

SISTEM PENGURUSAN HALAL MALAYSIA
MALAYSIAN HALAL MANAGEMENT SYSTEM
(MHMS) 2020

KANDUNGAN

| | Muka surat |
|--|------------|
| SINGKATAN | iii |
| PENDAHULUAN | iv |
| | |
| 1. PENGENALAN | 1 |
| 2. OBJEKTIF | 1 |
| 3. SKOP | 1 |
| 4. TAFSIRAN | 2 |
| 5. KEPERLUAN UMUM SISTEM JAMINAN HALAL/ <i>HALAL ASSURANCE SYSTEM (HAS)</i> | |
| (1) Manual HAS | 5 |
| (2) Polisi Halal | 6 |
| (3) Eksekutif Halal | 6 |
| (4) Jawatankuasa Halal Dalaman | 7 |
| (5) Audit Halal Dalaman | 8 |
| (6) Kawalan Risiko Halal | 9 |
| (7) Kawalan Bahan Mentah | 10 |
| (8) Latihan Halal | 12 |
| (9) Kebolehkesanan | 13 |
| (10) Semakan HAS | 14 |
| (11) Analisis Makmal | 14 |
| (12) Sertu | 15 |
| (13) Dokumentasi dan Rekod | 15 |
| 6. KEPERLUAN UMUM SISTEM KAWALAN HALAL DALAMAN/ <i>INTERNAL HALAL CONTROL SYSTEM (IHCS)</i> | |
| (1) Polisi Halal | 16 |
| (2) Kawalan Bahan Mentah/ Kawalan Risiko Halal | 16 |
| (3) Kebolehkesanan | 16 |

| | | |
|-----|--|----|
| 7. | KEPERLUAN KHUSUS SISTEM JAMINAN HALAL DAN SISTEM KAWALAN HALAL DALAMAN BERDASARKAN SKIM PENSIJILAN | |
| (1) | Skim Produk Makanan & Minuman, Kosmetik, Farmaseutikal, Barang Gunaan dan Peranti Perubatan | 16 |
| (2) | Skim Premis Makanan | 17 |
| (3) | Skim Rumah Sembelihan | 19 |
| (4) | Skim Logistik | 19 |
| (5) | Skim Pengilangan Kontrak/ OEM | 20 |
| 8. | PENILAIAN DAN PENARAFAN SISTEM JAMINAN HALAL | 21 |
| 9. | PELBAGAI | 22 |
| 10. | LAMPIRAN | |
| | Lampiran A - Polisi Halal | 23 |
| | Lampiran B - Deskripsi Tugas Eksekutif Halal | 24 |
| | Lampiran C1 - Peranan/ Tanggungjawab JKHD | 25 |
| | Lampiran C2 - Terma Rujukan JKHD | 28 |
| | Lampiran D - SOP Audit Halal Dalaman | 30 |
| | Lampiran E - Senarai Semak Audit Halal Dalaman | 32 |
| | Lampiran F1 - Carta Alir (Poduk) | 34 |
| | Lampiran F2 - Carta Alir (Rumah Sembelihan) | 35 |
| | Lampiran F3 - Carta Alir (Aliran Pemprosesan 1) | 36 |
| | Lampiran F4 - Carta Alir (Aliran Pemprosesan 2) | 37 |
| | Lampiran G - Kawalan Risiko Halal (Pelan Lantai) | 38 |
| | Lampiran H - Pelan Pengurusan Risiko Halal | 39 |
| | Lampiran I - SOP Kawalan Bahan Mentah | 40 |
| | Lampiran J - Senarai Utama Bahan Mentah | 43 |
| | Lampiran K - Pelan Operasi Latihan | 44 |
| | Lampiran L1 - SOP Kebolehkesanan | 45 |
| | Lampiran L2 - Rajah Kebolehkesanan (<i>Traceability</i>) | 47 |
| | Lampiran L3 - Rajah Kebolehkesanan (<i>Recall</i>) | 48 |
| | JAWATANKUASA KERJA PEMBANGUNAN | 49 |
| | SISTEM PENGURUSAN HALAL MALAYSIA (MHMS) 2020 | |

SINGKATAN

| | | |
|-------|---|---|
| BeSS | - | Bersih Selamat dan Sihat |
| CoA | - | <i>Certificate of Analysis</i> |
| CoO | - | <i>Certificate of Origin</i> |
| DNA | - | <i>Deoxyribonucleic Acid</i> |
| DO | - | <i>Delivery Order</i> |
| DVS | - | <i>Department of Veterinary Services</i> |
| F&B | - | <i>Food and Beverage</i> |
| GMP | - | <i>Good Manufacturing Practice</i> |
| HACCP | - | <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> |
| HAS | - | <i>Halal Assurance System</i> |
| HCP | - | <i>Halal Control Point</i> |
| HPB | - | <i>Halal Professional Board</i> |
| IHCS | - | <i>Internal Halal Control System</i> |
| JKHD | - | Jawatankuasa Halal Dalaman |
| JAKIM | - | Jabatan Kemajuan Islam Malaysia |
| JAIN | - | Jabatan Agama Islam Negeri |
| MAIN | - | Majlis Agama Islam Negeri |
| MeSTI | - | Makanan Selamat Tanggungjawab Industri |
| MHMS | - | <i>Malaysian Halal Management System</i> |
| MPPHM | - | Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia |
| MSDS | - | <i>Material Safety Data Sheets</i> |
| NCR | - | <i>Non Conformance Report</i> |
| OEM | - | <i>Original Equipment Manufacturer</i> |
| PLH | - | Penyedia Latihan Halal |
| PO | - | <i>Purchase Order</i> |
| R&D | - | <i>Research and Development</i> |
| SOP | - | <i>Standard Operating Procedure</i> |
| SPHM | - | Sijil Pengesahan Halal Malaysia |
| VHM | - | <i>Veterinary Health Mark</i> |

PENDAHULUAN



1. PENGENALAN

Sistem Pengurusan Jaminan Halal (*Halal Assurance Management System*) atau juga dikenali sebagai HAS mula diperkenalkan pada tahun 2011 dengan pelancaran *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification* yang diterbitkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).

Sistem Pengurusan Halal Malaysia/ *Malaysian Halal Management System* (kemudian selepas ini disebut dengan MHMS 2020) ini diperkenalkan bagi menggantikan *Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification*. MHMS 2020 ini mengandungi perincian bagi pelaksanaan MHMS yang meliputi:

- 1) Sistem Kawalan Halal Dalam (IHCS) bagi kegunaan industri kecil dan mikro; dan
- 2) Sistem Jaminan Halal (HAS) bagi kegunaan industri besar dan sederhana.

Pelaksanaan MHMS ini meletakkan tanggungjawab kepada pihak syarikat dan/ atau pemohon untuk memastikan segala keperluan Pensijilan Halal Malaysia dipatuhi sepanjang masa.

2. OBJEKTIF

Dokumen ini bertujuan menjelaskan secara terperinci keperluan untuk membangun, melaksana dan mengekalkan jaminan halal bagi memenuhi serta mematuhi prosedur Pensijilan Halal Malaysia.

3. SKOP

MHMS 2020 ini merupakan dokumen rujukan bagi kegunaan pihak berkuasa berwajib, syarikat dan/ atau pemohon SPHM bagi keperluan sistem kawalan halal dalaman syarikat pemegang SPHM.

MHMS 2020 ini hendaklah dibaca bersama dengan *Malaysian Standard*, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM), fatwa, undang-undang, peraturan dan pekeliling yang diguna pakai dalam Pensijilan Halal Malaysia.

4. TAFSIRAN

(1) Audit Halal Dalaman

Pemeriksaan/ pengauditan yang dirancang dan dilaksanakan oleh pihak syarikat secara dalaman bagi memastikan pematuhan terhadap keperluan Pensijilan Halal Malaysia.

(2) Analisis Makmal

Analisis khusus sebagai prosedur sokongan bagi penentuan/ pengesahan halal yang dilaksanakan dan dirancang oleh pihak syarikat dan/ atau pemohon.

(3) Eksekutif Halal

Individu yang bertanggungjawab dalam memastikan pematuhan halal di sebuah syarikat atau premis. Eksekutif Halal hendaklah memenuhi syarat-syarat yang ditetapkan berikut:

- (a) Beragama Islam;
- (b) Warganegara Malaysia (tertakluk kepada MPPHM yang berkaitan);
- (c) Berjawatan tetap;
- (d) Berkelulusan minima Diploma Pengurusan Halal atau mana-mana kelulusan yang setaraf dengannya atau berpengalaman dalam pengurusan halal sekurang-kurangnya lima (5) tahun; dan
- (e) Memiliki Sijil Eksekutif Halal daripada Penyedia Latihan Halal yang berdaftar di bawah HPB.

(4) Halal Control Point (HCP)

Titik atau penentuan kawalan halal yang perlu dikenal pasti, dilaksanakan kawalan dan pencemaran boleh dihalang atau dihapuskan untuk memastikan pematuhan halal di sepanjang rangkaian bekalan.

(5) Jawatankuasa Halal Dalaman (JKHD)

Komiti yang dilantik secara rasmi dan bertulis oleh pengurusan tertinggi syarikat yang bertanggungjawab membangun, melaksana, memantau dan mengawal keberkesanan pelaksanaan HAS serta pematuhan terhadap keperluan Pensijilan Halal Malaysia.

(6) Juruaudit Halal Dalaman

Individu dilantik oleh JKHD yang berkelayakan, berpengalaman dan kompeten bagi menjalankan audit halal dalaman.

(7) Kawalan Risiko Halal

Kaedah penentuan HCP dan pelan pengurusan risiko halal yang dibangunkan dan dilaksanakan oleh syarikat dan/ atau pemohon bagi mengawal dan memastikan risiko halal dapat dielak dan diuruskan dengan berkesan di sepanjang rangkaian bekalan halal.

(8) Kebolehesanan (*Traceability*)

Keupayaan mengenal pasti dan mengesan bahan mentah dan produk melalui setiap peringkat secara menyeluruh merangkumi penerimaan, pemprosesan, penyimpanan, pengedaran dan lain-lain di sepanjang rangkaian bekalan halal.

(9) Latihan Halal

Pelaksanaan latihan khusus berkaitan halal yang dirancang dan dilaksanakan oleh pihak syarikat merangkumi kesedaran halal dan kompetensi halal secara dalaman.

(10) Manual HAS

Dokumen yang dibangunkan oleh pihak syarikat dan/ atau pemohon sebagai panduan pelaksanaan HAS.

(11) Pelan Pengurusan Risiko Halal

Langkah, prosedur dan dokumen pelan perancangan yang dibangunkan bagi mengurus dan mengawal risiko halal yang merangkumi elemen-elemen berikut:

- (a) *Halal Control Point*
- (b) Risiko Halal
- (c) Mekanisme Kawalan (kaedah, kekerapan, siapa)
- (d) Tindakan Pembetulan
- (e) Rekod

(12) Pihak berkuasa berwibawa

Pihak berkuasa JAKIM, MAIN/ JAIN atau mana satu yang berkenaan untuk memperaku bahawa mana-mana makanan, barang-barang atau perkhidmatan yang berhubung dengan makanan atau barang-barang itu adalah halal mengikut Perintah Perihal Dagangan (Takrifan Halal) 2011.

(13) Pengerusi Jawatankuasa Halal Dalaman

Individu yang berkelayakan, kompeten dan bertanggungjawab untuk mengetuai JKHD dan dilantik oleh pengurusan tertinggi syarikat.

(14) Polisi Halal

Pernyataan komitmen jaminan halal dan hala tuju sesebuah organisasi/ syarikat yang didokumenkan sebagai panduan kepada semua pihak dalam mematuhi keperluan Pensijilan Halal Malaysia.

(15) Semakan HAS (HAS Review)

Proses penelitian, penilaian, pemantauan dan pengesahan oleh pengurusan tertinggi syarikat terhadap pelaksanaan HAS.

(16) Sistem Jaminan Halal/ Halal Assurance System (HAS)

Satu set prosedur yang digunakan oleh sesebuah organisasi/ syarikat untuk mencapai objektif dalam mengekalkan jaminan halal secara menyeluruh.

(17) Sistem Kawalan Halal Dalaman/ Internal Halal Control System (IHCS)

Prosedur kawalan halal dalaman bagi sesebuah organisasi/ syarikat yang terdiri daripada polisi halal, prosedur kawalan bahan mentah atau prosedur kawalan risiko halal dan prosedur kebolehesanan (*traceability*) sebagai langkah kawalan minima untuk mengekalkan jaminan halal.

(18) Sistem Pengurusan Halal Malaysia/ Malaysian Halal Management System (MHMS)

Sistem pengurusan bersepadu yang dibangun, dilaksana dan dikekalkan oleh sesebuah organisasi/ syarikat untuk menguruskan produk dan perkhidmatan bagi mengekalkan jaminan halal melalui IHCS atau HAS.

(19) Sertu

Menyucikan anggota badan, pakaian, tempat, perkakasan dan peralatan yang bersentuhan dengan najis *mughallazah* iaitu anjing, babi dan keturunannya dengan membasuhnya sebanyak tujuh (7) kali, salah satunya dengan air yang bercampur tanah. Sebaik-baiknya basuhan air yang pertama dicampur dengan tanah kemudian diikuti dengan enam (6) kali basuhan menggunakan air mutlak atau bersih yang lain.

