifikasi halal terhadap produk makanan dan minuman dengan pengolahan diperlukan pedoman;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman Dengan Pengolahan;
- Mengingat : 1. 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);
2. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 238, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6841);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 49, Tambahan Lembaran Republik Indonesia Nomor 6651);
4. Peraturan Menteri Agama Nomor 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 1043);
5. Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 1 Tahun 2021 Tentang Tata Cara Pembayaran Tarif Layanan Badan Layanan Umum Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal;
6. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal;
7. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;
8. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk

Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal;

9. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 61 Tahun 2022 tentang Standar Operasional Prosedur Layanan Sertifikat Halal pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG PEDOMAN SERTIFIKASI MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN PENGOLAHAN.

KESATU : Menetapkan Pedoman Sertifikasi Halal Makanan Dan Minuman Dengan Pengolahan sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KEDUA : 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 78 TAHUN 2023
TENTANG
PEDOMAN SERTIFIKASI HALAL MAKANAN DAN MINUMAN
DENGAN PENGOLAHAN

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) merupakan lembaga yang diberikan kewenangan untuk menerapkan norma, standar, prosedur dan kriteria Jaminan Produk Halal seperti yang diamanatkan oleh Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Peraturan tersebut kemudian ikut mengalami beberapa perubahan yang tertuang dalam Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Atas Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang. Perubahan tersebut merupakan jawaban atas kebutuhan terkini sehingga penyesuaian kembali atas beberapa peraturan turunan perlu dilakukan. BPJPH dalam melaksanakan kewenangan tersebut mengacu pada asas: perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, profesionalitas, serta nilai tambah dan daya saing seperti yang telah ditetapkan oleh peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pedoman sertifikasi halal atas jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan yang akan dijabarkan dalam pedoman ini merupakan implementasi kewenangan BPJPH dalam meningkatkan kualitas jaminan kehalalan produk yang beredar di masyarakat. Pedoman ini juga akan menjadi acuan bagi seluruh *stakeholder* dalam melaksanakan sertifikasi halal pada jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan. Selain itu, pedoman ini merupakan salah satu upaya agar seluruh *stakeholder* memiliki pemahaman yang sama dalam proses sertifikasi produk halal penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan sehingga dapat mempercepat proses pemenuhan kriteria dan pelayanan sertifikasi halal.

Pedoman sertifikasi halal untuk produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan ini menjadi penting agar seluruh *stakeholder* memahami peran masing-masing dalam memastikan terjaminnya produk halal, mendapatkan prosedur yang utuh dalam pelaksanaan sertifikasi produk halal, meningkatkan kualitas implementasi sertifikasi produk halal dan pada akhirnya dapat memperluas cakupan jaminan produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan yang beredar di masyarakat. Kejelasan atas persyaratan dan prosedur yang berlaku akan mempermudah proses pelaksanaan sertifikasi bagi BPJPH dan pelaku usaha.

B. Maksud dan Tujuan

1. Maksud

Sebagai pedoman BPJPH, LPH, MUI, MUI Provinsi, MUI Kab./Kota Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, Komite Fatwa Produk Halal dan Pelaku Usaha dalam hal pelaksanaan sertifikasi halal produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan.

2. Tujuan

- a. Terjaminnya kehalalan produk yang beredar dan diperdagangkan di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia;
- b. Terwujudnya Pelaku Usaha yang konsisten dan patuh terhadap Sistem Jaminan Produk Halal;
- c. Meningkatkan kualitas Pelaku Usaha dalam menyelenggarakan kegiatan usaha dalam menghasilkan produk yang halal;
- d. Meningkatkan kolaborasi antar *stakeholder* yang terlibat dalam pelaksanaan sertifikasi halal.

C. Sasaran

1. Pelaku usaha (jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan) dalam menjalankan usaha dengan menerapkan SJPH.
2. BPJPH, LPH, MUI, MUI Provinsi, MUI Kab./Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh dan Komite Fatwa Produk Halal dalam menjalankan SJPH (jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan).

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini adalah sebagai berikut:

1. Jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan yang wajib bersertifikat halal.
2. Pelaku Usaha yang bergerak dalam penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan.
3. Peran LPH dalam melakukan pemeriksaan halal produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan.
4. Peran MUI, MUI Provinsi, MUI Kab./Kota Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, dan Komite Fatwa Produk Halal dalam memberikan penetapan produk halal.
5. Peran BPJPH dalam menetapkan Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha dengan produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan.

E. Pengertian Umum

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan:

1. Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat SJPH adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan

prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh BPJPH.

2. Kriteria SJPH adalah ukuran yang menjadi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk halal, meliputi lima aspek yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi.
3. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikasi halal.
4. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis atau penetapan kehalalan Produk oleh MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal.
5. 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.
6. Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
7. Proses Produk Halal (PPH) yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.
8. Badan Penyelenggara Jaminan Halal yang selanjutnya disingkat BPJPH adalah badan yang dibentuk oleh pemerintah untuk menyelenggarakan jaminan produk halal.
9. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap PPH.
10. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk.
11. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
12. Lembaga Pemeriksa Halal yang selanjutnya disingkat LPH adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan produk;
13. Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan adalah kegiatan usaha yang memperjual-belikan makanan dan minuman olahan yang pengolahannya dilakukan baik oleh pelaku usaha itu sendiri maupun pihak lain sebagai penyedia dan dikonsumsi di lokasi usaha maupun di lokasi pemesan.
14. Restoran adalah tempat pengelolaan pangan olahan siap saji (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di dalam tempat usaha/melayani makan di tempat (*dine in*) serta melayani pesanan di luar tempat usaha.
15. Kantin/kafetaria adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang

menyajikan makanan dan minuman di tempat usaha tertentu (misalnya sekolah, kantor, asrama dan sebagainya).

