



## Pemotongan halal pada unggas



© 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](mailto:dokinfo@bsn.go.id)

[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta

## 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