5. KEPERLUAN UMUM SISTEM JAMINAN HALAL MALAYSIA/ HALAL ASSURANCE SYSTEM (HAS)

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah membangunkan dan mematuhi keperluan umum HAS berikut:

(1) Manual HAS

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mematuhi dan melaksanakan Manual HAS yang dibangunkan. Pembangunan Manual HAS hendaklah bertepatan dengan pelaksanaan sebenar operasi pihak syarikat;
- (b) Manual HAS hendaklah dibangun dan didokumenkan secara berasingan daripada lain-lain sistem pengurusan dan pensijilan;
- (c) Manual HAS hendaklah sentiasa dikemaskini sekiranya berlaku perubahan terhadap pelaksanaan HAS di peringkat syarikat;
- (d) Manual HAS hendaklah mengandungi sekurang-sekurangnya:
 - (i) profil syarikat;
 - (ii) objektif dan skop;
 - (iii) polisi halal;
 - (iv) jawatankuasa halal dalaman; dan
 - (v) prosedur (SOP):
 - a. audit halal dalaman;
 - b. kawalan risiko halal;
 - c. kawalan bahan mentah;
 - d. latihan halal;
 - e. kebolehesanan (*traceability*);
 - f. semakan HAS (*HAS review*);
 - g. analisis makmal; dan
 - h. sertu
- (e) Pembangunan, penilaian dan semakan terhadap Manual HAS hendaklah mematuhi dan memenuhi keperluan MHMS 2020, *Malaysian Standard*, MPPHM, fatwa, undang-undang dan peraturan, pekeliling Pensijilan Halal Malaysia dan lain-lain dokumen rujukan berkaitan Pensijilan Halal Malaysia;
- (f) Manual HAS hendaklah diluluskan/ diperakukan oleh pihak pengurusan tertinggi syarikat; dan

- (g) Setiap prosedur dalam Manual HAS hendaklah menyatakan maklumat berikut:
- (i) tarikh berkuat kuasa;
 - (ii) tarikh kemaskini;
 - (iii) disediakan oleh; dan
 - (iv) disahkan oleh.

(2) Polisi Halal

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah membangunkan polisi halal yang jelas dan menerangkan komitmen terhadap penyediaan produk dan/ atau perkhidmatan halal serta pematuhan syarikat terhadap keperluan Pensijilan Halal Malaysia secara menyeluruh; (**Rujuk Lampiran A**) dan
- (b) Polisi Halal perlu dipamerkan dan dibuat pemakluman serta disebar luas kepada organisasi dan pihak berkepentingan.

(3) Eksekutif Halal

- (a) Bagi maksud keperluan Pensijilan Halal Malaysia, Eksekutif halal hendaklah memenuhi keperluan berikut:
- (i) beragama Islam;
 - (ii) Warganegara Malaysia (tertakluk kepada MPPHM yang berkaitan);
 - (iii) berjawatan tetap;
 - (iv) berkelulusan minima Diploma Pengurusan Halal atau mana-mana kelulusan yang setaraf dengannya atau berpengalaman dalam pengurusan halal sekurang-kurangnya lima (5) tahun; dan
 - (v) memiliki sijil Eksekutif Halal dari Penyedia Latihan Halal yang berdaftar di bawah HPB.
- (b) Hendaklah dilantik secara rasmi oleh pihak pengurusan tertinggi dari kalangan kakitangan berjawatan tetap dan bertugas dalam syarikat;
- (c) Hendaklah melaksanakan tanggungjawab dan peranan dalam pengurusan halal syarikat;

- (d) Eksekutif Halal merupakan jawatan khusus yang perlu diwujudkan oleh pihak syarikat dengan keutamaan dan tugas hakiki berkaitan skop pengurusan halal; (**Rujuk Lampiran B**)
- (e) Lantikan dan tugas luar daripada skop pengurusan halal hendaklah tidak menjejaskan tugas hakiki Eksekutif Halal; dan
- (f) Sekiranya perlu, Eksekutif Halal boleh dilantik sebagai Pengerusi JKHD.

(4) Jawatankuasa Halal Dalaman (JKHD)

- (a) Pengurusan tertinggi syarikat hendaklah membuat lantikan secara rasmi, bertulis berserta deskripsi tugas kepada setiap ahli JKHD yang dilantik dan mewujudkan carta organisasi;
- (b) Pengurusan tertinggi syarikat hendaklah menyediakan sumber manusia yang mencukupi dengan beban tugas yang bersesuaian bagi memastikan perancangan, pelaksanaan dan penilaian berterusan terhadap HAS dan pematuhan terhadap keperluan Pensijilan Halal Malaysia;
- (c) Pengerusi dan ahli JKHD hendaklah daripada kalangan kakitangan yang berjawatan tetap dan bertugas dalam syarikat;
- (d) Pengerusi JKHD hendaklah berjawatan lebih tinggi atau setara dengan Eksekutif Halal dan kompeten berkaitan aspek Pensijilan Halal Malaysia;
- (e) Pengerusi JKHD hendaklah diberi keutamaan kepada Muslim;
- (f) Keahlian JKHD hendaklah terdiri daripada sekurang-kurangnya empat (4) orang ahli iaitu:
 - (i) pengerusi;
 - (ii) Eksekutif Halal;
 - (iii) wakil bahagian/ unit pembelian dan/ atau perolehan; dan
 - (iv) wakil bahagian pemprosesan.
- (g) Keahlian tambahan JKHD hendaklah dilantik berdasarkan keperluan khusus MHMS 2020; (jika berkaitan)

- (h) Mewujudkan JKHD bagi setiap cawangan sekiranya mempunyai pengurusan operasi yang berbeza;
- (i) Hendaklah bertanggungjawab terhadap pengurusan halal dan HAS syarikat;
- (j) JKHD yang dilantik hendaklah berpengetahuan dan kompeten berkaitan keperluan Pensijilan Halal Malaysia;
- (k) Peranan/ tanggungjawab dan terma rujukan JKHD hendaklah dinyatakan secara jelas di dalam Manual HAS syarikat; **(Rujuk Lampiran C1 & C2)**
- (l) Mesyuarat JKHD hendaklah dilaksanakan sekurang-kurangnya dua (2) kali setahun dan mempunyai agenda perbincangan berkaitan halal;
- (m) JKHD hendaklah berkuasa dalam membuat keputusan berkaitan pengurusan halal syarikat; dan
- (n) Rekod berkaitan JKHD hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(5) Audit Halal Dalaman

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mewujudkan prosedur bagi pelaksanaan audit halal dalaman syarikat; **(Rujuk Lampiran D)**
- (b) Audit halal dalaman hendaklah dilaksanakan sekurang-kurangnya satu (1) kali setahun pada setiap cawangan/ rangkaian premis;
- (c) Juruaudit halal dalaman hendaklah mempunyai Sijil *Internal Halal Auditing*/ Sijil Eksekutif Halal daripada PLH yang berdaftar di bawah HPB;
- (d) Juruaudit halal dalaman hendaklah dilantik secara rasmi oleh JKHD;
- (e) Audit halal dalaman hendaklah merangkumi aspek pematuhan terhadap prosedur Pensijilan Halal Malaysia dan HCP; **(Rujuk Lampiran E)**

- (f) Penemuan ketidakakuran pada audit halal dalaman dan tindakan pembetulan hendaklah dilaksanakan dengan kadar segera dan disahkan oleh JKHD;
- (g) Laporan penemuan audit beserta senarai semak audit halal dalaman hendaklah direkod dan dibentangkan kepada JKHD;
- (h) Keberkesanan dan kekerapan audit halal dalaman hendaklah dinilai oleh JKHD bagi memastikan ketidakakuran terhadap pematuhan prosedur Pensijilan Halal Malaysia tidak berulang;
- (i) Sekiranya perlu, pihak syarikat boleh melantik mana-mana pihak ketiga bagi melaksanakan audit halal dalaman bagi pihak syarikat;
- (j) Juruaudit halal dalaman daripada pihak ketiga hendaklah mempunyai Sijil *Internal Halal Auditing* daripada PLH yang berdaftar di bawah HPB;
- (k) Pelaksanaan audit tambahan seperti audit pembekal dan lain-lain audit hendaklah dilaksanakan oleh pihak syarikat sekiranya terdapat keperluan dan kepentingan terhadap pematuhan prosedur Pensijilan Halal Malaysia; dan
- (l) Rekod berkaitan audit halal dalaman hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(6) Kawalan Risiko Halal

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mewujudkan prosedur secara bertulis bagi pelaksanaan kawalan risiko halal. Prosedur hendaklah merangkumi:
 - (i) *research and development (R&D)*;
 - (ii) produk, menu dan perkhidmatan;
 - (iii) pemprosesan;
 - (iv) premis dan peralatan;
 - (v) pekerja;
 - (vi) pembungkusan;
 - (vii) penyimpanan; dan
 - (viii) pengangkutan.

- (b) Kawalan risiko halal hendaklah dibangunkan khusus bagi penentuan risiko berkaitan halal dan diasingkan daripada sistem pensijilan lain seperti *HACCP/ GMP/ MeSTI/ BeSS/ VHM* dan lain-lain;
- (c) Perkhidmatan logistik yang memiliki SPHM hendaklah diberi keutamaan bagi memastikan rantai bekalan halal terjamin; dan
- (d) Rekod berkaitan kawalan risiko halal hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(6.1) Penentuan *Halal Control Point* (HCP)

- (a) Penentuan HCP hendaklah berdasarkan:
 - (i) aliran pemprosesan; (**Rujuk Lampiran F1, F2, F3 & F4**) dan
 - (ii) pelan lantai. (**Rujuk Lampiran G**)
- (b) Pembangunan carta alir pemprosesan/ perkhidmatan hendaklah menerangkan HCP sesuatu penghasilan produk/ perkhidmatan dengan jelas.

(6.2) Pelan Pengurusan Risiko Halal

- (a) Hendaklah dibangunkan berdasarkan penentuan HCP yang telah dikenal pasti; dan
- (b) Hendaklah mengandungi maklumat berikut: (**Rujuk Lampiran H**)
 - (i) HCP;
 - (ii) risiko halal;
 - (iii) mekanisme kawalan (kaedah, kekerapan, siapa);
 - (iv) tindakan pembetulan; dan
 - (v) rekod.

(7) Kawalan Bahan Mentah

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mewujudkan prosedur secara bertulis bagi kawalan bahan mentah dan/ atau barang dagangan yang merangkumi proses pembelian,

penerimaan dan penyimpanan serta mempunyai rekod dan dapat disemak; (**Rujuk Lampiran I**)

- (b) Prosedur kawalan bahan mentah yang dibangunkan hendaklah memastikan:
 - (i) tiada penggunaan dan/ atau penyimpanan bahan mentah yang diragui status halal;
 - (ii) penggunaan dan perubahan bahan mentah hendaklah diisytihar kepada pihak berkuasa berwajib; dan
 - (iii) penggunaan bahan mentah hendaklah mematuhi perundangan dan peraturan yang berkaitan.
- (c) Hendaklah mewujudkan Senarai Utama Bahan Mentah (*Raw Material Masterlist*) yang boleh dirujuk/ disemak sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia;
- (d) Senarai Utama Bahan Mentah hendaklah mengandungi sekurang-kurangnya maklumat berikut: (**Rujuk Lampiran J**)
 - (i) nama bahan mentah;
 - (ii) nama saintifik/ *coding/ trade name*;
 - (iii) sumber bahan mentah;
 - (iv) nama dan alamat pengeluar bahan mentah;
 - (v) maklumat status pengisytiharan bahan mentah kepada pihak berkuasa berwajib;
 - (vi) maklumat sijil halal bahan mentah:
 - a. badan pensijilan halal
 - b. tarikh tamat tempoh sijil halal
 - (vii) dokumen sokongan (bahan mentah yang tidak mempunyai sijil halal hendaklah dinyatakan maklumat sumber bahan mentah beserta dokumen sokongan pembuktian sumber bahan mentah); dan
 - (viii) catatan.
- (e) Senarai Utama Bahan Mentah hendaklah merangkumi kesemua bahan mentah termasuklah bahan bantuan pemprosesan (*processing aids*) yang digunakan dan sentiasa dikemaskini sekiranya berlaku sebarang perubahan maklumat bahan mentah;
- (f) Senarai Utama Bahan Mentah dalam bentuk digital/ cetakan hendaklah mudah diakses dan boleh disemak; dan

- (g) Rekod berkaitan kawalan bahan mentah hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(8) Latihan Halal

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mewujudkan prosedur secara bertulis bagi pelaksanaan latihan halal yang merangkumi kesedaran halal dan kompetensi halal;
- (b) Latihan kesedaran halal hendaklah dikendalikan oleh individu atau organisasi yang berdaftar di bawah HPB;
- (c) Latihan kesedaran halal hendaklah diberikan kepada pekerja baharu dalam tempoh tiga (3) bulan dari tarikh lantikan dan hendaklah merangkumi skop berkaitan konsep halal dan prosedur Pensijilan Halal Malaysia;
- (d) Latihan kesedaran halal hendaklah dilaksanakan sekurang-kurangnya tiga (3) tahun sekali kepada semua pekerja yang terlibat dengan aktiviti pemprosesan dan/ atau perkhidmatan;
- (e) Penilaian terhadap latihan kesedaran halal hendaklah dijalankan bagi menilai tahap pemahaman dan keberkesanannya;
- (f) Latihan kompetensi halal kepada JKHD hendaklah dilaksanakan oleh PLH yang berdaftar di bawah HPB dan/ atau pihak berkuasa berwajib;
- (g) Ahli JKHD hendaklah diberikan latihan kompetensi halal sekurang-kurangnya tiga (3) tahun sekali bagi pemahaman terhadap keperluan Pensijilan Halal Malaysia yang tidak terhad kepada skop berikut:
 - (i) pemahaman syariah dan fatwa;
 - (ii) *Malaysian Standard*;
 - (iii) MPPHM;
 - (iv) MHMS;
 - (v) perundangan berkaitan halal; dan
 - (vi) ramuan kritikal. (jika berkaitan)
- (h) Pengurusan tertinggi syarikat hendaklah menyediakan dana kewangan yang mencukupi bagi tujuan pelaksanaan latihan halal;