16. Rumah makan adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya.
17. Warung makan adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan rumahan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya.
18. Kedai makanan adalah usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan dan minuman siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda.
19. Jasa Boga/Katering adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (*dine in*).
20. Waralaba adalah hak khusus yang dimiliki oleh orang perseorangan atau badan usaha terhadap sistem bisnis dengan ciri khas usaha dalam rangka memasarkan barang dan/atau jasa yang telah terbukti berhasil dan dapat dimanfaatkan dan/atau digunakan oleh pihak lain berdasarkan Perjanjian Waralaba.
21. Perjanjian Waralaba adalah perjanjian tertulis antara pemberi waralaba dengan penerima waralaba atau pemberi waralaba lanjutan dengan penerima waralaba lanjutan.
22. Label Halal adalah tanda kehalalan suatu Produk.

BAB II
MEKANISME PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL
PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN PENGOLAHAN

A. Jenis Produk Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan yang Wajib Bersertifikat Halal

1. Jenis Produk Wajib Bersertifikat Halal

Seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Sementara itu, produk yang berasal dari Bahan yang diharamkan dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal. Pelaku Usaha wajib mencantumkan keterangan tidak halal untuk Produk yang berasal dari Bahan yang diharamkan. Sertifikat Halal untuk produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia dilakukan untuk Produk yang berasal dari Bahan halal dan memenuhi PPH.

Produk halal baik dari dalam negeri maupun luar negeri yang beredar di Indonesia perlu untuk dilakukan sertifikasi halal dan registrasi. Sertifikat halal untuk produk halal dari luar negeri yang diimpor ke Indonesia tidak perlu diajukan permohonan sertifikat halal apabila memiliki sertifikat halal yang diterbitkan oleh lembaga halal luar negeri yang telah melakukan kerja sama saling pengakuan dengan Indonesia. Sertifikat halal produk halal tersebut wajib diregistrasi terlebih dahulu sebelum produk tersebut dipasarkan di Indonesia. Pelaku usaha yang tidak melakukan registrasi akan terkena sanksi administratif. Untuk itu, kepedulian Pelaku Usaha atas jaminan produk halal sangat diperlukan untuk memastikan terjaminnya kehalalan produk yang beredar.

2. Jenis Produk Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan yang Wajib Bersertifikat Halal

Jenis produk Penyediaan Makanan dan Minuman dengan pengolahan merupakan salah satu jenis produk yang diatur dalam Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal. Rincian Jenis Produk dari Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan antara lain:

a. Restoran

Restoran adalah jenis usaha jasa yang menyajikan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di dalam tempat usahanya/melayani makan di tempat serta melayani pesanan di luar tempat usaha, bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen, dilengkapi dengan jasa pelayanan meliputi memasak dan menyajikan sesuai pesanan. Restoran dapat berupa restoran konvensional pada umumnya dan restoran cepat saji yang dikelola secara profesional dengan struktur manajerial yang jelas. Restoran dalam hal ini termasuk restoran waralaba dan restoran yang memiliki cabang.

b. Kantin/Kafetaria

Kantin/kafetaria adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di

tempat usaha tertentu (misalnya sekolah, kantor, asrama dan sebagainya. Rincian jenis produk ini hanya terdapat pada lokasi-lokasi tertentu yang waktu operasionalnya menyesuaikan dengan jam operasional tempat usaha tertentu.

c. Rumah Makan

Rumah makan adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya. Rumah makan memiliki pengelolaan manajemen yang sederhana dan sering kali dikelola oleh keluarga, sehingga struktur manajerial tidak serigid restoran.

d. Warung Makan

Warung makan adalah jenis usaha jasa penyediaan makanan rumahan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya. Warung makan menekankan pada penyediaan makanan rumahan yang pada umumnya dapat dimasak oleh rumah tangga.

e. Kedai Makanan

Kedai makanan adalah usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan dan minuman siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda. Kedai makanan lebih tidak memiliki bangunan permanen karena sifatnya yang dapat dipindahkan atau dibongkar pasang.

f. Jasa Boga/Katering

Jasa boga/katering adalah jenis usaha yang melayani pesanan hidangan baik makanan maupun minuman siap konsumsi di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha, untuk kebutuhan pesta, pertemuan, dan sebagainya. Jenis produk jasa boga/katering yang wajib bersertifikat halal adalah jasa boga/katering untuk periode tertentu dan jasa boga/katering suatu *event* tertentu (*event catering*). Penjelasan mengenai dua hal tersebut adalah sebagai berikut:

