

Ruang Lingkup Jasa Penyembelihan

1. Jasa Penyembelihan

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	<p>1. Inspeksi Awal Hewan: Titik awal inspeksi hewan unggas dan ruminansia sebelum dipotong merupakan titik kritis untuk mengidentifikasi adanya penyakit atau kondisi kesehatan hewan yang dapat memengaruhi keamanan daging.</p> <p>2. Proses Penyembelihan dan Penanganan Daging: Area di mana Penyembelihan sesuai dengan syariat penyembelihan hewan halal dan pemrosesan daging dilakukan dapat menjadi titik kritis untuk memastikan prosedur higienis, pemisahan daging, dan pencegahan kontaminasi silang.</p> <p>3. Kebersihan dan Sanitasi Peralatan: Peralatan yang digunakan dalam proses Penyembelihan dan pengolahan, seperti pisau dan gilingan daging, harus terjaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi.</p> <p>4. Penanganan Limbah: Penanganan limbah dan produk yang tidak memenuhi kriteria dapat menjadi sumber kontaminasi dan titik kritis. Pengelolaan limbah tersebut yang baik perlu dipastikan. Memastikan limbah produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dimanfaatkan dan dikonsumsi.</p> <p>5. Inspeksi Post-mortem: Inspeksi pasca-penyembelihan adalah titik kritis untuk memastikan bahwa produk daging yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan.</p> <p>6. Proses Pendinginan dan Penyimpanan: Pendinginan dan penyimpanan daging setelah pemotongan adalah titik kritis untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan atau penyakit.</p>

		<p>7. Kontrol Suhu: Suhu penyimpanan daging dan produk olahandaging perlu diawasi dengan ketat untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan mikroorganisme lainnya.</p> <p>8. Kesehatan Hewan: Menjaga kesehatan hewan sejak awal pemeliharaan hingga proses pemotongan adalah titik kritis untuk meminimalkan risiko penyakit zoonotik</p>
IV	Ketetapan Halal/Komisi Fatwa MUI	
		<p>1. Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Reviewer</p> <p>2. Ketetapan Fatwa MUI</p>
V	Penerbitan Sertifikat Halal	
		1. Penerbitan Sertifikat Halal
		2. Logo Halal