- (i) Mewujudkan Pelan Operasi Latihan (POL) yang mengandungi maklumat berikut: **(Rujuk Lampiran K)**
 - (i) jenis latihan;
 - (ii) peserta;
 - (iii) kekerapan;
 - (iv) tarikh cadangan;
 - (v) tenaga pengajar; dan
 - (vi) rekod.
- (j) Pihak syarikat adalah digalakkan untuk mewujudkan program penerangan/ taklimat halal kepada semua kakitangan dan pekerja di setiap peringkat dalam syarikat atau pihak ketiga yang berkaitan seperti pemilik jenama, pembekal, penyedia pengangkutan, pelawat dan lain-lain yang difikirkan perlu secara berterusan atau mengikut keperluan; dan
- (k) Rekod berkaitan latihan halal hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(9) Kebolehesanan (*Traceability*)

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mewujudkan prosedur kebolehesanan (*traceability*) secara bertulis bagi memastikan penarikan balik dan/ atau panggilan balik produk (*product withdrawal/ recall*) dapat dilakukan sekiranya berlaku sebarang ketidakakuran halal/ pencemaran terhadap produk yang telah dihasilkan; **(Rujuk Lampiran L1, L2 & L3)**
- (b) Sistem kebolehesanan (*traceability*) boleh digabungkan dengan lain-lain sistem pengesanan;
- (c) *Mock recall* hendaklah dilaksanakan sekurang-kurangnya satu (1) tahun sekali bagi syarikat dan/ atau pemohon yang disyaratkan melaksanakan HAS; dan
- (d) Rekod berkaitan kebolehesanan (*traceability*) dan penarikan balik dan/ atau panggilan balik produk (*product withdrawal/ recall*) hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(10) Semakan HAS (HAS Review)

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mewujudkan prosedur semakan HAS;
- (b) Semakan HAS (HAS Review) hendaklah merangkumi:
 - (i) keberkesanan HAS yang dibangunkan; dan
 - (ii) keupayaan dan keberkesanan Ahli JKHD yang dilantik.
- (c) Hendaklah dilakukan sekurang-kurangnya satu (1) tahun sekali oleh JKHD dan melibatkan pengurusan tertinggi syarikat;
- (d) Hendaklah disah dan diperakukan secara bertulis oleh pengurusan tertinggi syarikat; dan
- (e) Rekod berkaitan Semakan HAS (HAS Review) hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk semasa pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(11) Analisis Makmal

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mewujudkan prosedur secara bertulis berkaitan pelaksanaan analisis makmal di peringkat syarikat; (jika berkaitan)
- (b) Analisis makmal perlu mengutamakan produk yang mengandungi bahan kritikal halal;
- (c) Hendaklah dijalankan di makmal-makmal berikut:
 - (i) *Malaysia Halal Analysis Centre* (MyHAC);
 - (ii) Jabatan Kimia Malaysia; atau
 - (iii) Makmal-makmal Panel Halal yang dilantik. Senarai makmal panel halal JAKIM boleh dirujuk di portal Halal Malaysia www.halal.gov.my
- (d) Analisis halal boleh merangkumi skop seperti berikut:
 - (i) penspesisan daging (DNA);
 - (ii) kandungan alkohol;
 - (iii) fizikal (kulit dan bulu);

- (iv) protein (*profiling* dan penentuan sumber);
 - (v) lemak dan minyak (*profiling* dan penentuan sumber); atau
 - (vi) Skop analisis lain yang ditentukan pihak berkuasa berwibawa
- (e) Rekod berkaitan analisis makmal hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(12) Sertu

- (a) Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mewujudkan prosedur pelaksanaan sertu secara bertulis sebagai persediaan sekiranya berlaku kontaminasi atau ketidakakuran yang perlu kepada proses sertu;
- (b) Prosedur sertu yang dibangunkan hendaklah selari dengan Garis Panduan Sertu Menurut Perspektif Islam yang diterbitkan oleh JAKIM dan peraturan yang ditetapkan oleh MAIN/ JAIN; dan
- (c) Rekod berkaitan sertu hendaklah disimpan dan mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

(13) Dokumentasi dan Rekod

- (a) Hendaklah sentiasa dikemaskini dan direkod dengan sempurna serta mudah untuk dirujuk sewaktu pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan;
- (b) Hendaklah disimpan sekurang-kurangnya dalam tempoh tiga (3) tahun;
- (c) Hendaklah mempunyai sekurang-kurangnya tiga (3) bulan rekod bagi permohonan baharu untuk tujuan pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia; dan
- (d) Dokumen sokongan yang disimpan di dalam fail berasingan hendaklah mempunyai nombor rujukan, direkod dengan baik dan mudah untuk dirujuk.

6. KEPERLUAN UMUM SISTEM KAWALAN HALAL DALAMAN/ *INTERNAL HALAL CONTROL SYSTEM (IHCS)*

Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah membangunkan Manual IHCS dengan mematuhi keperluan berikut:

- (1) Mewujudkan polisi halal; (**Rujuk keperluan umum HAS 5 (2)**)
- (2) Membangunkan prosedur kawalan bahan mentah dan/ atau kawalan risiko halal; (**Rujuk keperluan umum HAS 5 (7)** dan/ atau **5 (6)**) dan
- (3) Membangunkan prosedur kebolehesanan (*traceability*). (**Rujuk keperluan umum HAS 5 (9)**)

7. KEPERLUAN KHUSUS SISTEM JAMINAN HALAL MALAYSIA (HAS) DAN SISTEM KAWALAN HALAL DALAMAN (IHCS) MENGIKUT SKIM

Pihak syarikat dan/ atau pemohon hendaklah mematuhi dan melaksanakan keperluan khusus HAS dan IHCS bagi Skim Pensijilan Halal Malaysia seperti berikut:

(1) **PRODUK MAKANAN & MINUMAN, KOSMETIK, FARMASEUTIKAL, BARANG GUNAAN DAN PERANTI PERUBATAN**

Pelaksanaan MHMS bagi Skim Produk Makanan dan Minuman, Kosmetik, Farmaseutikal, Barang Gunaan dan Peranti Perubatan berdasarkan kategori industri adalah seperti berikut:

(a) **Industri Besar dan Sederhana**

Melaksanakan keperluan HAS secara menyeluruh dengan memenuhi keperluan umum yang terkandung dalam MHMS 2020.

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah:

- (i) melibatkan wakil Bahagian *R&D* sebagai ahli JKHD;
- (ii) mewujudkan carta alir bagi setiap aliran pemprosesan produk yang berbeza; (**Rujuk lampiran F1, F3 dan F4**) dan
- (iii) melantik Eksekutif Halal bagi setiap cawangan premis.

(b) Industri Kecil dan Mikro

Syarikat dan/atau pemohon hendaklah melaksanakan keperluan IHCS dengan memenuhi keperluan berikut:

- (i) mewujudkan polisi halal;
- (ii) membangunkan prosedur kawalan bahan mentah; dan
- (iii) membangunkan prosedur kebolehesanan (*traceability*).

(2) PREMIS MAKANAN

Pelaksanaan HAS bagi Skim Premis Makanan berdasarkan kategori premis adalah seperti berikut:

(a) Hotel

Melaksanakan keperluan HAS secara menyeluruh dengan memenuhi keperluan yang terkandung di dalam MHMS 2020.

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah:

- (i) melibatkan *F&B Manager* dan/ atau ketua tukang masak sebagai ahli JKHD; dan
- (ii) melantik Eksekutif Halal bagi setiap cawangan premis.

(b) Katering/ Khidmat Penyajian Makanan/ Dapur Pusat Konvensyen**(i) Industri Besar dan Sederhana**

Melaksanakan keperluan HAS secara menyeluruh dengan memenuhi keperluan yang terkandung di dalam MHMS 2020.

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah:

- a. melibatkan *F&B Manager* dan/ atau ketua tukang masak sebagai ahli JKHD; dan
- b. melantik Eksekutif Halal bagi setiap cawangan premis.

(ii) Industri Kecil dan Mikro

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah melaksanakan keperluan IHCS dengan memenuhi keperluan berikut:

- a. mewujudkan polisi halal;
- b. membangunkan prosedur kawalan bahan mentah; dan
- c. membangunkan prosedur kebolehesanan (*traceability*).

(c) Kafeteria (Pengurusan Secara Berpusat)

Melaksanakan keperluan HAS secara menyeluruh dengan memenuhi keperluan yang terkandung di dalam MHMS 2020.

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah:

- (i) melantik Eksekutif Halal di peringkat pengurusan;
- (ii) menyediakan dokumen HAS sewaktu pemeriksaan; dan
- (iii) memastikan Audit Halal Dalaman dilaksanakan ke semua premis di bawah pengurusannya.

(d) Premis Makanan Berangkai

Melaksanakan keperluan HAS secara menyeluruh dengan memenuhi keperluan yang terkandung di dalam MHMS 2020.

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah:

- (i) melantik Eksekutif Halal di peringkat pengurusan/ dapur berpusat bagi setiap jenama rangkaian yang berbeza;
- (ii) membangunkan HAS bagi dapur berpusat dan merangkumi rangkaian premis;(jika berkaitan)
- (iii) melibatkan pengurus operasi sebagai ahli JKHD;
- (iv) menyediakan dokumen HAS untuk disemak sewaktu pemeriksaan dapur berpusat dan/ atau premis;
- (v) memastikan audit halal dalaman dilaksanakan ke semua rangkaian premis; dan
- (vi) menyediakan senarai premis bawah jenama/ rangkaian milikan yang sama.

(e) Lain-lain Premis Makanan

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah melaksanakan keperluan IHCS dengan memenuhi keperluan berikut:

- (i) mewujudkan polisi halal;
- (ii) membangunkan prosedur kawalan bahan mentah; dan
- (iii) membangunkan prosedur kebolehesanan (*traceability*).

(3) RUMAH SEMBELIHAN**(a) Industri Besar dan Sederhana**

Melaksanakan keperluan HAS secara menyeluruh dengan memenuhi keperluan yang terkandung dalam MHMS 2020.

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah:

- (i) melibatkan sekurang-kurangnya seorang penyelia dan/ atau penyembelih sebagai ahli JKHD; dan
- (ii) melantik Eksekutif Halal bagi setiap cawangan premis.

(b) Industri Kecil

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah melaksanakan IHCS dengan memenuhi keperluan berikut:

- (i) mewujudkan polisi halal;
- (ii) membangunkan prosedur kawalan risiko halal; dan
- (iii) membangunkan prosedur kebolehesanan (*traceability*)

(4) LOGISTIK**(a) Industri Besar dan Sederhana**

Melaksanakan keperluan HAS secara menyeluruh dengan memenuhi keperluan yang terkandung dalam MHMS 2020.

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah:

- (i) Mewujudkan prosedur kawalan risiko halal yang melibatkan aktiviti tambahan di kawasan penggudangan dan/ atau

peruncitan (*cross docking*, pecah pukal, *consolidating* dan sebagainya);

- (ii) Mewujudkan prosedur kawalan risiko halal bagi kontrak pihak ketiga; (jika berkaitan)
- (iii) Membangunkan prosedur kawalan halal bagi penerimaan atau pemilihan produk dagangan (peruncitan) beserta senarai produk dengan kawalan risiko halal yang lengkap; (jika berkaitan) dan
- (iv) melantik Eksekutif Halal bagi setiap cawangan premis.

(b) Industri Kecil dan Mikro

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah melaksanakan IHCS dengan memenuhi keperluan berikut:

- (i) mewujudkan polisi halal;
- (ii) membangunkan prosedur kawalan risiko halal dan prosedur kawalan halal tambahan bagi keperluan khusus 7 (4) (a) (i) (ii) dan (iii) mana yang berkaitan; dan
- (iii) membangunkan prosedur kebolehesanan (*traceability*).

(5) SKIM PENGILANGAN KONTRAK/ OEM

(a) Industri Besar dan Sederhana

Melaksanakan keperluan HAS secara menyeluruh dengan memenuhi keperluan yang terkandung dalam MHMS 2020.

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah:

- (i) melibatkan bahagian *R&D* dan/ atau bahagian penerimaan bahan mentah sebagai ahli JKHD;
- (ii) membangunkan prosedur kawalan halal bagi penerimaan pelanggan serta penerimaan bahan mentah pelanggan;
- (iii) menyediakan senarai pelanggan, senarai bahan mentah dan produk yang dikilangkan; dan
- (iv) melantik Eksekutif Halal bagi setiap cawangan premis.

(b) Industri Kecil dan Mikro

Syarikat dan/ atau pemohon hendaklah melaksanakan keperluan IHCS dengan memenuhi keperluan berikut:

- (i) mewujudkan polisi halal;
- (ii) membangunkan prosedur kawalan bahan mentah dan/ atau kawalan risiko halal;
- (iii) membangunkan prosedur kawalan halal tambahan bagi keperluan khusus 7 (5) (a) (ii) dan (iii); dan
- (iv) membangunkan prosedur kebolehesanan (*traceability*).