1) Jasa boga/katering periode tertentu

Jasa boga/katering ini mencakup jasa penyediaan makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, untuk periode waktu tertentu. Termasuk jasa penyediaan makanan berdasarkan perjanjian untuk memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus. Sebagai contoh pesanan/memenuhi kegiatan/kebutuhan di fasilitas olahraga, embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga permasyarakatan, rumah tahanan, rumah sakit, balai/tempat pelatihan dan tempat lain yang sejenis. Kegiatan

jasa katering berdasarkan perjanjian di fasilitas tertentu termasuk juga jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

2) Jasa boga/katering untuk suatu *event* tertentu (*event catering*)

Jasa boga/katering ini mencakup penyediaan jasa makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, lokasi ditentukan oleh pelanggan untuk suatu *event* tertentu. Kelompok ini mencakup usaha jasa makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan kantor, perayaan, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya. Biasanya makanan saji diantar ke tempat kerja, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya berikut pramusaji yang akan melayani tamu-tamu/peserta seminar atau rapat pada saat pesta, seminar/kegiatan acara berlangsung.

Pelaku usaha mikro dan kecil merupakan jasa boga/katering dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan. Pelaku usaha skala menengah melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus. Sedangkan pelaku usaha skala besar melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

g. Penyediaan Makanan Dan Minuman Dengan Pengolahan Lainnya

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan lainnya merupakan klasifikasi untuk jenis usaha Penyediaan Makanan dan Minuman dengan pengolahan yang tidak atau belum dikelompokkan ke dalam rincian jenis produk.

Ilustrasi contoh rincian jenis produk Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan yang Wajib Bersertifikat Halal dapat dilihat lebih lanjut pada Lampiran 1. Contoh Jenis Produk Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan yang Wajib Bersertifikat Halal. Contoh tersebut digunakan untuk memberikan gambaran yang lebih konkret atas jenis produk Penyediaan Makanan dan Minuman dengan pengolahan yang wajib bersertifikat halal.

B. Ketentuan Tambahan dalam Pemenuhan Kriteria SJPH Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan

Pelaku usaha pada rincian jenis produk di atas wajib memiliki sertifikat halal sebagai jaminan kehalalan produk yang dijual ataupun dihasilkan. Setiap rincian jenis produk memiliki karakteristiknya masing-masing dan perlu dipahami oleh seluruh *stakeholder* yang berkepentingan. Pemenuhan atas kriteria JPH wajib dipenuhi oleh pelaku usaha untuk menjamin kehalalan suatu produk. Ketentuan mengenai pemenuhan kriteria secara umum dilakukan berdasarkan peraturan yang berlaku.

1. Kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis dari manajemen puncak perusahaan/pelaku usaha untuk selalu fokus mengembangkan dan menerapkan Kriteria SJPH dan bertanggung jawab meminimalkan serta menghilangkan segala sesuatu yang tidak

halal, dan menyesuaikan dengan perkembangan peraturan perundang-undangan dan aturan lain yang berlaku. Manajemen puncak perusahaan/pelaku usaha memberikan komitmen dan tanggung jawab dalam bentuk penetapan kebijakan halal dan memperbaikinya bila ditemukan ketidaksesuaian dengan persyaratan. Ketentuan tambahan dalam kriteria komitmen dan tanggung jawab ini adalah sebagai berikut:

- a. Manajemen puncak perusahaan/pelaku usaha berkomitmen dan bertanggung jawab untuk memastikan sosialisasi dan pengkomunikasian kebijakan dilakukan dengan baik di seluruh unit usaha (termasuk *head office*), gudang, dapur tambahan, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik lama maupun baru;
- b. Manajemen puncak perusahaan/pelaku usaha berkomitmen dan bertanggung jawab untuk memastikan seluruh unit usaha (termasuk *head office*), gudang, dapur tambahan, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik lama maupun baru memiliki standar dan implementasi yang sama dalam memenuhi kriteria SJPH; dan
- c. Manajemen puncak perusahaan/pelaku usaha berkomitmen dan bertanggung jawab untuk memastikan pembinaan SDM dalam hal peningkatan kompetensi di bidang halal di seluruh unit usaha (termasuk *head office*), gudang, dapur tambahan, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik lama maupun baru sesuai dengan kebutuhan.

2. Kriteria Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup: (a) Bahan baku; (b) Bahan tambahan; (c) Bahan penolong; dan (d) Bahan olahan. Ketentuan tambahan dalam kriteria bahan jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan yaitu:

- a. Perusahaan/pelaku usaha harus memastikan bahan yang digunakan untuk menghasilkan makanan dan minuman di setiap dapur, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik yang lama maupun baru menggunakan bahan yang sama dengan yang digunakan dalam pengusulan sertifikat halal; dan
- b. Perusahaan/pelaku usaha harus memberikan laporan kepada BPJPH atas perubahan bahan yang digunakan untuk menghasilkan makanan dan minuman di setiap dapur, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik yang lama maupun baru menggunakan bahan yang sama dengan yang digunakan dalam pengusulan sertifikat halal.

