

SISTIM PRODUK HALAL

KANTOR WILAYAH KEMENTERIAN AGAMA PROVINSI KALIMANTAN TIMUR BIDANG BIMBINGAN MASYARAKAT ISLAM

I. Latar Belakang

Makanan halal merupakan suatu makanan yang wajib dikonsumsi bagi Umat Islam dalam kehidupan sehari-hari sebagai implementasi dari melaksanakan Syariat Agamanya. Oleh karena itu Pemerintah wajib memberikan pengayoman terhadap Umat Islam yang mayoritas mendiami Nusantara ini dengan memberikan Pembinaan, Perlindungan, Pengawasan dan pelayanan.

Pembinaan terhadap pelaku Usaha dengan mengadakan work shop terhadap pelaku Usaha yang bersedia memberi label halal setiap produksinya terutama yang bergerak dibidang makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika dan dll.

Pemerintah dalam hal ini Kementerian Agama beserta Instansi dan Lembaga terkait wajib memberikan perlindungan terhadap Konsumen maupun Produsen sebagai tanggung jawab yang diamanahkan oleh Allah S.W.T dan oleh Peraturan dan Perundang-undangan.

Disamping itu yang tidak kalah pentingnya selalu mensosialisasikan kepada masyarakat luas utamanya bagi masyarakat Muslim untuk extra hati-hati dalam memilih bahan makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika untuk memilih yang sudah bersertipikat halal dengan berlabel halal.

II. Dasar Hukum

- a. Undang-undang RI Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan
- b. Undang-undang RI Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
- c. Undang-undang RI Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen
- d. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang label halal dan Iklan pangan, antara lain menyatakan bahwa Menteri Agama mempunyai kewenangan untuk menetapkan pedoman dan tatacara pemeriksaan terhadap pernyataan tulisan halal/ label halal.
- e. KMA Menteri Agama Nomor 518 dan KMA 519 tentang tatacara pemeriksaan dan penetapan Produk halal dan penunjukan Perum Peruri sebagai pelaksana percetakan Label Halal

A. Bahan Produk Halal

Pada dasarnya semua bahan yang berasal dari hewan, tumbuhan, tanaman atau bahan tambahan yang diperoleh melalui proses kimia yang digunakan untuk memproduksi makanan, minuman, obat, kosmetika dan produk lainnya adalah halal kecuali bahan yang dilarang oleh syari'at Islam. Bahan makanan dan minuman yang haram dari hewan, tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan adalah :

- a. Hewan yang disembelih tidak menyebut nama Allah
- b. Darah.
- c. Bangkai.
- d. Babi, babi hutan (celeng)
- e. Anjing.
- f. Monyet.
- g. Ular.
- h. Hewan karnivora (pemakan daging) yg bercakar dan bertaring
- i. Burung mangsa dengan cakar, burung pemakan bangkai dan yg serupa.
- j. Tikus, kaki seribu, kalajengking.
- k. Hewan yg dilarang untuk dibunuh.
- l. Hewan yg dijinakkan.
- m. Hewan yg hidup di darat dan dilaut atau di air.
- n. Keledai dan mule (hasil persilangan antara kuda-keledai)
- o. Hewan air yg beracun dan berbahaya.
- p. Bahan yg berasal dari organ manusia.

B. Penyembelihan Hewan.

Produk halal yg berasal dari hewan wajib melalui penyembelihan kecuali belalang, serangga dan hewan yg hidup dalam air.

Penyembelihan hewan secara langsung wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Hewan yang disembelih dalam keadaan hidup dan tidak sakit.
- b. Disembelih satu persatu secara manual dengan menyebut nama Allah, tidak menyebut selain nama Allah.
- c. Disembelih dengan alat tajam yang mudah untuk memutuskan urat-urat lehernya sehingga darah dapat menyembur dengan lancar.

- d. Disembelih pada leher tepat pada saluran pernapasan (hulkum) saluran makanan (marik) .
- e. Disembelih tanpa mengangkat alat sembelih sebelum alat pernapasan, saluran makanan dan urat nadi putus.
- f. Sebelum disembelih tidak boleh diberi minum air berlebihan,disiksa atau disakiti.

C. Petugas Penyembelih Hewan

Petugas penyembelih hewan harus memenuhi persyaratan sbg berikut:

- a. Muslim yang taat menjalankan Ibadah.
- b. Balig.
- c. Memiliki pengetahuan yang baik tentang syari'at Islam sekurang kurangnya tentang penyembelihan hewan dan keterampilan tehnik penyembelihan.
- d. Mampu mengucapkan Bismillahi Allahu Akbar secara fasih.
- e. Sehat jasmani dan rohani.
- f. Bebas dari luka, penyakit lain yang dapat mencemari produk.

D. Alat penyembelih harus memenuhi Syarat sebagai berikut :

- 1. Alat penyembelih harus tajam supaya tidak menyiksa hewan sembelihan.
- 2. Alat yang digunakan hendaknya khusus untuk sembelihan hewan halal.
- 3. Tidak mengangkat pisau saat penyembelihan.

E. Prosedur pemeriksaan rumah potong untuk binatang sembelihan

- 1. Binatang halal yang memenuhi hukum syara'
- 2. Tidak dicampur dengan binatang haram.
- 3. Binatang harus masih hidup.
- 4. Sehat, tidak cacat dan bebas dari penyakit, tidak terdapat cedera atau dipotong sebelum disembelih.