8. PENILAIAN DAN PENARAFAN

- (a) Dilaksanakan semasa pemeriksaan Pensijilan Halal Malaysia oleh pihak berkuasa berwibawa;
- (b) Perubahan tahap dan/ atau gred penarafan adalah tertakluk kepada pemeriksaan pihak berkuasa berwibawa dari semasa ke semasa;
- (c) Penarafan ditentukan berdasarkan tahap atau gred berikut:

| TAHAP | GRED | KETERANGAN |
|---------------------------------|------|--|
| Sangat Memuaskan (86% -100%) | A | <ul style="list-style-type: none"> (i) Pematuhan sepenuhnya terhadap keperluan MHMS 2020 dan Prosedur Pensijilan Halal Malaysia. (ii) Tiada penemuan NCR pada rutin permohonan Pensijilan Halal Malaysia. (iii) Kawalan halal dalaman keseluruhannya berkesan. (iv) Boleh dijadikan penanda aras bagi syarikat lain. (v) Syarikat boleh disyorkan untuk proses <i>fast track</i> dan syarikat <i>Whitelist</i>. (vi) Boleh ditawarkan tempoh pensijilan sehingga lima (5) tahun. |
| Memuaskan (66% - 85%) | B | <ul style="list-style-type: none"> (i) Komited untuk mematuhi keperluan MHMS 2020 dan Prosedur Pensijilan Halal Malaysia secara menyeluruh. (ii) Penemuan NCR dalam kategori kesalahan kecil yang sangat minimum pada rutin permohonan Pensijilan Halal Malaysia. (iii) Komited untuk mempertingkatkan kawalan halal dalaman yang lebih berkesan. (iv) Boleh diberi pertimbangan untuk proses <i>fast track</i> dan syarikat <i>Whitelist</i>. |

| | | |
|--|---|--|
| Tidak Memuaskan (41% - 65%) | C | <ul style="list-style-type: none"> (i) Mematuhi hanya sebahagian keperluan MHMS 2020 dan Prosedur Pensijilan Halal Malaysia. (ii) Penemuan NCR dalam kategori kesalahan kecil yang minimum pada rutin permohonan Pensijilan Halal Malaysia. (iii) Kawalan halal dalaman yang kurang berkesan. (iv) Tidak disyorkan untuk proses <i>fast track</i> dan syarikat <i>Whitelist</i>. |
| Sangat Tidak Memuaskan (40% dan ke bawah) | D | <ul style="list-style-type: none"> (i) Tiada sebarang dokumen MHMS dibangunkan. (ii) Tidak mematuhi sebahagian besar keperluan MHMS 2020 dan Prosedur Pensijilan Halal Malaysia. (iii) Kawalan halal dalaman yang tidak efektif. (iv) Tidak layak disyorkan untuk proses <i>fast track</i> dan syarikat <i>Whitelist</i>. |

9. PELBAGAI

- (1) Panel Pensijilan Halal Malaysia berhak menimbang, menilai, mengkaji dan membuat apa-apa keputusan terhadap pelaksanaan MHMS syarikat dan/ atau pemohon bagi menambah baik dan menjamin integriti Pensijilan Halal Malaysia;
- (2) Sebarang ketidakakuran terhadap pelaksanaan MHMS 2020 oleh pihak syarikat dan/ atau pemohon boleh memberi kesan terhadap permohonan Sijil Pengesahan Halal Malaysia;
- (3) Walau apapun peruntukan dalam MHMS 2020 ini, pihak berkuasa berwibawa boleh mengecualikan mana-mana peruntukan dalam prosedur ini jika difikirkan perlu dan munasabah;
- (4) Pihak berkuasa berwibawa boleh menambah, meminda dan membatalkan mana-mana peruntukan dalam MHMS 2020 melalui Pekeliling Pensijilan Halal Malaysia dan/ atau hebahan melalui portal rasmi pihak berkuasa berwibawa sebelum dikuatkuasakan; dan
- (5) Sekiranya terdapat kekeliruan dan/ atau percanggahan maksud MHMS 2020 ini, maka dokumen MHMS 2020 edisi Bahasa Melayu hendaklah menjadi rujukan sah dan muktamad.

ABC**(LOGO SYARIKAT)****SYARIKAT ABC SDN. BHD.****(ALAMAT SYARIKAT)****POLISI HALAL**

- (1) Syarikat ABC Sdn. Bhd. komited dalam mengeluarkan dan membekalkan produk/ perkhidmatan halal yang mematuhi keperluan Pensijilan Halal Malaysia.
- (2) Syarikat ABC Sdn Bhd komited dalam menghasilkan produk yang berkualiti bagi memenuhi keperluan pelanggan, selamat digunakan dan disahkan halal oleh JAKIM/ JAIN.
- (3) Syarikat ABC Sdn. Bhd. menjamin bahawa keseluruhan rantaian pengeluaran produk/ perkhidmatan adalah halal.
- (4) Syarikat ABC Sdn. Bhd. bertanggungjawab untuk mengambil tindakan pembetulan atau sebarang tindakan lain yang perlu termasuklah proses penarikan balik produk di pasaran sekiranya berlaku sebarang ketidakakuran pada mana-mana peringkat pengeluaran/ perkhidmatan halal.
- (5) Syarikat ABC Sdn. Bhd. memastikan bahawa polisi dan prosedur Pensijilan Halal Malaysia dipatuhi sepenuhnya secara berterusan di semua peringkat organisasi.

(Tandatangan)

.....

Nama :
Jawatan :
Tarikh :***Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.**

Lampiran B

DESKRIPSI TUGAS EKSEKUTIF HALAL

| DESKRIPSI TUGAS | |
|-----------------|--|
| | (1) Mengetuai atau menganggotai JKHD. |
| | (2) Bertanggungjawab menguruskan permohonan Pensijilan Halal Malaysia. |
| | (3) Bertanggungjawab menguruskan dokumentasi dan rekod berkaitan halal. |
| | (4) Bertanggungjawab mengawal dan mengemaskini Manual HAS mengikut keperluan MHMS 2020. |
| | (5) Bertanggungjawab memastikan Manual HAS dilaksanakan secara berkesan. |
| | (6) Mendapatkan komitmen dan kelulusan daripada pengurusan tertinggi syarikat untuk membangun dan melaksanakan HAS. |
| | (7) Bertanggungjawab sebagai koordinator yang menguruskan aktiviti JKHD. |
| | (8) Mengetuai kumpulan kerja pembangunan HAS. |
| | (9) Mengesahkan dokumen dan aktiviti berkaitan HAS. |
| | (10) Mempengerusikan/ urusetia mesyuarat JKHD. |
| | (11) Memastikan JKHD berfungsi dengan berkesan. |
| | (12) Membuat pengesahan ke atas perubahan bahan mentah, pembekal, produk dan proses serta Senarai Utama Bahan Mentah (<i>Raw Material Masterlist</i>). |
| | (13) Bertanggungjawab memastikan keseluruhan proses Pensijilan Halal Malaysia dilaksanakan dengan sempurna oleh JKHD. |
| | (14) Bertanggungjawab memastikan HAS dilaksanakan secara berkesan berdasarkan keperluan MHMS 2020 |

Dikemaskini pada (tarikh)
(Nombor Rujukan Dokumen)

*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

Lampiran C1

**PERANAN/ TANGGUNGJAWAB
JAWATANKUASA HALAL DALAMAN**

| Jawatan | Peranan/Tanggungjawab |
|---|--|
| Pengerusi | (1) Mendapatkan komitmen dan kelulusan daripada pengurusan tertinggi syarikat untuk membangun dan melaksanakan HAS. (2) Mengetuai kumpulan kerja pembangunan HAS. (3) Mengesahkan dokumen dan aktiviti berkaitan HAS. (4) Mengetuai mesyuarat JKHD. (5) Memastikan JKHD berfungsi dengan berkesan. (6) Membuat pengesahan ke atas perubahan bahan mentah, pembekal, produk dan proses serta Senarai Utama Bahan Mentah (<i>Raw Material Masterlist</i>). (7) Bertanggungjawab memastikan keseluruhan proses Pensijilan Halal Malaysia dilaksanakan dengan sempurna oleh JKHD. (8) Bertanggungjawab memastikan HAS dilaksanakan secara berkesan berdasarkan keperluan MHMS 2020. |
| Eksekutif Halal | Rujuk Lampiran B |
| Wakil bahagian/ unit pembelian atau perolehan | (1) Menganggotai jawatankuasa kerja pembangunan HAS. (2) Bertanggungjawab mengawal dan mengemaskini rekod dan dokumen pembelian berdasarkan keperluan MHMS 2020. (3) Bertanggungjawab menyelaras aktiviti berkaitan HAS: <ul style="list-style-type: none"> (a) membangunkan SOP pembelian bahan mentah; (b) memilih dan mencadangkan senarai pembekal bahan mentah, <i>processing aid</i>, bahan <i>R&D</i>, <i>trading item</i>, pembungkusan dan peralatan yang mematuhi keperluan Pensijilan Halal Malaysia; (c) mewujudkan dan melaksanakan penggunaan Borang |

| Jawatan | Peranan/Tanggungjawab |
|--|---|
| | <p>Soal Selidik Bahan Mentah (<i>Ingredient Questionnaire Form</i>) atau Kontrak Perjanjian Jual Beli kepada pembekal bahan mentah;</p> <p>(d) mengesyorkan senarai pembekal untuk disahkan oleh JKHD;</p> <p>(e) membantu dalam pelaksanaan audit halal dalaman syarikat;</p> <p>(f) merancang, melaksana dan menilai audit pembekal dan menyemak semula status pembekal sekiranya perlu;</p> <p>(g) mengawal dan memantau Pelan Pengurusan Risiko Halal untuk pemilihan bahan mentah dan pembekal; dan</p> <p>(h) lain-lain yang berkaitan HAS.</p> <p>(4) Bertanggungjawab membantu melancarkan proses permohonan Pensijilan Halal Malaysia.</p> <p>(5) Bertanggungjawab memastikan HAS dilaksanakan secara berkesan berdasarkan keperluan MHMS 2020.</p> |
| Wakil bahagian pemprosesan/ Penyelia Halal (bagi Rumah Sembelih) | <p>Pemprosesan:</p> <p>(1) Menganggotai jawatankuasa kerja pembangunan HAS.</p> <p>(2) Bertanggungjawab mengawal dan mengemaskini rekod dan dokumen pemprosesan berdasarkan keperluan MHMS 2020.</p> <p>(3) Bertanggungjawab menyelaras aktiviti berkaitan HAS:</p> <p>(a) membangunkan SOP pemprosesan;</p> <p>(b) memastikan bahan mentah yang digunakan dalam pemprosesan adalah daripada Senarai Utama Bahan Mentah (<i>Raw Material Masterlist</i>);</p> <p>(c) memastikan pekerja di bahagian pemprosesan memahami dan mematuhi polisi halal syarikat;</p> <p>(d) memastikan aktiviti pemprosesan dan peralatan yang digunakan mengikut keperluan Prosedur Pensijilan Halal Malaysia;</p> <p>(e) mengawal dan memantau Pelan Pengurusan Risiko Halal untuk aktiviti pemprosesan;</p> <p>(f) membantu dalam pelaksanaan audit halal</p> |

| Jawatan | Peranan/Tanggungjawab |
|---------|--|
| | <p>dalam syarikat; dan (g) lain-lain yang berkaitan HAS.</p> <p>(4) Bertanggungjawab membantu melancarkan proses permohonan Pensijilan Halal Malaysia.</p> <p>(5) Bertanggungjawab memastikan HAS dilaksanakan secara berkesan berdasarkan keperluan MHMS 2020.</p> <p>Penyelia Halal Rumah Sembelih:</p> <p>(1) Peranan atau tanggungjawab yang dinyatakan dalam perkara 1, 2, 3, 4 dan 5 (pemprosesan) adalah terpakai bagi Penyelia Halal Rumah Sembelih.</p> <p>(2) Memastikan penyembelih dan pemeriksa (<i>checker</i>) mempunyai Sijil dan Kad Tauliah Penyembelih yang masih sah tempoh dan mengikut peraturan yang ditetapkan dalam Prosedur Pengeluaran Tauliah Penyembelih JAIN/ MAIN.</p> <p>(3) Memastikan proses pelalian (<i>stunning</i>) dikawal selia oleh pekerja muslim yang dilantik dan mengikut parameter arus elektrik yang ditetapkan.</p> <p>(4) Mewujudkan rekod sembelihan, <i>ante dan post mortem</i> bagi proses penyembelihan.</p> <p>(5) Mewujud dan memastikan pelaksanaan prosedur penyembelihan selaras dengan keperluan Pensijilan Halal Malaysia.</p> |

Dikemaskini pada (tarikh)
(Nombor Rujukan Dokumen)

*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

Lampiran C2

TERMA RUJUKAN JAWATANKUASA HALAL DALAMAN (JKHD)**(1) Pengenalan**

Jawatankuasa Halal Dalaman (JKHD) merupakan satu jawatankuasa yang dilantik oleh pengurusan tertinggi syarikat. JKHD ditubuhkan bagi memenuhi keperluan Sistem Jaminan Halal (HAS) berdasarkan Manual Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020 yang ditetapkan oleh pihak berkuasa berwajib.

(2) Objektif

Terma rujukan ini bertujuan untuk dijadikan panduan kepada JKHD dalam memastikan HAS dilaksanakan dengan berkesan.

(3) Peranan

- (a) Membangunkan HAS dan dokumen berkaitan;
- (b) Memastikan HAS dilaksanakan secara berkesan;
- (c) Memastikan keberkesanan HAS sentiasa dikawal selia secara berterusan;
- (d) Menyemak dan mengesahkan SOP;
- (e) Membincang dan menetapkan Polisi Halal, Senarai Utama Bahan Mentah (*Raw Material Masterlist*), Pelan Pengurusan Risiko Halal, dan lain-lain aktiviti HAS yang berkaitan;
- (f) Menyemak semula keberkesanan dan mengemaskini HAS syarikat;
- (g) Bertanggungjawab memastikan keseluruhan proses Pensijilan Halal Malaysia dilaksanakan dengan sempurna.

(4) Tatacara Mesyuarat

- (a) Kekurangan mesyuarat JKHD adalah sekurang-kurang dua (2) kali setahun dan bergantung kepada keperluan dari semasa ke semasa;
- (b) Pengerusi JKHD boleh menurunkan kuasa kepada ahli yang difikirkan layak untuk menguruskan mesyuarat semasa ketiadaannya;
- (c) Korum bagi ahli mesyuarat hendaklah sekurang-kurangnya empat (4) orang untuk bersidang;
- (d) Keputusan mesyuarat hendaklah diputuskan secara persetujuan bersama;
- (e) Hasil perbincangan dan keputusan mesyuarat hendaklah didokumentasikan secara bertulis melalui minit mesyuarat dan disahkan; dan

- (f) Keputusan mesyuarat JKHD hendaklah dibentangkan kepada pengurusan tertinggi untuk sebarang kelulusan.