3. Kriteria Proses Produk Halal

Pemenuhan atas kriteria Proses Produk Halal (PPH) mencakup (a) lokasi, tempat, dan alat; (b) peralatan dan perangkat PPH; dan (c) prosedur PPH yang secara umum telah termuat dalam ketentuan peraturan. Adapun ketentuan tambahan dalam kriteria PPH jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan adalah:

- a. Perusahaan/pelaku usaha harus memastikan PPH memenuhi kriteria yang telah ditentukan di setiap unit usaha, gudang, dapur, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik yang lama maupun baru;
- b. Perusahaan/pelaku usaha wajib memisahkan lokasi, tempat, dan alat PPH dengan proses produk yang tidak halal di setiap dapur, gudang, cabang, *outlet*, lokasi pengemasan dan/atau lokasi sejenisnya yang mencakup pembelian, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian baik lama maupun baru. Termasuk lokasi dan alat pengolahan yang memanfaatkan atau menggunakan jasa pihak ketiga. Pihak ketiga tersebut wajib memenuhi standar halal fasilitas/jasa pengolahan dan perlu dilakukan perjanjian komitmen sewaktu (sesuai masa kontrak kerja sama) untuk menjamin kualitas JPH di lokasi, tempat, dan alat yang digunakan; dan
- c. Perusahaan/pelaku usaha wajib memastikan tersedianya prosedur dan implementasinya di setiap dapur, gudang, cabang, *outlet*, lokasi pengemasan dan/atau lokasi sejenisnya baik yang lama maupun baru.

4. Kriteria Produk

Ketentuan umum terkait pemenuhan kriteria produk telah diatur dalam peraturan yang berlaku. Ketentuan tambahan dalam kriteria produk pada jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan adalah sebagai berikut:

- a. Perusahaan/pelaku usaha wajib memastikan produk yang dihasilkan, disimpan, diedarkan, dijual, disajikan di setiap unit usaha, gudang, dapur, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik yang lama maupun baru memenuhi kriteria produk halal yang telah ditentukan;
- b. Perusahaan/pelaku usaha wajib memastikan produk yang dikemas maupun dikemas ulang (*repacked*), di setiap unit usaha, gudang, dapur, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik yang lama maupun baru sesuai dengan isinya;
- c. Perusahaan/pelaku usaha wajib memastikan produk yang diberi label, diberi label ulang (*relabeled*) di setiap unit usaha, gudang, dapur, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik yang lama maupun baru adalah hanya produk yang telah bersertifikat halal, atau sedang dalam masa perpanjangan. Selain itu, dalam hal tidak dapat dicantumkannya label halal pada produk karena penyajian langsung (misal dipiring, mangkuk, dan sebagainya), kemasan kecil, tanpa kemasan, atau hal lainnya, maka tidak diwajibkan pencantuman label halal tersebut. Pencantuman label halal tersebut tetap dapat diberikan pada daftar menu yang disajikan atau lokasi lain yang memungkinkan; dan
- d. Perusahaan/pelaku usaha wajib memastikan produk yang dijual atau diedarkan di setiap unit usaha, gudang, dapur, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik yang lama maupun baru mampu diidentifikasi dan ditelusuri.

5. Kriteria Pemantauan dan Evaluasi

Ketentuan umum atas pemenuhan kriteria pemantauan dan evaluasi telah diatur dalam peraturan yang berlaku. Ketentuan tambahan dalam kriteria pemantauan dan evaluasi pada jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan yaitu:

- a. Perusahaan/pelaku usaha wajib memastikan penerapan SJPH di setiap unit usaha, gudang, dapur, cabang, *outlet*, dan/atau yang sejenisnya baik yang lama maupun baru dilakukan audit internal secara berkala minimalnya setiap satu tahun sekali;
- b. Perusahaan/pelaku usaha wajib memiliki dan mengimplementasikan prosedur audit internal untuk unit usaha internal untuk memastikan penerapan SJPH dilaksanakan di setiap unit usaha, baik pusat maupun cabang, baik yang lama maupun yang baru;
- c. Perusahaan/pelaku usaha harus melakukan pelaporan hasil audit internal secara lengkap setiap unit usaha baik pusat maupun cabang, baik yang lama maupun yang baru; dan
- d. Perusahaan/pelaku usaha harus melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

BPJPH menyadari bahwa dalam dunia usaha penuh dengan dinamika, sehingga perpindahan, pengurangan, penambahan entitas usaha (dapur, gudang, cabang, *outlet*, waralaba/*franchise* dan sebagainya) sangat memungkinkan. Untuk itu, apabila terdapat hal tersebut maka perusahaan/pelaku usaha perlu melakukan pemberitahuan ke BPJPH, khususnya jika dapat mempengaruhi implementasi SJPH di perusahaan/pelaku usaha.

Khususnya untuk waralaba/*franchise* penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan, antara lain:

- a. Perjanjian Waralaba antara pemberi waralaba dan penerima waralaba atau pemberi waralaba lanjutan dengan penerima waralaba lanjutan perlu memuat pelaksanaan SJPH, khususnya komitmen dan tanggung jawab untuk memenuhi Kriteria SJPH yang diperlukan;
- b. Perumusan perjanjian mengenai pelaksanaan SJPH yang tidak dapat dipenuhi oleh penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan akan menyebabkan penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan tidak berhak atas Sertifikat Halal yang telah diperoleh oleh pemberi waralaba atau pemberi waralaba lanjutan, sehingga tidak berhak mencantumkan label halal. Ketidakberhak-an atas Sertifikat Halal untuk penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan dikecualikan bagi pemberi waralaba atau pemberi waralaba lanjutan yang dapat menjamin seluruh kriteria SJPH terpenuhi di setiap unit usaha waralaba baik yang lama maupun yang baru;
- c. Waralaba penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan yang belum mengusulkan pengajuan Sertifikat Halal wajib melakukan pengajuan Sertifikat Halal. Pengajuan Sertifikat Halal

perlu dielaborasi dengan penerima waralaba atau penerima waralaba lanjutan oleh pemberi waralaba atau pemberi waralaba lanjutan; dan

- d. Jangka waktu perjanjian waralaba dan masa berlaku Sertifikat Halal merupakan satu kesatuan, Ketika perjanjian waralaba telah berakhir, maka berakhir pula hak penerima waralaba atau penerima waralaba dalam memanfaatkan Sertifikat Halal.

