

Ruang Lingkup Jasa Pendistribusian

1. Jasa Pendistribusian

I	Seleksi	
		1. Permohonan
		2. Kategori Produk
		3. Sistem Jaminan Produk Halal yang ditetapkan
		4. Petugas Pengambil Contoh (jika ada)
		5. Laboratorium Uji yang digunakan
II	Determinasi	
		1. Tinjauan Permohonan / Audit Kecukupan
		2. Audit Lapangan
		3. Laporan Audit
		4. Pelaksanaan Pengambilan Contoh
		5. Pengujian Contoh
		6. Laporan Hasil Uji
III	Ketentuan Titik Kritis	1. Inspeksi Awal Produk Halal Deskripsi: Pemeriksaan awal dilakukan terhadap produk halal yang diterima dari pemasok. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang diterima memiliki sertifikasi halal yang sah dan masih dalam kondisi baik. Titik Kritis: Memverifikasi sertifikat halal dari pemasok. Memeriksa kondisi fisik produk (kemasan tidak rusak, segel utuh, dan tidak ada kontaminasi visual). Memastikan label halal tercantum dengan jelas pada kemasan. 2. Proses Penerimaan dan Penanganan Produk Deskripsi: Proses penerimaan produk dari pemasok di gudang distribusi harus diawasi secara ketat. Setiap produk yang diterima harus diperiksa untuk memastikan bahwa tidak ada produk non-halal atau terkontaminasi. Titik Kritis: Pemisahan area penerimaan produk halal dan non-halal. Pengecekan kondisi produk (segel, kebocoran kemasan, pencampuran produk halal dan non-halal). Penanganan produk secara higienis dengan menggunakan peralatan dan wadah bersih yang khusus digunakan untuk produk halal. 3. Kebersihan dan Sanitasi Peralatan Distribusi Deskripsi: Peralatan distribusi seperti kontainer, rak penyimpanan, troli, dan kendaraan pengangkut harus dipastikan bersih dan bebas dari kontaminasi non-halal.

		Titik Kritis: Membersihkan kontainer pengangkut sebelum digunakan untuk distribusi produk halal. Memastikan peralatan pengangkutan (seperti troli dan rak) hanya digunakan untuk produk halal. Pengendalian kebersihan area penyimpanan dan distribusi secara berkala. 4. Penanganan Limbah dan Produk Rusak Deskripsi: Produk yang rusak, kedaluwarsa, atau tidak sesuai standar harus dikelola dengan baik agar tidak mencemari produk halal lainnya. Titik Kritis: Pemisahan limbah dari area distribusi produk halal. Pengelolaan produk rusak dengan prosedur yang memastikan produk tersebut tidak digunakan kembali atau terkontaminasi dengan produk halal. Pemusnahan limbah secara aman dan sesuai regulasi halal. 5. Inspeksi Sebelum Pengiriman Deskripsi: Sebelum produk didistribusikan, dilakukan inspeksi akhir untuk memastikan semua produk sesuai dengan standar kehalalan dan kualitas. Titik Kritis: Memeriksa kesesuaian produk yang akan didistribusikan (label halal, segel kemasan, dan kondisi fisik produk). Memastikan produk ditempatkan di kendaraan pengangkut yang bersih dan dikhususkan untuk produk halal. Melakukan pengecekan ulang terhadap dokumentasi pengiriman (packing list dan daftar produk halal). 6. Proses Pendinginan dan Penyimpanan Selama Distribusi Deskripsi: Selama proses distribusi, pengendalian suhu dan penyimpanan produk sangat penting, terutama untuk produk segar dan beku. Titik Kritis: Memastikan kendaraan pengangkut dilengkapi dengan sistem pendingin (cold storage) untuk produk yang memerlukan suhu tertentu. Pengawasan suhu secara real-time selama pengangkutan menggunakan sensor atau log suhu. Memastikan produk beku atau segar tetap dalam suhu yang sesuai hingga diterima oleh pelanggan.
--	--	--

		7. Kontrol Suhu Selama Proses Distribusi Deskripsi: Pengendalian suhu harus dilakukan secara konsisten agar produk tetap aman dan tidak rusak. Titik kritis ini sangat penting, terutama untuk produk beku dan dingin. Titik Kritis: Menjaga suhu penyimpanan sesuai standar (misalnya, di bawah -18°C untuk produk beku dan 0-5°C untuk produk segar). Memeriksa dan mencatat suhu secara periodik saat proses pengangkutan menggunakan alat pencatat suhu otomatis (data logger). Mengidentifikasi dan mengambil tindakan korektif jika terjadi penyimpangan suhu selama pengangkutan. 8. Pemisahan Produk Halal dan Non-Halal Deskripsi: Selama proses distribusi, produk halal dan non-halal tidak boleh bercampur. Titik kritis ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang. Titik Kritis: Menggunakan ruang penyimpanan dan pengangkutan terpisah untuk produk halal dan non-halal. Mengatur alur pengangkutan produk halal dengan sistem "first-in, first-out" (FIFO) untuk memastikan tidak ada produk non-halal yang tercampur. Melakukan pelabelan yang jelas pada produk, rak, dan area penyimpanan. 9. Pengelolaan Kendaraan Distribusi Deskripsi: Kendaraan yang digunakan untuk distribusi produk halal harus memenuhi kriteria kebersihan, kehalalan, dan pemisahan dari produk non-halal. Titik Kritis: Melakukan pembersihan kendaraan secara rutin sebelum dan sesudah distribusi. Memastikan kendaraan yang digunakan untuk produk halal tidak digunakan untuk pengangkutan produk non-halal. Menyediakan kendaraan khusus atau wadah tertutup yang hanya digunakan untuk produk halal. 10. Tinjauan Pasca-Pengiriman Deskripsi: Setelah pengiriman selesai, dilakukan evaluasi proses distribusi untuk memastikan tidak ada masalah terkait kehalalan, kebersihan, dan kualitas produk.
--	--	--

		Titik Kritis: Memeriksa dan mencatat feedback dari penerima produk (pelanggan) terkait kondisi produk saat diterima. Melakukan analisis penyebab jika terjadi masalah, seperti kerusakan produk atau penyimpangan suhu. Menyusun laporan audit distribusi dan melakukan perbaikan berkelanjutan.
IV	Ketetapan Halal/Komisi Fatwa MUI	
		1. Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Reviewer
		2. Ketetapan Fatwa MUI
V	Penerbitan Sertifikat Halal	
		1. Penerbitan Sertifikat Halal
		2. Logo Halal