(5) Pelantikan Dan Syarat Keanggotaan

(a) Pelantikan

- (i) pelantikan anggota JKHD dibuat oleh pengurusan tertinggi syarikat; dan
- (ii) pelantikan boleh terbatal sekiranya anggota telah meletak jawatan atau berpindah atau diarahkan oleh pengurusan tertinggi.

(b) Keanggotaan

Keanggotaan terdiri daripada:

- (i) wakil daripada pengurusan tertinggi yang beragama Islam sebagai Pengerusi;
- (ii) Eksekutif Halal yang diiktiraf HPB dan berjawatan tetap sebagai penyelaras;
- (iii) seorang wakil dari Bahagian Pembelian; dan
- (iv) seorang wakil dari Bahagian Pemprosesan/ Penyelia Halal.

(c) Perubahan

Sebarang perubahan yang melibatkan keanggotaan akan disemak semula dan akan dibuat perlantikan baru. Perubahan juga akan dilakukan sekiranya terdapat JKHD tidak berfungsi atau berkesan.

(6) Penutup

Terma rujukan ini juga tertakluk kepada sebarang pindaan dari semasa ke semasa.

Dikemaskini pada (tarikh)
(Nombor Rujukan Dokumen)

***Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.**

NAMA SYARIKAT / LOGO SYARIKAT**SISTEM JAMINAN HALAL (HAS)****PROSEDUR AUDIT HALAL DALAMAN**

| | | | |
|------------------------------|---------------------------|---------------------------------|--|
| RUJUKAN DOKUMEN: | | TARIKH KUATKUASA: | |
| | | TARIKH KEMASKINI: | |
| MAKLUMAN SEMUA | | BAHAGIAN: | |
| | | BIL. MUKA SURAT: | |
| Disediakan Oleh: | Disemak Oleh: | Disahkan Oleh: | |
| (Eksekutif Halal) | (Pengerusi JKHD) | (Pengurusan Tertinggi) | |

Prosedur Audit Halal Dalaman**(1) Objektif**

- (a) Memastikan pematuhan terhadap prosedur Pensijilan Halal Malaysia;
- (b) Meminimakan laporan ketidakakuran (NCR) oleh pihak berkuasa berwajib semasa pengauditan dan pemantauan; dan
- (c) Penambahbaikan terhadap sistem dan prosedur yang telah ditetapkan.

(2) Skop

- (a) Skop pengauditan halal dalaman merangkumi pemeriksaan dokumen dan pemeriksaan lapangan; dan
- (b) Pemeriksaan merangkumi pematuhan terhadap keseluruhan Prosedur Pensijilan Halal Malaysia.
- (c) Pemeriksaan merangkumi pematuhan terhadap keseluruhan premis atau rangkaian premis.

(3) Tanggungjawab

Audit halal dalaman dilaksanakan oleh juruaudit kompeten yang dilantik oleh JKHD.

(4) Aktiviti

- (a) Kekekapan;
Audit halal dalaman dijalankan sekurang-kurangnya sekali bagi setiap enam (6) bulan.

- (b) Pelaksanaan;
Audit halal dalaman dilakukan dengan menggunakan kaedah berikut:
- (i) semakan dokumen;
 - (ii) temubual dan pemeriksaan silang antara bahagian;
 - (iii) pemerhatian;
 - (iv) penyediaan laporan; dan
 - (v) pemakluman hasil pengauditan.
- (c) Juruaudit;
- (i) audit halal dalaman dijalankan oleh juruaudit kompeten yang dilantik oleh JKHD; dan
 - (ii) juruaudit hendaklah terdiri daripada wakil bahagian yang berbeza bagi menjamin integriti pengauditan.
- (d) *Auditee*;
- Auditee* adalah semua kakitangan dari bahagian yang berkaitan:
- (i) Bahagian Pembelian;
 - (ii) Bahagian Penerimaan & Penggudangan;
 - (iii) Bahagian Pengangkutan;
 - (iv) Bahagian Sumber Manusia & Dokumentasi;
 - (v) Bahagian Operasi/ Pengeluaran;
 - (vi) Bahagian Outlet Berangkai; dan
 - (vii) Lain-lain bahagian yang berkaitan.

(5) Tindakan Pembetulan

Tindakan pembetulan hendaklah diambil jika sebarang ketidakpatuhan yang berkaitan dengan prosedur Pensijilan Halal Malaysia, pelaksanaan HAS dan keperluan syariah yang dikesan semasa pengauditan.

(6) Tempoh Tindakan Pembetulan

Tindakan pembetulan hendaklah dilaksanakan dalam tempoh 14 hari atau satu tempoh masa yang dipersetujui di antara juruaudit dan *auditee*.

(7) Dokumen

Juruaudit halal dalaman hendaklah mengguna pakai dokumen seperti berikut:

- (a) Senarai semak audit;
- (b) Borang audit; dan
- (c) Borang ketidakakuran.

***Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.**

SENARAI SEMAK AUDIT HALAL DALAMAN

| | | | |
|--------------------|--|-----------|--|
| TARIKH | | LOKASI | |
| MASA | | JURUAUDIT | |
| SYARIKAT/ BAHAGIAN | | | |
| AUDITEE | | | |
| DOKUMEN RUJUKAN | | | |

Sila tandakan (/) pada perkara di bawah.

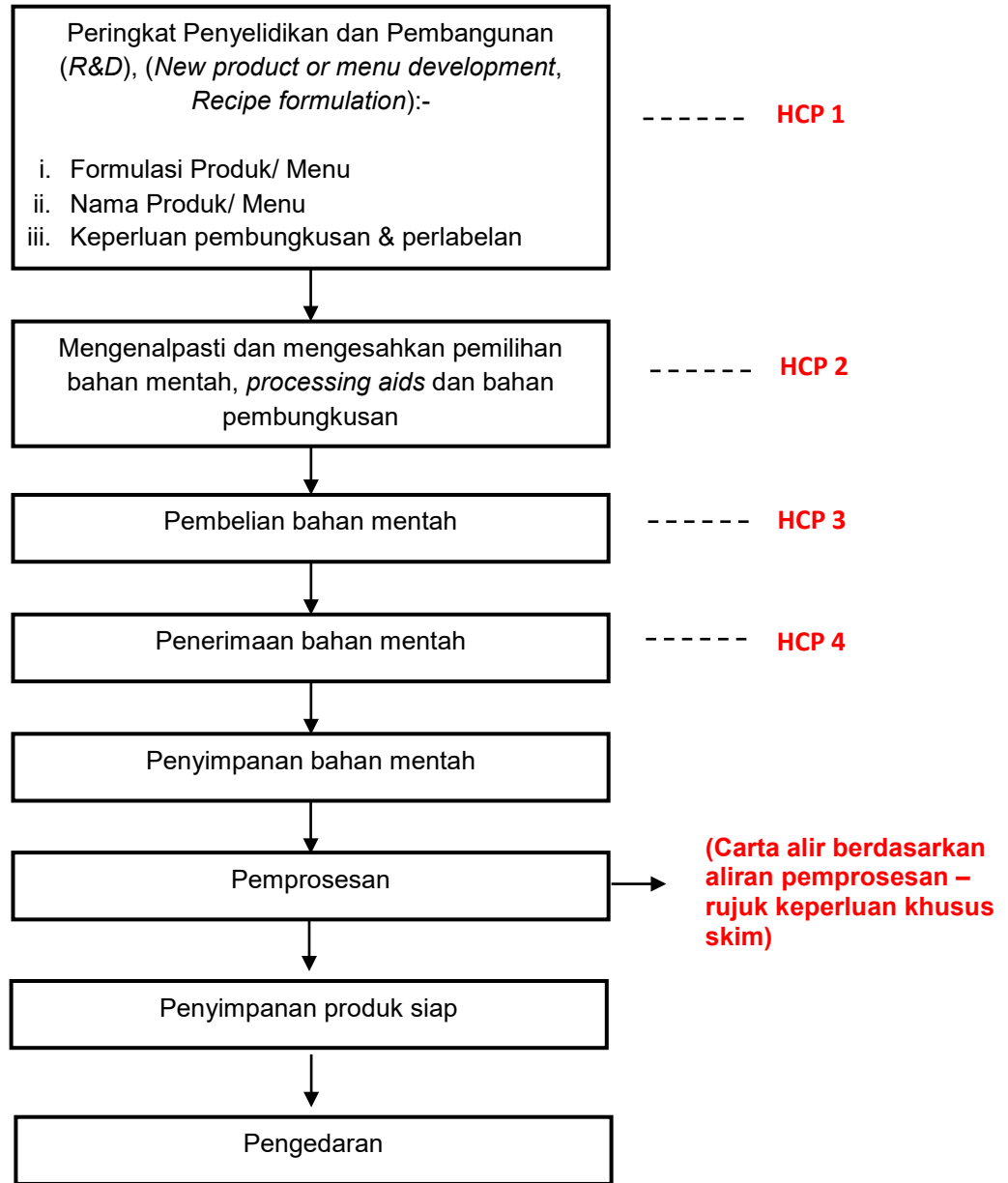
| BIL | SKOP | PENEMUAN AUDIT | | |
|---|---|----------------|---|---------|
| | | √ | X | CATATAN |
| DOKUMENTASI | | | | |
| 1 | Fail Halal | | | |
| 2 | Sistem Jaminan Halal (HAS) | | | |
| 3 | Sijil halal ramuan dalam tempoh sah laku dan diiktiraf | | | |
| 4 | Rekod-rekod berkaitan | | | |
| 5 | Sijil dan Kad Tauliah Penyembelih masih dalam tempoh sah laku (rumah sembelih) | | | |
| 6 | Permit import untuk produk berasaskan daging import | | | |
| 7 | Rekod latihan halal | | | |
| 8 | Invois pembelian bahan mentah | | | |
| 9 | Rekod sertu | | | |
| 10 | Spesifikasi penapis air (maklumat sumber <i>carbon filter</i>) | | | |
| 11 | Rekod sembelihan | | | |
| 12 | Sijil VHM (rumah sembelih) | | | |
| 13 | Lain-lain | | | |
| PEKERJA | | | | |
| 1 | Eksekutif Halal diiktiraf HPB | | | |
| 2 | Bilangan pekerja muslim mencukupi bagi setiap shif di kawasan pemprosesan/ dapur | | | |
| 3 | Mempunyai penyelia muslim bagi setiap restoran | | | |
| 4 | Latihan berkaitan halal terhadap pekerja mematuhi keperluan MHMS | | | |
| 5 | Mempunyai sijil dan kad tauliah penyembelih (rumah sembelih) | | | |
| 6 | Pekerja dibenarkan untuk mengerjakan solat | | | |
| 7 | Lain-lain | | | |
| BANGUNAN DAN FASILITI | | | | |
| 1 | Jauh dan tidak tercemar dari pusat ternakan haiwan/ loji kumbahan dan premis yang memproses bahan tidak halal | | | |
| 2 | Mempunyai kemudahan surau/ kantin /bilik persalinan dll | | | |
| 3 | Mempunyai kawalan kemasukan haiwan dari masuk ke kawasan premis (<i>pest & pet</i>) | | | |
| 4 | Tiada kemasukan bahan haram ke kawasan premis | | | |
| 5 | Lain-lain | | | |
| BAHAN MENTAH/ PROCESSING AID / BAHAN R&D | | | | |
| 1 | Bahan mentah mempunyai Sijil Pengesahan Halal yang diiktiraf dan masih sah tempoh | | | |
| 2 | Bahan mentah yang digunakan sama seperti yang diisytiharkan | | | |
| 3 | Maklumat pengeluaran bahan mentah dapat dikenal pasti | | | |
| 4 | Mempunyai maklumat perubahan ramuan/ pengeluaran | | | |
| 5 | Lain-lain | | | |

| BIL | SKOP | PENEMUAN AUDIT | | |
|-------------------------------------|--|----------------|---|---------|
| | | √ | X | CATATAN |
| PEMROSESAN | | | | |
| 1 | Memproses produk halal sahaja | | | |
| 2 | Kawasan dalam keadaan suci dari najis | | | |
| 3 | Tiada unsur dan alat penyembahan | | | |
| 4 | Tiada penggunaan/ kemasukan ramuan atau peralatan diragui status halal | | | |
| 5 | Memastikan haiwan sembelihan masih dalam keadaan hayat mustaqirah sebelum dan selepas proses <i>stunning</i> dijalankan (rumah sembelih) | | | |
| 6 | Memastikan parameter arus elektrik (<i>stunning</i>) yang digunakan mengikut standard yang ditetapkan (rumah sembelih) | | | |
| 7 | Memastikan haiwan sembelihan disembelih mengikut standard yang ditetapkan (rumah sembelih) | | | |
| 8 | Memastikan tempoh pendarahan (<i>bleeding time</i>) mematuhi standard yang ditetapkan (rumah sembelih) | | | |
| 9 | Mengasingkan haiwan yang tidak sempurna sembelihan mengikut standard yang ditetapkan (rumah sembelih) | | | |
| 10 | Memastikan haiwan sembelihan mati sepenuhnya sebelum proses penceluran dilakukan (rumah sembelih) | | | |
| 11 | Lain-lain | | | |
| PERALATAN | | | | |
| 1 | Kegunaan untuk produk halal sahaja | | | |
| 2 | Penggunaan berus mematuhi peraturan dan diketahui sumber dan status halal | | | |
| 3 | Peralatan suci dari najis | | | |
| 4 | Tiada penggunaan / kemasukan peralatan diragui status halal | | | |
| 5 | Memastikan pisau sentiasa tajam, bersih dan dicuci dengan air yang mengalir (rumah sembelih) | | | |
| 6 | Lain-lain | | | |
| PEMBUNGKUSAN DAN LABEL | | | | |
| 1 | Menepati spesifikasi dan keperluan Halal | | | |
| 2 | Ilustrasi menepati syarak | | | |
| 3 | Tidak menggunakan nama produk/ menu, logo / lambang, kenyataan tuntutan produk, moto, slogan atau pengiklanan sinonim dengan istilah tidak halal/ berunsur ketuhanan dan keagamaan | | | |
| 4 | Logo halal tidak digunakan pada label untuk tujuan promosi perayaan agama lain | | | |
| 5 | Nama produk pada label sama dengan nama yang dipersijilkan | | | |
| 6 | Lain-lain | | | |
| PENYIMPANAN | | | | |
| 1 | Tiada percampuran halal dan tidak halal atau diragui status halal | | | |
| 2 | Pengasingan yang jelas antara bahan mentah, produk siap, bahan R&D dan <i>trading item</i> | | | |
| 3 | Tiada unsur dan alat penyembahan | | | |
| 4 | Bahan mentah yang diterima adalah halal dan sama seperti yang diisytiharkan. | | | |
| 5 | Lain-lain | | | |
| PENGANGKUTAN | | | | |
| 1 | Menggunakan logistik halal | | | |
| 2 | Tiada percampuran antara produk halal dan tidak halal atau diragui status halal | | | |
| 3 | Mempunyai Kontrak Perjanjian | | | |
| 4 | Mempunyai rekod sertu (jika berlaku pencemaran) | | | |
| 5 | Lain-lain | | | |
| DAN LAIN-LAIN SKOP BERKAITAN | | | | |