C. Kerangka Umum Sertifikasi Halal

Pelaksanaan sertifikasi halal berpedoman pada peraturan-peraturan yang mengamanatkannya. Melihat dinamika terkini, salah satu peraturan perundangan telah mengalami perubahan yang cukup signifikan, sehingga perlu dilakukan penyesuaian kembali atas kerangka umum pelaksanaan sertifikasi halal. Penyesuaian ini bertujuan untuk mempermudah *stakeholder* dalam memahami pelaksanaan sertifikasi halal secara umum. Kerangka umum atas pelaksanaan Sertifikasi Halal dapat dilihat lebih lanjut pada **Lampiran 2. Kerangka Umum Pelaksanaan Sertifikasi Halal.**

Kerangka umum pelaksanaan sertifikasi halal ini dibangun salah satunya adalah berdasarkan mandat Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Atas Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang. Perbedaan yang paling signifikan adalah penyebutan MUI Kabupaten/Kota dalam peran Penetapan Produk Halal dan Komite Fatwa Produk Halal sebagai alternatif ketika MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota atau Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh melebihi batas waktu yang telah ditetapkan dalam melakukan penetapan produk halal. Selain itu, Komite Fatwa Produk Halal juga berperan dalam permohonan Sertifikat Halal dengan pernyataan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (*Self Declare*).

Kerangka umum tersebut memiliki dua skema yang saling terkait dan berkelanjutan serta memiliki peran krusial bagi Pelaku Usaha dalam mempersiapkan sertifikasi halal. Skema pertama merupakan awal persiapan untuk memastikan seluruh kriteria SJPH dapat dipenuhi, atau dapat dikatakan sebagai skema persiapan. Skema persiapan Sertifikasi Halal dapat dilihat lebih lanjut pada **Lampiran 3. Panduan Umum Pemenuhan Pra Sertifikasi Halal Pelaku Usaha.** Panduan umum tersebut akan memandu proses persiapan sebelum dilakukannya proses permohonan Sertifikat Halal. Pembagian peran yang terlibat dalam proses persiapan juga termuat dalam panduan umum tersebut. Harapannya, pelaku usaha bisa lebih mudah dalam hal mempersiapkan usahanya untuk memperoleh Sertifikat Halal.

Selain skema persiapan yang telah dijelaskan, skema yang kedua adalah terkait dengan permohonan Sertifikat Halal, atau dapat disebut sebagai skema atau alur permohonan Sertifikat Halal. Dalam skema ini, mekanisme pelaksanaan sertifikasi halal penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan dapat dilakukan dengan menggunakan dua jalur, hal ini tergantung pada kelas usaha dari Pelaku Usaha (mikro, kecil, menengah, atau besar) dan kemampuan Pelaku Usaha. Berikut merupakan penjelasan umum terkait dua jalur tersebut:

1. Jalur *Self Declare*

Jalur pertama, bagi Usaha Mikro dan Kecil dapat melakukan sertifikasi halal dengan melakukan pemenuhan atas Kriteria JPH dan membuat surat pernyataan halal terlebih dahulu (*Self Declare*). Pelaku Usaha wajib membuat/mengisi Manual SJPH dengan pernyataan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (*Self Declare*). Ketentuan atas pengisian, konten pada Manual SJPH *Self Declare* ini mengacu pada ketentuan yang telah diatur dalam Manual SJPH dengan pernyataan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (*Self Declare*). Perlu dicatat, bahwa jalur atau skema *Self Declare* hanya diperuntukkan bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil dan sementara Pelaku Usaha Menengah dan Besar wajib melakukan pengajuan Sertifikat Halal melalui jalur reguler.

Panduan Umum Sertifikasi Halal Jalur *Self Declare* dapat dilihat lebih rinci pada **Lampiran 4. Panduan Umum Sertifikasi Halal Jalur *Self Declare***. Panduan umum tersebut akan memberikan gambaran proses sertifikasi halal jalur *Self Declare* yang dilakukan oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil. Pembagian peran yang terlibat dalam proses sertifikasi halal jalur *Self Declare* juga termuat dalam panduan umum tersebut. Harapannya, Pelaku Usaha Mikro dan Kecil dapat lebih memahami sertifikasi halal jalur *Self Declare* yang akan mereka tempuh.

2. Jalur Reguler

Jalur yang ke dua, untuk Usaha Menengah dan Besar perlu melakukan sertifikasi secara langsung (reguler) ketika produk yang dijual, dibuat atau dihasilkan merupakan produk yang wajib bersertifikat halal. Pelaku usaha Mikro dan Kecil juga dapat menggunakan jalur reguler apabila memiliki sumber daya yang cukup. Baik Pelaku Usaha Mikro, Kecil, Menengah, maupun Besar dapat melakukan mengajukan permohonan sertifikat halal jalur reguler sesuai ketentuan yang berlaku. Pelaku Usaha wajib membuat/mengisi Manual SJPH reguler dan memastikan pemenuhannya.