F. Prosesan dan pengendalian dalam penyembelihan hewan :

- 1. Binatang yang diproses hendaknya dipastikan benar-benar binatang halal.
- 2. Pabrik yang memproses sembelihan halal tidak bercampur dengan sembelihan tidak halal.

3. Pemrosesan, pembungkusan, penyimpanan, dan pengangkutan hendaknya tidak bercampur dengan yang haram.

G. Fasilitas fisik dan peralatan produksi

1. Fasilitas Fisik

Fasilitas fisik meliputi tata ruang dan tempat produksi

1. Bebas dari kotoran dan najis.
2. Tidak ada peluang terkontaminasi oleh bahan yg dibuang.
3. Mudah untuk dibersihkan dari kotoran dan najis.
4. Memiliki fasilitas sanitasi, penyediaan air bersih dan suci yg cukup termasuk fasilitas pembuangan limbah.
5. Pintu toilet tidak berbatasan langsung dengan ruangan produksi.
6. Memiliki sarana cuci tangan.
7. Memiliki fasilitas penanggulangan tikus, dan hewan perusak lain.
8. Sirkulasi udara yang memadai.

2. Peralatan Produksi.

Fasilitas peralatan produksi meliputi peralatan produksi, tempat penyimpanan, pengedaran dan penyajian.

1. Peralatan dan penyimpanan

- a. Alat-alat yang digunakan dalam proses produksi seperti pisau, tempat memotong, kualiti hendaknya dipisahkan antara perkakas perkakas yg dipakai masakan halal dengan yang tidak halal.
- b. Titik boleh mencapuri bahan-bahan ramuan diantara yang halal dg yang tidak halal seperti minyak babi, lemak dan bangkai.
- c. Tempat membersihkan masakan segala perkakas masakan dan hidangan haruslah dipisahkan antara yang halal dengan yg haram.
- d. Alat penyembelih hendaklah dipisahkan dan dikhususkan untuk menyembelih yang halal.
- e. Alat-alat produksi hendaklah bersih dari najis.

2. Pengedaran dan penyajian.

- a) Dalam mengadakan dan menyajikan Produksi makanan dan minuman para karyawan dan sarana kerjanya harus bersih dari najis dan kotoran.

- b) Para supplier leveransir atau sales harus orang yang sehat dan berpakaian rapi serta bersih.
- c) Alat kemas atau bungkus atau yan sejenisnya harus higien, stril dan bersih suci dan halal.

3. Proses produksi

Proses produksi meliputi penyiapan, penyembelihan hewan, pemilihan bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, pengolahan, pengemasan, penyimpanan/ penyajian.

Dalam melaksanakan proses produksi perlu diperhatikan :

- a) Binatang yang hendak dibersihkan hendaklah binatang yang sudah mati setelah disembelih.
- b) Bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari bahan yang haram dan turunannya.
- c) Air yang digunakan untuk memberkan bahan hendaklah air mutlak bersih dan mengalir.
- d) Dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang najis atau haram.

H. Dokumen Sistim Produksi Halal

Setiap produksi yang memproduksi halal wajib memiliki dokumentasi sistim produksi yang meliputi :

1. Pernyataan tertulis tentang kebijakan halal dan sarana halal.
2. Panduan halal.
3. Presodur tertulis yang disyaratkan oleh syistim produk halal.
4. Dokumen pendukung lainnya.

Dokumen sistim produk halal dikendalikan berdasarkan dokumen yang memuat :

1. Persetujuan kecukupan dokumen sebelum diterbitkan.
2. Peninjauan, pemutakhiran, dan pemeriksaan ulang dokumen.
3. Pemastian perubahan dan status revisi dokumen terakhir.
4. Pemastian dokumen tersedia ditempat pemakaian.
5. Pemastian dokumen dapat dibaca dan mudah dikenal.
6. Pemahaman dokumen yang berasal dari luar dapat dikenal dan dikendalikan distribusinya.
7. Cara pencegahan pemakaian dokumen yang tidak sah.

8. Cara pencegahan pemakaian dokumen yang tidak sengaja dengan memberikan identitas seperlunya.

I. Manajemen Produksi Halal

Pimpinan puncak pelaku usaha harus mempunyai komitmen untuk menyusun, menetapkan dan menerapkan system produk halal secara berkesinambungan dan dimuat dalam kebijakan halal.

Kebijakan halal mencakup tujuan, sumber daya yang digunakan dan dikomunikasikan dan dipahami oleh seluruh personil pelaku usaha. Pimpinan puncak pelaku usaha menetapkan sasaran halal yang dijadikan acuan oleh semua tingkatan dalam organisasi.

Pimpinan puncak pelaku usaha menetapkan seorang pejabat khusus kordinator halal dan auditor internal halal yang beragama Islam yang taat dan memahami persyaratan sistym produk halal.

J. Kordinator Halal

Kordinator halal mempunyai Wewenang :

1. Meneruskan kebijakan pemimpin puncak pelaku usaha tentang penerapan dan pemeliharaan systim produk halal keseluruhan bagian perusahaan.
2. Mengkordinasikan auditor halal internal.
3. Melaporkan kepada pimpinan puncak tentang kinerja penerapan systim produksi halal dan keperluan perbaikan.
4. Menjadi penghubung dengan pihak yang terkait dengan systim produksi halal.

K. Kordinator halal bertanggung jawab :

1. Memastikan bahwa seluruh proses yang diperlukan untuk systim produksi halal dapat diimplementasikan dan dipelihara dengan baik.
2. Melaporkan perubahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, yang mempengaruhi kehalalan produk kepada Menteri dengan tembusan kepada MUI.