*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

Lampiran F1

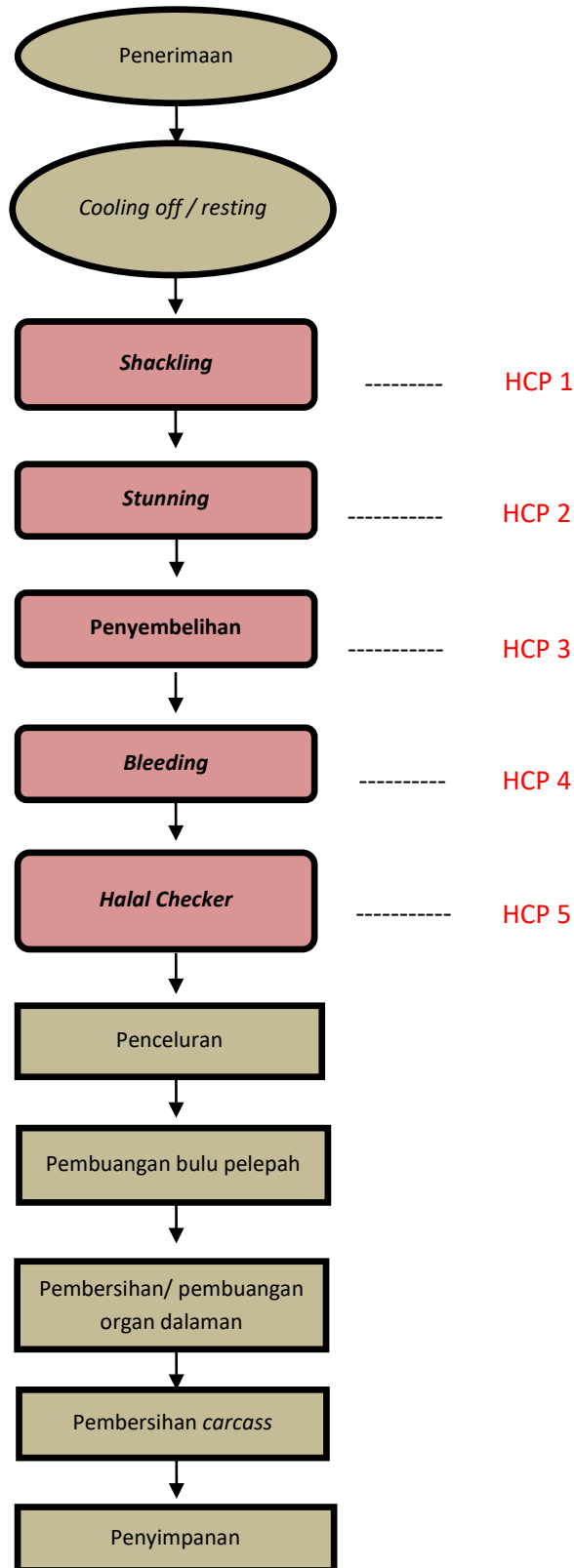
CARTA ALIR (PRODUK)



*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

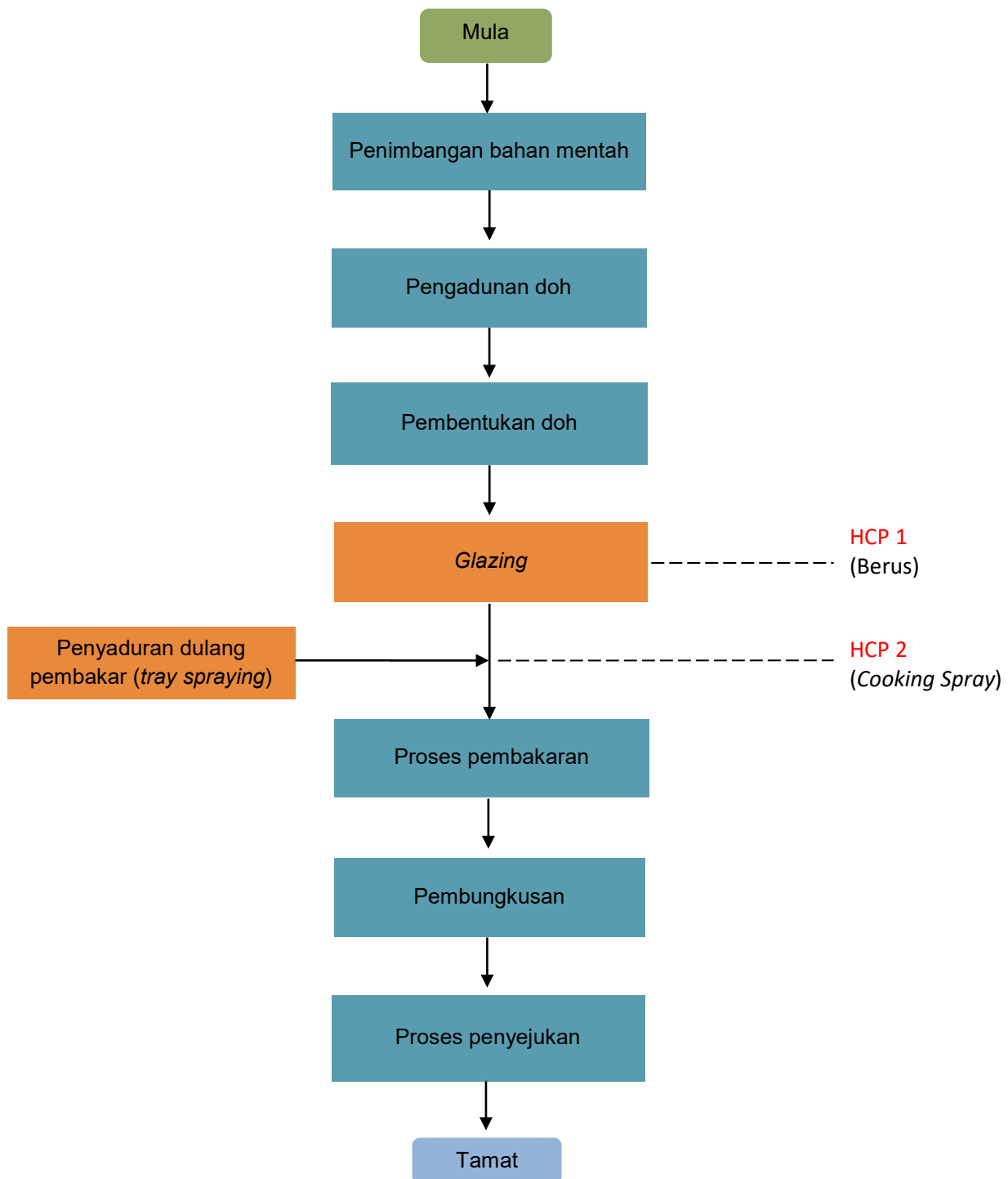
Lampiran F2

Carta Alir Pemprosesan (Rumah Sembelih Ayam)



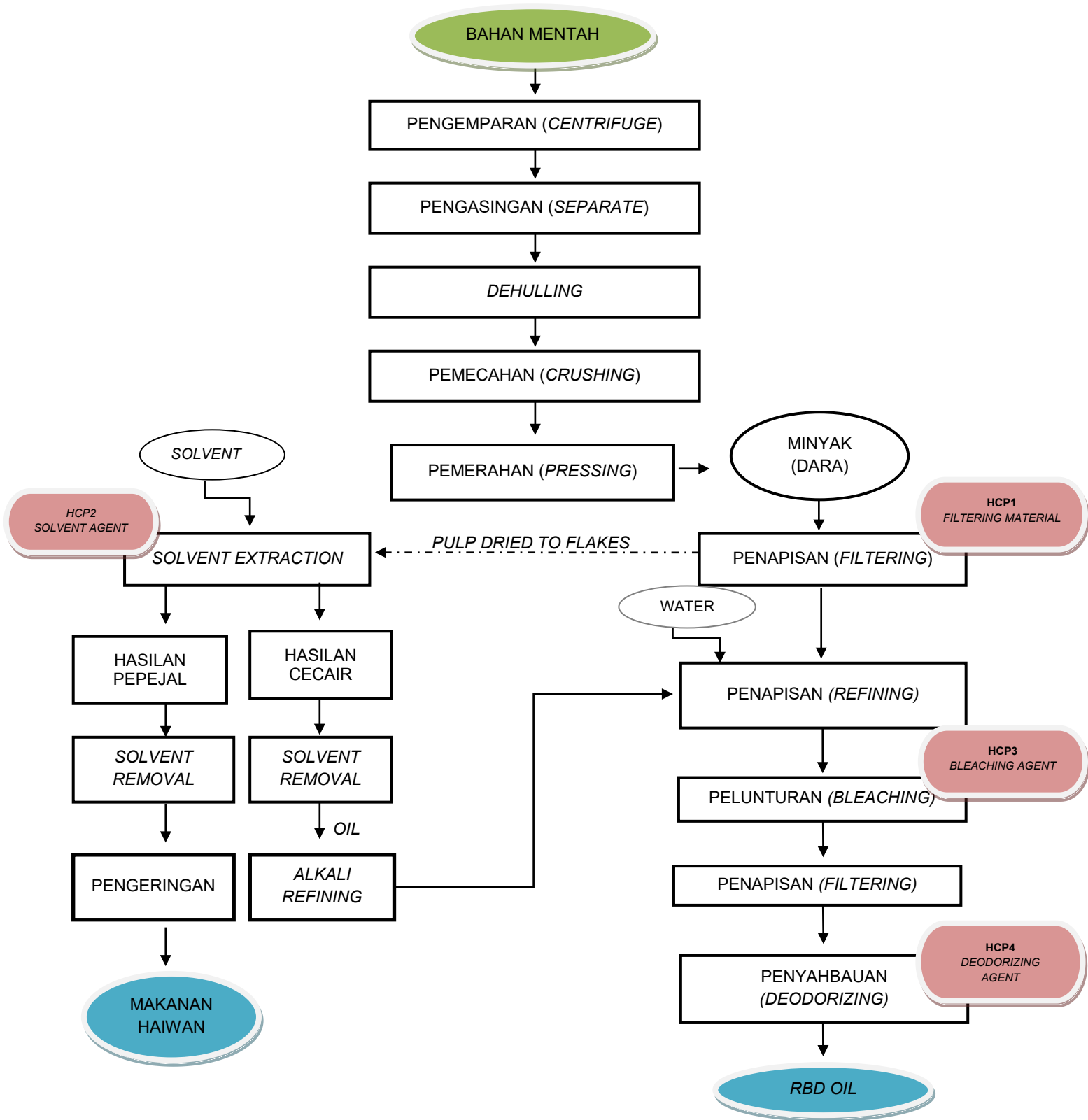
*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