Panduan Umum Sertifikasi Halal Jalur Reguler dapat dilihat lebih rinci pada **Lampiran 5. Panduan Umum Sertifikasi Halal Jalur Reguler**. Panduan umum tersebut akan memberikan gambaran proses sertifikasi halal jalur reguler yang dilakukan oleh Pelaku Usaha Mikro, Kecil, Menengah, dan Besar. Pembagian peran yang terlibat dalam proses sertifikasi halal jalur reguler juga termuat dalam panduan umum tersebut. Seluruh *stakeholder* yang terlibat memiliki peranan penting untuk memastikan kelancaran suatu proses permohonan Sertifikat Halal.

Pelaku usaha wajib memenuhi kriteria SJPH yang telah ditetapkan. BPJPH wajib mengkoordinasikan proses layanan permohonan Sertifikat Halal dari awal masuk hingga selesai sesuai batas waktu yang telah ditentukan. LPH wajib melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan Produk yang diusulkan untuk memperoleh Sertifikat Halal sesuai batas waktu yang telah ditentukan. Sementara itu, apabila LPH tidak dapat memenuhi batas waktu yang telah ditetapkan dalam proses sertifikasi halal, LPH tersebut akan dievaluasi dan/atau dikenai sanksi administratif, meskipun LPH dapat mengajukan permohonan perpanjangan waktu ke BPJPH.

Pemilihan antara pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap suatu produk yang diusulkan dalam proses sertifikasi halal dilakukan sesuai kebutuhan. Pemeriksaan hanya dilakukan untuk pemenuhan kriteria SJPH yang sudah diyakini secara umum memenuhi kriteria SJPH. Sedangkan pengujian dilakukan untuk pemenuhan kriteria SJPH yang masih diragukan keabsahannya. LPH dapat juga melakukan keduanya, baik pemeriksaan dan pengujian untuk mencapai keyakinan yang mencukupi atas kehalalan suatu Produk. Pemilihan metode pemeriksaan dan/atau pengujian dilakukan oleh LPH sesuai *Professional Judgement* dan/atau ketentuan lain yang mengatur lebih lanjut mengenai pemeriksaan dan/atau pengujian yang dilakukan oleh LPH.

MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota atau Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh wajib melakukan sidang fatwa halal untuk menetapkan produk halal sesuai batas waktu yang telah ditentukan. Apabila melewati waktu maka akan dilakukan penetapan produk halal oleh Komite Fatwa Produk Halal. Hal ini tentu untuk meningkatkan kualitas layanan permohonan Sertifikat Halal bagi Pelaku Usaha.

Perolehan atas Sertifikat Halal bukan menjadi akhir dari sebuah proses, namun menjadi bagian dari proses berkelanjutan untuk memastikan kualitas tetap terjaga secara konsisten. Pelaku Usaha yang telah memperoleh Sertifikat Halal wajib melakukan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mencantumkan Label Halal terhadap Produk yang telah mendapat Sertifikat Halal;
- b. Menjaga kehalalan Produk yang telah memperoleh Sertifikat Halal;
- c. Memisahkan lokasi, tempat dan penyembelihan, alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian antara Produk Halal dan tidak halal;
- d. Memperbarui Sertifikat Halal jika terdapat perubahan komposisi Bahan dan/atau PPH; dan
- e. Melaporkan perubahan komposisi Bahan dan/atau PPH kepada BPJPH.

Upaya perbaikan terus-menerus ini menjadi faktor penting untuk memastikan SJPH terus dilakukan oleh pelaku usaha. Harapannya, masyarakat selaku penerima manfaat dari produk halal dapat terus memberikan kepercayaan atas SJPH yang dikelola oleh BPJPH. Hal ini agar BPJPH dapat terus hadir di masyarakat meskipun suatu produk telah memiliki Sertifikat Halal.

BAB III PENUTUP

Pedoman Sertifikasi Halal Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan ini diharapkan dapat menjawab tantangan *stakeholder* atas kebutuhan acuan dalam pelaksanaan Sertifikasi Halal Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan. Pelaksanaan atas pedoman ini akan meningkatkan keterjaminan produk halal yang beredar dan pada akhirnya dapat memperluas cakupan produk halal di Indonesia. Jaminan atas produk halal ini sangat penting untuk memastikan masyarakat mendapatkan produk halal sesuai dengan ketentuan.

Dinamika perkembangan produk halal di Indonesia ke depan akan terus berkembang sesuai dengan perkembangan zaman. Oleh sebab itu, ke depan BPJPH senantiasa akan terus melakukan perbaikan yang diperlukan atas pedoman ini agar pelaksanaan SJPH di Indonesia berjalan dengan baik dan masyarakat dapat menerima manfaatnya secara berkelanjutan.

KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

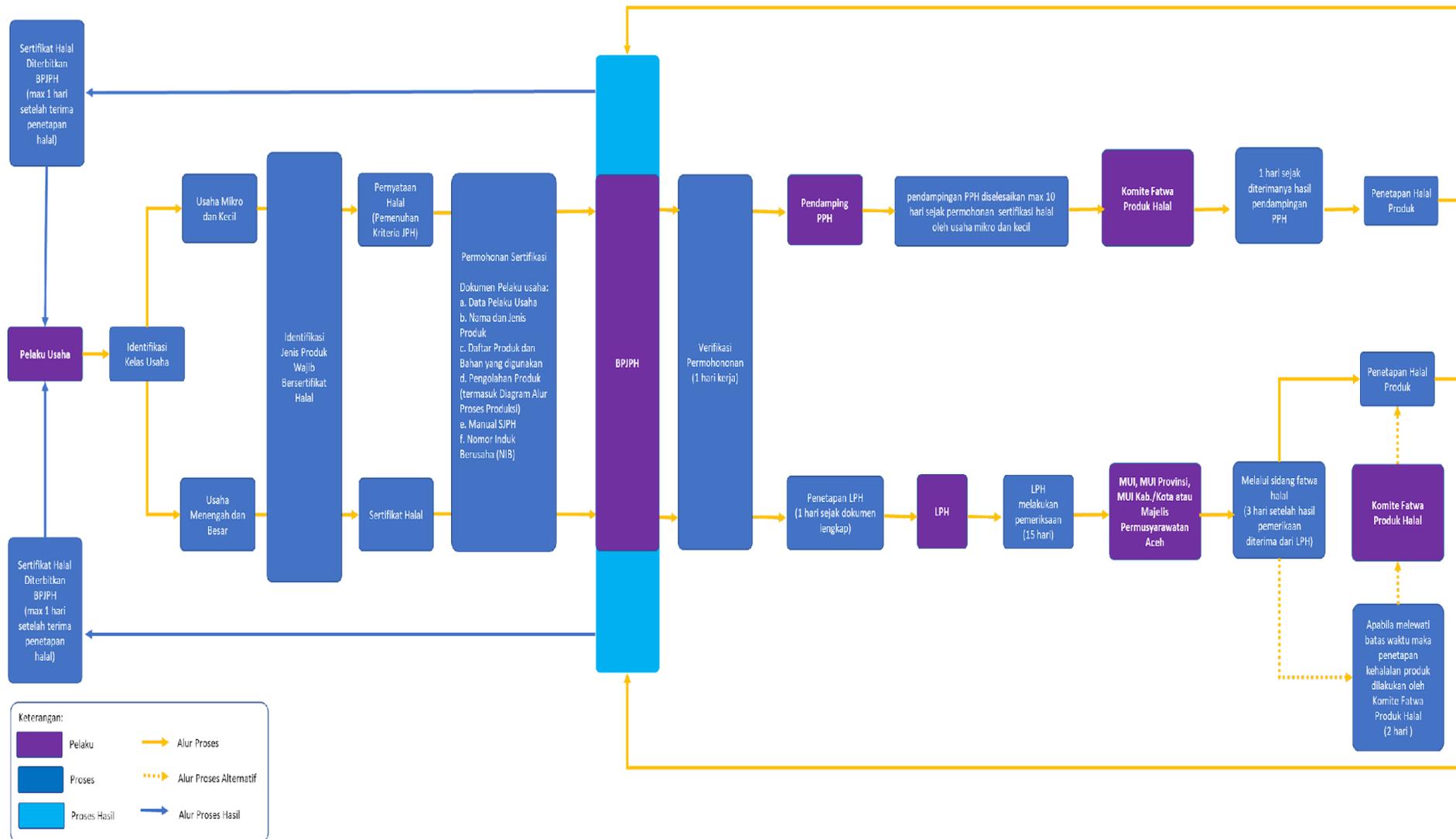
ttd.

MUHAMMAD AQIL IRHAM

Lampiran 1. Contoh Jenis Produk Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan yang Wajib Bersertifikat Halal.

Jenis Produk	Rincian Jenis Produk	Contoh
Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Restoran	Restoran konvensional, restoran cepat saji, restoran <i>all you can eat</i> , restoran waralaba, restoran yang memiliki cabang, dll.
	Kantin/kafetaria	Kantin sekolah, kantin fakultas/universitas, kantin kantor, kantin asrama, kantin pegawai pusat perbelanjaan, dll.
	Rumah makan	Rumah makan Padang, rumah makan prasmanan, rumah makan siap saji, dll.
	Warung makan	Warung makan rumahan, warung tegal, warung pemalang, dll.
	Kedai makanan	Kedai lamongan, kedai pecel lele, kedai nasi goreng, kedai sate, kedai mie ayam, dll.
	Jasa boga/katering	Jasa boga periode tertentu semisal penyediaan makanan dan minuman di fasilitas tertentu (katering haji, asrama, perusahaan, angkutan umum, lembaga permasyarakatan, dll), jasa boga suatu <i>event</i> tertentu semisal penyediaan makanan dan minuman untuk masyarakat umum berdasarkan <i>event</i> tertentu (pernikahan, hajatan, konser, dll)

Lampiran 2. Kerangka Umum Pelaksanaan Sertifikasi Halal.



Lampiran 3. Panduan Umum Pemenuhan Pra Sertifikasi Halal Pelaku Usaha.