CARTA ALIR PEMROSESAN PRODUK BISKUT

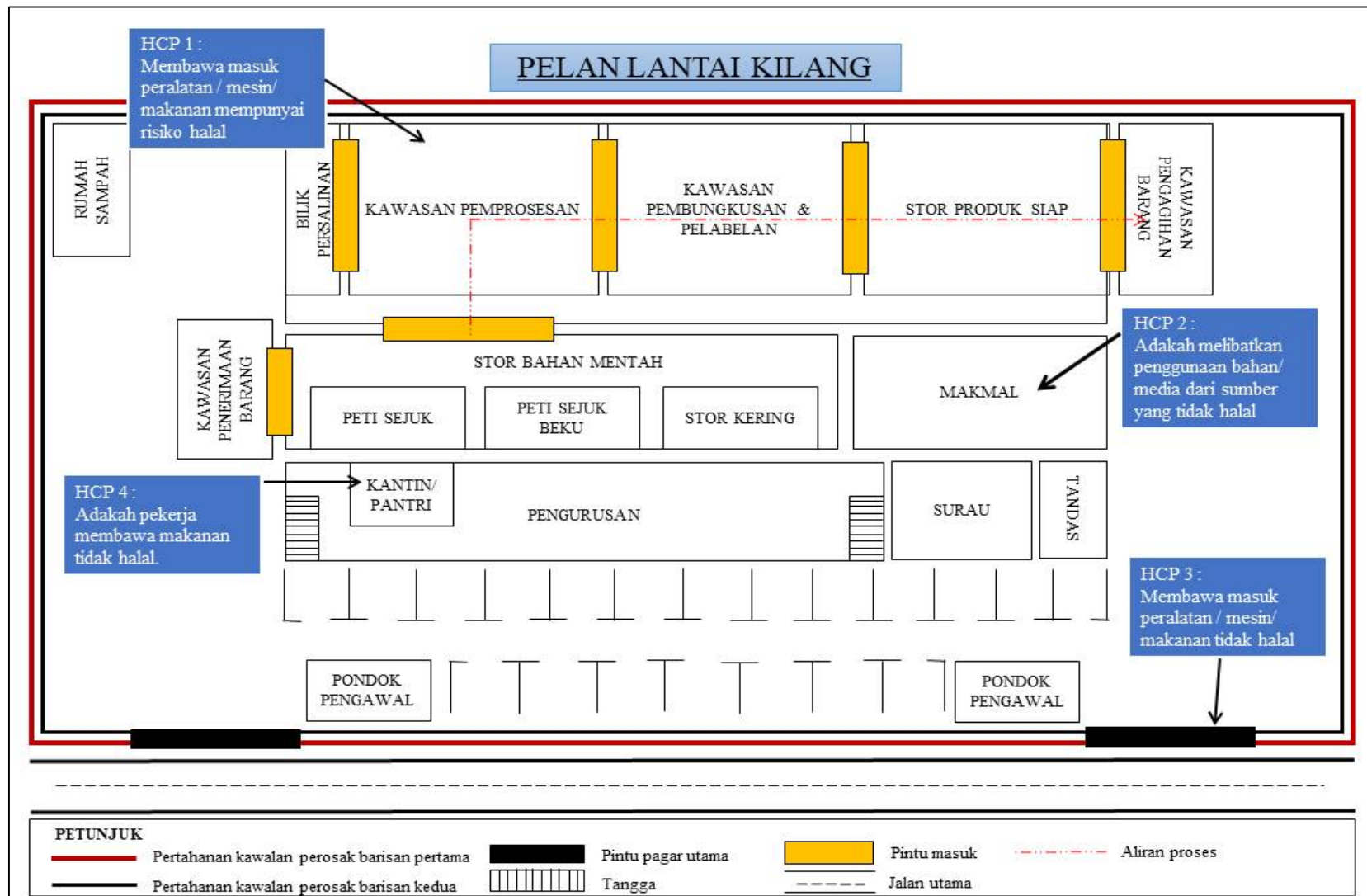


*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

CARTA ALIR PEMROSESAN MINYAK RBD



*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.



*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

PELAN PENGURUSAN RISIKO HALAL

| HCP | RISIKO HALAL | MEKANISME KAWALAN | | | TINDAKAN PEMBETULAN | REKOD |
|---|--|--|---|---|--|--|
| | | KAEDAH | KEKERAPAN | SIAPA | | |
| 1. Kenalpasti bahan mentah 2. Pembelian bahan mentah | Bahan mentah diragui status halal/ tidak dapat dikenal pasti status. | Memastikan bahan mentah yang dipilih mempunyai pengesahan halal dari badan islam yang diiktiraf. | Setiap kali proses pengenalpastian dan pembelian tersebut | <i>Halal Executive/ R&D team Purchaser/ Procurement</i> | 1. Tukar pembekal yang mempunyai sijil halal yang diiktiraf. 2. Mendapatkan dokumen sokongan tambahan dari pihak pengeluar yang menjelaskan sumber bahan. | Sijil halal Spesifikasi produk/ MSDS/ CoA/ carta alir pemprosesan/ <i>Ingredient Composition/ CoO</i> |
| (Dapur Hotel) Penyimpanan bahan mentah | Pencampuran penyimpanan bahan mentah dan produk minuman beralkohol. | 1. Memastikan laluan yang digunakan adalah berbeza dan ditanda. 2. Memastikan waktu penerimaan adalah berbeza bagi bahan mentah dengan produk minuman beralkohol. | Setiap kali penerimaan bahan mentah | <i>Storekeeper</i> | 1. Menyediakan mekanisme kawalan. 2. Tindakan dikenakan ke atas <i>storekeeper</i> yang tidak mematuhi SOP yang dibangunkan. | <i>Incoming raw material checklist / Delivery order</i> |
| (Logistik) Penerimaan produk pelanggan | Produk yang diterima tidak sama dengan kontrak. | Memastikan produk yang diterima sama seperti dalam kontrak. | Setiap kali penerimaan | <i>Storekeeper / Warehouse Supervisor</i> | 1. Meletakkan dan melabel barang ke kawasan kuarantin. 2. 'Reject' barang yang sampai dan mengembalikan semula kepada pelanggan. 3. Mengeluarkan surat amaran kepada <i>vendor</i> . | <i>Checklist</i> penerimaan produk P.O / D.O <i>Warning letter</i> <i>Return note/ disposal form/ transfer note</i> |
| (Rumah Sembelih) Proses penyembelihan | Urut tidak putus dengan sempurna. | 1. Memastikan pisau yang digunakan tajam. 2. Memastikan penyembelih mempunyai pisau tambahan. | Setiap kali sembelihan dilakukan | Penyembelih | 1. Ayam akan dikeluarkan dan dimasukkan dalam bekas ' <i>non-proper slaughter</i> ' dan direkodkan. 2. Diberi latihan semula kepada penyembelih. | Rekod non-proper slaughter Rekod HCP |

Dikemaskini pada (tarikh)
(Nombor Rujukan Dokumen)

*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

NAMA SYARIKAT / LOGO SYARIKAT**SISTEM JAMINAN HALAL (HAS) /
SISTEM KAWALAN HALAL DALAMAN (IHCS)****PROSEDUR KAWALAN BAHAN MENTAH**

| | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|--|
| RUJUKAN DOKUMEN: | | TARIKH KUATKUASA: |
| | | TARIKH KEMASKINI: |
| MAKLUMAN SEMUA | | BAHAGIAN: BIL. MUKA SURAT: |
| Disediakan Oleh: | Disemak Oleh: | Disahkan Oleh: |
| (Eksekutif Halal) | (Pengerusi JKHD) | (Pengurusan Tertinggi) |

Prosedur Kawalan Bahan Mentah**(1) Objektif**

Memastikan pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan mentah memenuhi keperluan Prosedur Pensijilan Halal Malaysia.

(2) Skop

Pekerja yang terlibat dalam urusan pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan mentah.

(3) Tanggungjawab

- (a) Pembelian: Pegawai Bahagian Pembelian (*Purchasing Officer*)
- (b) Penerimaan: Pegawai Bahagian Penerimaan (*Receiving Officer*)
- (c) Penyimpanan: Pegawai Bahagian Penyimpanan (*Warehousing Officer*)

(4) Kekerapan

Setiap kali berlaku urusan transaksi.

(5) Prosedur**(a) Pembelian Bahan Mentah**

- (i) memastikan pembelian bahan mentah adalah selaras dengan senarai pembekal yang diluluskan oleh JKHD;
- (ii) memastikan bahan mentah yang dibeli mempunyai salinan sijil halal yang diiktiraf yang masih sah tempoh dan dokumen

- sokongan yang berkaitan seperti Carta alir/ sumber bahan mentah/ MSDS/ CoA dan borang soal selidik;
- (iii) memastikan sebarang perubahan pembelian / pertukaran bahan mentah dimaklumkan kepada JKHD dan pihak berkuasa berwibawa;
- (iv) rekod pembelian hendaklah disimpan dengan sistematik (invois/ resit/ DO/ PO);
- (v) memaklumkan kepada JKHD untuk sebarang isu yang berkaitan dengan halal; dan
- (vi) menjalankan pemantauan terhadap HCP serta melakukan tindakan pembedahan jika berlaku ketidakakuratan.

(b) Penerimaan Bahan Mentah

- (i) memastikan penerimaan bahan mentah adalah selaras dengan senarai pembekal yang diluluskan oleh JKHD;
- (ii) memastikan penerimaan bahan mentah disertai dengan salinan sijil halal yang diiktiraf serta masih sah tempoh dan dokumen sokongan yang berkaitan seperti carta alir/ sumber bahan mentah/ MSDS/ CoA dan borang soal selidik;
- (iii) memastikan sebarang perubahan bahan mentah dimaklumkan kepada pihak berkuasa berwibawa;
- (iv) memaklumkan kepada JKHD untuk sebarang isu yang berkaitan dengan halal;
- (v) menjalankan pemantauan HCP dan melakukan tindakan pembedahan jika berlaku ketidakakuratan;
- (vi) memastikan maklumat pembungkusan bahan mentah yang diterima dapat dikenal pasti pengeluar sebenar dan status halal;
- (vii) rekod penerimaan hendaklah disimpan untuk tujuan kebolehsasaran;
- (viii) mengendalikan barangan masuk mengikut SOP yang ditetapkan; dan
- (ix) memastikan barangan tercemar atau yang tidak memenuhi spesifikasi pembekal dikuarantinkan dan mengeluarkan nota pemulangan atau borang penghapusan (*Return Note/ Disposal Form*).

(c) Penyimpanan Bahan Mentah

- (i) memaklumkan kepada JKHD untuk sebarang isu yang berkaitan dengan halal;
- (ii) menjalankan pemantauan terhadap HCP dan melakukan tindakan pembedahan jika berlaku ketidakakuratan;
- (iii) memastikan maklumat pembungkusan bahan mentah yang diterima dapat dikenal pasti pengeluar sebenar dan status halal;

- (iv) mengendalikan barangan yang disimpan mengikut SOP yang ditetapkan dan mengikut amalan penyimpanan yang baik;
- (v) memastikan barangan tercemar atau yang tidak memenuhi spesifikasi pembekal dikuarantinkan dan mengeluarkan nota pemulangan atau borang penghapusan (*Return Note/ Disposal Form*); dan
- (vi) rekod penyimpanan hendaklah disimpan untuk tujuan kebolehesanan.

(6) Rekod

- (a) Pembelian: invois/ resit/ DO/ PO
- (b) Penerimaan: Rekod penerimaan/ *Return Note/ Disposal Form*
- (c) Penyimpanan: Rekod penyimpanan/ *Stock Card/ Return Note/ Disposal Form*

***Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.**

Lampiran J

SENARAI UTAMA BAHAN MENTAH (RAW MATERIAL MASTERLIST)

| NAMA BAHAN MENTAH | NAMA SAINTIFIK/ CODING/ TRADE NAME | SUMBER BAHAN MENTAH (SILA NYATAKAN) | NAMA DAN ALAMAT PENGELUAR | STATUS PENGISYTIHARAN BAHAN MENTAH KEPADA PIHAK BERKUASA BERWIBAWA (YA / TIDAK) | BADAN PENGELUAR SIJIL HALAL DAN STATUS SIJIL HALAL | TARIKH TAMAT TEMPOH SIJIL HALAL | DOKUMEN SOKONGAN (MAKLUMAT RUJUKAN SUMBER BAHAN MENTAH DAN CARTA ALIR PROSES) *SEKIRANYA BAHAN TIDAK MEMPUNYAI SIJIL HALAL | CATATAN |
|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|--|---------------------------------|---|--|
| Tongkat Ali | <i>Eurycoma longifolia</i> | Tumbuhan | Syarikat A | Ya | JAKIM | 31/12/20 | Tidak berkaitan | *Sijil hampir tamat tempoh |
| <i>Sodium Hyaluronate</i> | 002 | Kimia | Syarikat B | Ya | Tiada | Tiada | Carta alir pemprosesan Ingredient breakdown Produk spesifikasi MSDS CoO | Sumber bahan mentah dikenal pasti pada dokumen MSDS. Sumber bahan mentah adalah dari sumber halal dan tiada bahan yang meragukan. (No. Rujukan Lampiran) |
| Kapsul Gelatin | Xxx71 | Haiwan | Syarikat C | Ya | HCA | 31/12/20 | Sijil halal CoO of gelatin Permit import gelatin | Loji sembelihan gelatin diiktiraf DVS |
| Lobak | 004 | Semulajadi/ Tumbuhan | Syarikat D | Ya | Tidak berkaitan | | Tidak berkaitan | Sumber semulajadi |
| Ayam | 005 | Haiwan | Syarikat E | Ya | CICOT | 28/3/21 | Sijil halal & Permit Import | Wajib mempunyai sijil halal |
| <i>Chicken Powder</i> | Ty-41 | Haiwan | Syarikat F | Ya | MUIS | 18/8/18 | Sijil halal & Permit Import | *Sijil telah tamat tempoh |

Dikemaskini pada (tarikh)
(Nombor Rujukan Dokumen)

*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

PELAN OPERASI LATIHAN SYARIKAT ABC

| BIL | JENIS LATIHAN | PESERTA | KEKERAPAN | TARIKH CADANGAN | TENAGA PENGAJAR | REKOD |
|-----|----------------------------------|--|------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1 | Latihan kesedaran halal | Semua bahagian / pekerja baru | Empat (4) kali setahun | 01/01/2020 | Eksekutif Halal | -Kehadiran -Penilaian |
| 2 | Kursus Eksekutif Halal | Eksekutif Halal | Sekali sahaja | 01/01/2020 | PLH yang berdaftar di bawah HPB | -Sijil Eksekutif Halal |
| 3 | Latihan audit halal dalaman | JKHD & juruaudit halal dalaman yang dilantik | Sekali setahun | 01/01/2020 | PLH yang berdaftar di bawah HPB | -Sijil JKHD |
| 4 | Latihan HAS | JKHD | Sekali setahun | 01/01/2020 | PLH yang berdaftar di bawah HPB | -Sijil penyertaan kursus -HAS |
| 5 | Latihan <i>halal refreshment</i> | Semua bahagian | Sekali setahun | 01/01/2020 | Eksekutif Halal | -Kehadiran -Penilaian |

Dikemaskini pada (tarikh)
(Nombor Rujukan Dokumen)

***Nota:** Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

NAMA SYARIKAT / LOGO SYARIKAT**SISTEM JAMINAN HALAL (HAS) /
SISTEM KAWALAN HALAL DALAMAN (IHCS)****PROSEDUR KEBOLEHKESANAN**

| | | | |
|------------------------------|---------------------------|---------------------------------|--|
| RUJUKAN DOKUMEN: | | TARIKH KUATKUASA: | |
| | | TARIKH KEMASKINI: | |
| MAKLUMAN SEMUA | | BAHAGIAN: | |
| | | BIL. MUKA SURAT: | |
| Disediakan Oleh: | Disemak Oleh: | Disahkan Oleh: | |
| (Eksekutif Halal) | (Pengerusi JKHD) | (Pengurusan Tertinggi) | |

Prosedur Kebolehkesanan**(1) Objektif**

Memastikan produk boleh dikesan di semua peringkat iaitu satu (1) langkah ke belakang di mana bahan itu datang dan satu (1) langkah ke hadapan iaitu ke mana produk akhir itu akan berada.