PANDUAN UMUM PEMENUHAN PRA SERTIFIKASI HALAL PELAKU USAHA							
NO.	KEGIATAN	PELAKSANA				MUTU BAKU	
		Pimpinan Usaha	Penyelia Halal	Audit Internal	BPJPH	KELENGKAPAN	OUTPUT
1	Inisiasi Sistem Jaminan Produk Halal						Surat Penetapan Penyelia Halal
2	Penetapan Penyelia Halal dan persiapan pemenuhan kriteria SJPH					Surat Penetapan Penyelia Halal	Rencana dan Pemenuhan Kriteria SJPH
3	Reviu Awal Pemenuhan Kriteria SJPH					Rencana dan Pemenuhan Kriteria SJPH	Hasil reviu produk wajib sertifikasi atau registrasi halal, hasil reviu awal atas pemenuhan kriteria SJPH
4	Pemenuhan Kriteria SJPH					Hasil reviu produk wajib sertifikasi atau registrasi halal, hasil reviu awal atas pemenuhan kriteria SJPH	Tindak Lanjut Hasil reviu produk wajib sertifikasi atau registrasi halal dan pemenuhan kriteria SJPH
5	Reviu Pra Pengusulan Sertifikat Halal					Tindak Lanjut Hasil reviu produk wajib sertifikasi atau registrasi halal, hasil reviu awal atas pemenuhan kriteria SJPH	1. Reviu produk wajib sertifikasi atau registrasi halal terpenuhi 2. Pemenuhan kriteria SJPH terpenuhi 3. Dokumen lengkap
6	Penyampaian Permohonan Sertifikasi Halal					1. Pemenuhan kriteria SJPH terpenuhi 2. Dokumen lengkap	Pendaftaran permohonan Sertifikat Halal ke BPJPH

Lampiran 4. Panduan Umum Sertifikasi Halal Jalur *Self Declare*.

PANDUAN UMUM SERTIFIKASI HALAL <i>SELF DECLARE</i>							
NO.	KEGIATAN	PELAKSANA				MUTU BAKU	
		Pelaku Usaha	BPJPH	Pendamping PPH	Komite Fatwa Produk Halal	KELENGKAPAN	OUTPUT
1	Permohonan Sertifikasi Halal						Kelengkapan Dokumen
2	Verifikasi dan Validasi Permohonan					Kelengkapan Dokumen	Pendampingan PPH (Dilakukan maksimal 10 hari setelah permohonan masuk)
3	Usaha Mikro dan Kecil dilakukan pendampingan PPH					Hasil Verifikasi BPJPH	Laporan hasil pendampingan PPH
4	BPJPH melakukan verifikasi dan validasi secara sistem terhadap laporan hasil pendampingan PPH					Laporan hasil pendampingan PPH	Hasil Verifikasi dan Validasi BPJPH (1 Hari Kerja) Menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen)
5	Penetapan Kehalalan Produk					Laporan hasil pendampingan PPH yang telah diverifikasi dan validasi oleh BPJPH	Penetapan Kehalalan Produk (1 hari sejak diterimanya hasil pendampingan PPH)
6	Penerbitan Sertifikat Halal Usaha Mikro dan Kecil					Penetapan Kehalalan Produk	BPJPH menerbitkan atau tidak menerbitkan Sertifikat Halal (maksimal 1 hari setelah diterimanya penetapan kehalalan)
7	1. Pelaku Usaha mengunduh sertifikat halal 2. Pelaku usaha mengunduh label halal nasional untuk dicantumkan pada produk					BPJPH menerbitkan atau tidak menerbitkan Sertifikat Halal	1. Sertifikat Halal 2. Label Halal Nasional

Lampiran 5. Panduan Umum Sertifikasi Halal Jalur Reguler.

PANDUAN UMUM SERTIFIKASI HALAL JALUR REGULER								
NO.	KEGIATAN	PELAKSANA					MUTU BAKU	
		Pelaku Usaha	BPJPH	LPH	MUI, MUI Provinsi, MUI Kab./Kota atau Majelis Permusyawaratan Aceh	Komite Fatwa Produk Halal	KELENGKAPAN	OUTPUT
1	Permohonan Sertifikasi Halal oleh Pelaku Usaha							Kelengkapan Dokumen
2	Verifikasi Permohonan							
3	Dilakukan penetapan LPH						Hasil Verifikasi BPJPH	Penetapan LPH oleh BPJPH
4	LPH melakukan pemeriksaan, di lokasi dan pada saat proses produksi. LPH dapat mengusulkan tambahan waktu ke BPJPH dan menggunakan lab apabila ada keraguan pada suatu bahan							
5	Penetapan Kehalalan Produk						Laporan Hasil Pemeriksaan LPH	Penetapan Kehalalan Produk (Maksimal 3 hari setelah hasil pemeriksaan diterima)
6	Apabila melewati batas waktu yang telah ditentukan, penetapan dilakukan oleh Komite Fatwa Produk Halal							
7	Penerbitan Sertifikat Halal oleh BPJPH						Penetapan Kehalalan Produk	BPJPH menerbitkan atau tidak menerbitkan Sertifikat Halal (maksimal 1 hari setelah diterimanya penetapan halal)
8	1. Pelaku Usaha mengunduh sertifikat halal 2. Pelaku usaha mengunduh label halal nasional untuk dicantumkan pada produk							