(2) Tanggungjawab

Pegawai yang bertanggungjawab: (Nyatakan siapa yang bertanggungjawab)

(3) Prosedur**(a) Penentuan Tanda Produk Akhir/ Separa Akhir**

- (i) produk akhir/ separa akhir mempunyai tarikh pengeluaran/ tarikh luput atau mempunyai no batch/ no lot atau barkod; dan

(b) Kaedah Penentuan Label Produk

Produk dilabel / dibungkus dengan maklumat berikut:

- (i) nama dan alamat syarikat (pemegang SPHM);
- (ii) nama produk;
- (iii) logo halal; dan
- (iv) tarikh luput/ tarikh pengeluaran

(c) Maklumat Penedar/ Penjual

Penedar/ penjual direkod dengan maklumat berikut:

- (i) nama dan alamat penedar;
- (ii) kontrak pengangkutan luar; dan

(iii) nota penghantaran

(d) Maklumat Pemprosesan

Pemprosesan direkod dengan maklumat berikut:

- (i) rekod pengeluaran/ *Batch Manufacturing Record (BMR)*/ rekod formulasi produk / resepi; dan
- (ii) rekod analisis produk

(e) Maklumat Pembekal Bahan Mentah

Pembekal bahan mentah direkod dengan maklumat berikut:

- (i) nama bahan mentah;
- (ii) nama dan alamat pembekal;
- (iii) nama dan alamat pengilang;
- (iv) *establishment no./ consignment note/* permit import;
- (v) sijil halal;
- (vi) spesifikasi produk, carta alir bahan dan sumber bahan mentah;
- (vii) invois bahan mentah / resit pembelian / Delivery Order;
- (viii) *certificate of Analysis (COA)*; dan
- (ix) kontrak pengangkutan luar

(4) Keperluan

Mock recall dilaksanakan sekurang-kurangnya satu (1) tahun sekali bagi memastikan sistem kebolehsesanan berfungsi dengan sempurna.

(5) Tindakan

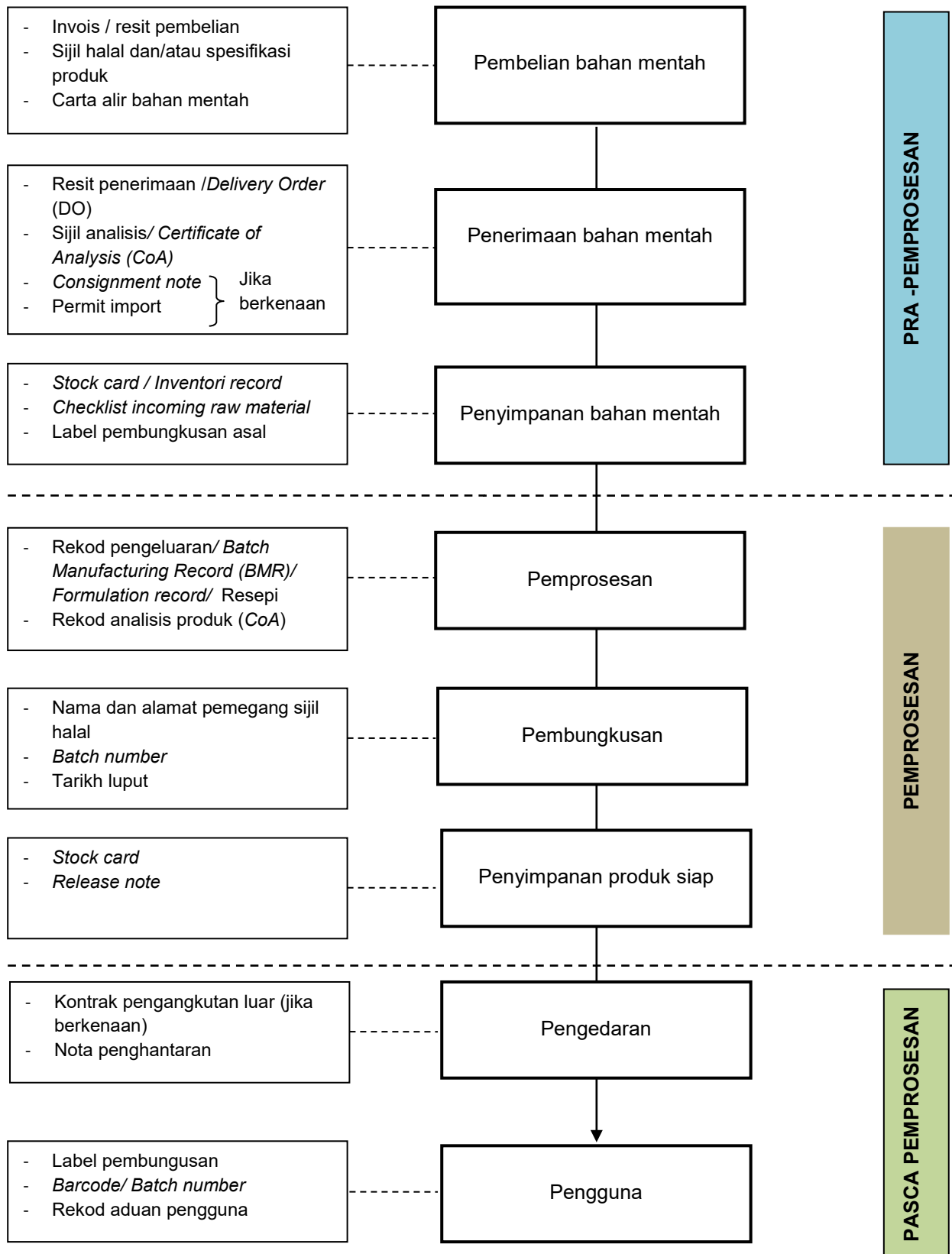
Sekiranya berlaku pencemaran halal tindakan dilaksanakan seperti berikut:

| | |
|------------------|---|
| Tindakan Pertama | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kenalpasti produk terlibat 2. Sahkan produk adalah keluaran kilang atau tidak 3. Asingkan baki produk jika masih ada di kilang |
| Tindakan Kedua | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kenalpasti produk yang terlibat di pasaran 2. Ambil tindakan yang perlu (tarik balik dan sertu) 3. Maklum pihak berkuasa |
| Tindakan Ketiga | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kenalpasti punca di kilang (batch yang terlibat semasa proses) 2. Ambil tindakan yang sepatutnya |
| Tindakan Keempat | <ol style="list-style-type: none"> 1. Jika masalah berpunca dari bahan mentah, kenalpasti bahan mentah dan pembekal 2. Ambil tindakan sepatutnya |

*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

Lampiran L2

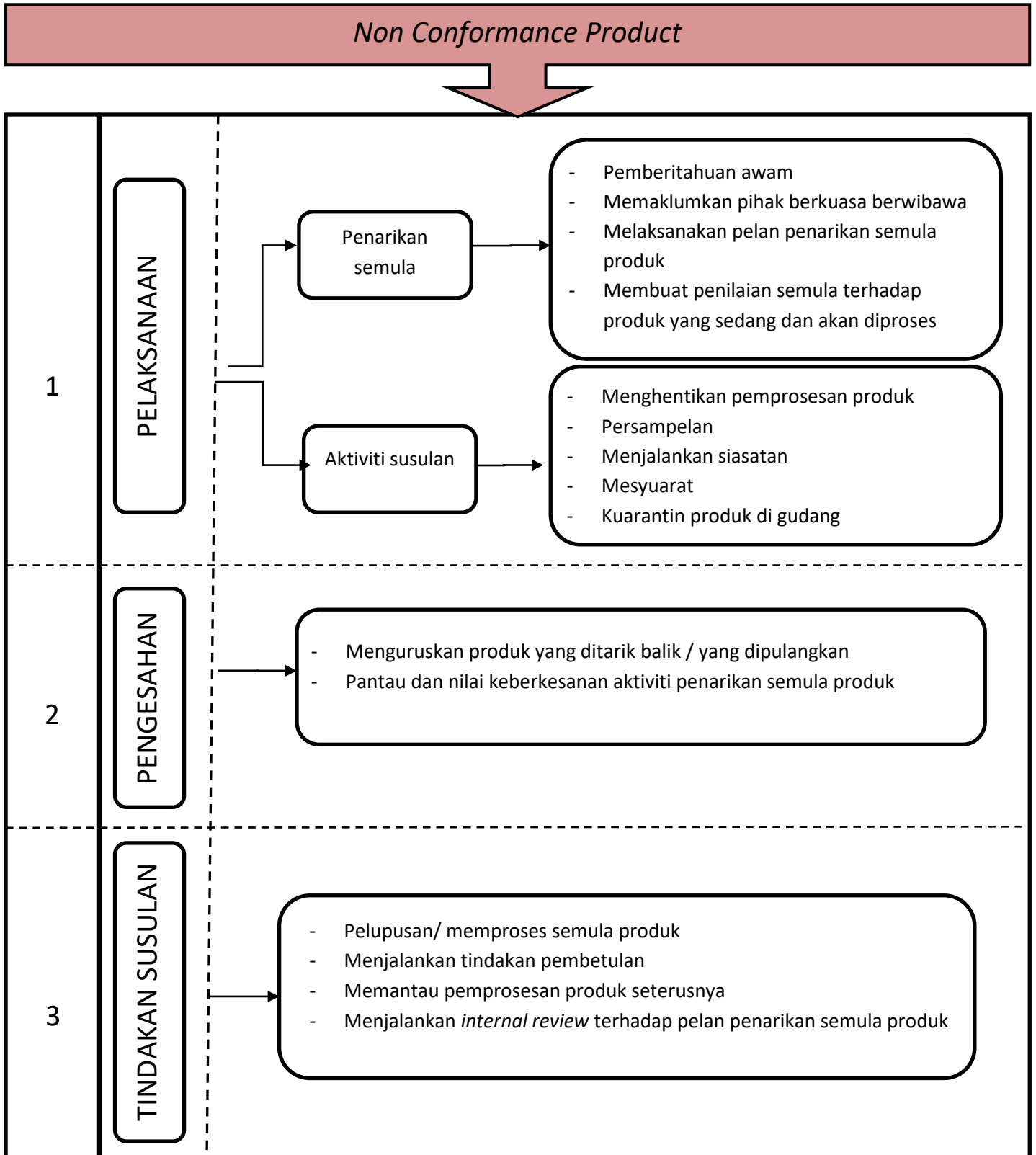
GAMBARAN KESELURUHAN SISTEM KEBOLEHKESEANAN (TRACEABILITY)



*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

Lampiran L3

**PROSEDUR PENARIKAN / PANGGILAN BALIK PRODUK
(PRODUCT WITHDRAWAL/ RECALL)**



*Nota: Lampiran hanya sebagai rujukan sahaja dan tidak terhad kepada contoh dan skop di atas.

**Jawatankuasa Kerja Pembangunan
Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020**

Penaung:

Dato' Paimuzi b. Yahya
(Ketua Pengarah JAKIM)

Penasihat:

Hajah Hakimah bt. Mohd Yusoff (Timbalan Ketua Pengarah [Dasar] JAKIM)
Dato' Dr. Sirajuddin b. Suhaimee (Pengarah Bahagian Kawal Selia Halal, JAKIM)
Bukhari b. Md Akhir (Pengarah Bahagian Pengurusan Halal, JAKIM)

Ahli Jawatankuasa:

| Nama | Organisasi |
|---|--|
| Muhammad Hawari bin Hassan (Pengerusi) | Jabatan Kemajuan Islam Malaysia |
| Muhamad Hannan Syafiq bin Jamaludin (Setiausaha) | |
| Vivi Saliza binti Sunaini | |
| Khairunnisa binti Che Omar | |
| Nor Fadzilah binti Kahar | |
| Mek Som @ Rashidah binti Che Wil | |
| Johari bin Ab. Latiff | |
| Siti Ayisah binti Surif | |
| Nur Aniqah binti Muhamad Amin | |
| Mohd Nasir bin Sulaiman | |
| Roshayati binti Mat Zin | |
| Hasmunah binti Osman | |
| Norliza binti Ismail | |
| Mohamed Reza bin Hussain | |
| Mohd Asyraf bin Ibrahim | |
| Khairul Anuar bin Selamat | Jabatan Agama Islam Sarawak |
| Mohamad bin Sinosi | Jabatan Agama Islam Selangor |
| Ahmad Solihin bin Maryakon | Jabatan Agama Islam Pulau Pinang |
| Norhasni binti Othman | Jabatan Agama Islam Melaka |
| Mohd Arif Rahimi bin Md Sakih | Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan |
| Kamal bin Karim | Jabatan Standard Malaysia |
| Fakheezah binti Borhan | CCM Duopharma |
| Seri Azalina binti Mohd Ghazali | Lay Hong Corporation |
| Mohd Yusairi bin Mohamad | Nestle |
| Nurul Husna binti A. Ripaai/ Siti Hazlin binti Jantan | QSR |
| Zalelawati binti Hasin | Dagang Halal |
| Rabiatul Adawiyah binti Ramli | |