JABATAN KEMAJUAN ISLAM MALAYSIA
BAHAGIAN HAB HALAL

PEKELILING PENSIJILAN HALAL MALAYSIA BILANGAN 3 TAHUN 2017

KEPERLUAN MENGADAKAN TAKLIMAT DAN PEMBENTANGAN
OLEH SYARIKAT/ PEMOHON SEMASA PENGAUDITAN

TUJUAN

Pekeliling ini bertujuan untuk memaklumkan berkaitan keperluan mengadakan taktlimat dan pembentangan oleh syarikat/ pemohon semasa pengauditan Pensijilan Halal Malaysia dijalankan.

LATARBELAKANG

2. Potensi dan peluang pasaran produk/ perkhidmatan halal semakin meningkat samada di peringkat tempatan mahu pun antarabangsa. Rentetan itu, syarikat/ pemohon turut semakin giat membuat permohonan Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) bagi membolehkan produk/ perkhidmatan mereka diterima dan bersaing di pasaran.


4. Bagi melancarkan proses pengauditan Pensijilan Halal Malaysia, maka syarikat/ pemohon hendaklah sentiasa bersedia dan memahami kondisi permohonan SPHM masing-masing. Sejajar dengan itu, pihak syarikat/ pemohon
dikehendaki untuk mengadakan taklimat dan pembentangan berkaitan permohonan SPHM semasa pengauditan dijalankan.

PELAKSANAAN

5. Setiap syarikat/ pemohon dikehendaki untuk mengadakan taklimat dan pembentangan berkaitan perkara berikut:
   i. profil syarikat/ pengilang;
   ii. sistem kawalan halal (Sistem Jaminan Pengurusan Halal atau polisi halal);
   iii. produk yang dimohon;
   iv. bahan/ ramuan;
   v. pekerja;
   vi. pemprosesan produk/ perkhidmatan;
   vii. peralatan;
   viii. penyimpanan;
   ix. pengangkutan;
   x. sistem kawalan makhluk perosak;
   xi. pengurusan sisa buangan;
   xii. dan lain-lain yang berkaitan.
   maklumat lanjut berkaitan senarai semak taklimat dan pembentangan adalah seperti di Lampiran A.

6. Taklimat dan pembentangan boleh dijalankan secara elektronik mahu pun lisan. Taklimat dan pembentangan ini hendaklah dikendalikan oleh pegawai (Eksekutif Halal/ Jawatankuasa Halal Dalaman adalah diutamakan) yang bertanggungjawab dalam urusan permohonan SPHM.

7. Pelaksanaan pekeliling tidak menghadkan proses pengauditan lapangan yang tetap dijalankan seperti biasa mengikut prosedur yang telah ditentukan. Oleh yang demikian, pihak syarikat/ pemohon masih perlu menyediakan dokumen dan rekod yang berkaitan bagi tujuan semakan dan pengesahan oleh Pegawai Audit JAKIM/ JAIN.
8. Semua prosedur berkaitan proses Pensijilan Halal Malaysia masih terpakai dan setiap permohonan perlulah mematuhi prosedur dan syarat Pensijilan Halal Malaysia.

TARIKH KUAT KUASA


(TAN SRI DATO' HAJI OTHMAN BIN MUSTAPHA)
Ketua Pengarah,
Jabatan Kemajuan Islam Malaysia,

18 April 2017
<table>
<thead>
<tr>
<th>BIL</th>
<th>PERKARA</th>
<th>MAKLUMAT</th>
</tr>
</thead>
</table>
| 1   | Profil Syarikat/ Pengilang | • Nama syarikat/ SSM/ PBT/ lesen pengilangan dari NPRA/ BKKM/ MPOB (mana-mana yang berkaitan).  
• Nama kilang/ OEM/ dokumen perjanjian OEM;  
• No permohonan SPHM dan skim permohonan SPHM.  
• Status permohonan (baru/ pembaharuan/ tambah produk/ tambah menu).  
• Tarikh lupid SPHM (pembaharuan SPHM).  
• Latar belakang syarikat:- tarikh ditubuhkan, bilangan cawangan, waktu operasi/ syif dan lain-lain.  
• Status milikan syarikat:- Bumiputera/ bukan bumiputera/ warganegara asing.  
• Bilangan dapur/ restoran/ outlet/ franchise;  
• Pasaran produk.  
• Lain-lain pensijilan:- HACCP/ GMP/ MeSTI/ ISO/ VHM/ lain-lain yang berkaitan. |
| 2   | Sistem Kawalan Halal     | • Halal Assurance Management System (HAS)/ Polisi Halal.  
• Carta organisasi Jawatankuasa Halal Dalaman.  
• Manual/ dokumen HAS.                                                                                                                                 |
| 3   | Produk                  | • Jenis produk (*nature of products*).  
• Bilangan produk yang dipohon pensijilan halal.  
• Label produk/ jenis pembungkus.  
• MAL no./ NOT no. (farmaseutikal/ kosmetik)/ surat pengkelasan produk.  
• Jangka hayat produk.                                                                                                                                 |
| 4   | Bahan Ramuan            | • Senarai lengkap keseluruhan bahan mentah (*Ingredient master list*)/ senarai bahan mentah kritikal.  
• Rumusan sijil halan bahan mentah/ MSDS/ carta alir dan sumber bahan mentah/ sijil organik/ sijil GMO.  
• Permit import bagi produk berasaskan daging (jika berkaitan).  
• Mekanisma kawalan bahan mentah.  
• Rekod analisis makmal:- analisis bahan pengawet dan sebagainya.                                                                                                                                 |
| 5   | Pekerja                 | • Jumlah pekerja termasuk Muslim di bahagian pemprosesan/ dapur.  
• Eksekutif halal/ penyelia Muslim.  
• Jumlah penyembelih/ pemeriksa.  
• Tauliah penyembelihan.  
• Rumusan kursus latihan halal/ kursus pengendali makanan/ rekod suntikan anti Typhoid (TY2).  
• Kemudahan pekerja (tempat tinggal/ tempat makan/ tempat bekerja).                                                                                   |
<table>
<thead>
<tr>
<th>No.</th>
<th>Kategori</th>
<th>Deskripsi</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>6</td>
<td>Pemprosesan</td>
<td>Jenis pemprosesan. &lt;br&gt;Plant layout. &lt;br&gt;Kawalan pemprosesan (masa dan suhu). &lt;br&gt;Kawasan pemprosesan. &lt;br&gt;water filter specification.</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Peralatan</td>
<td>Kaedah pembersihan/ pencucian. &lt;br&gt;Mekanisme kawalan tidak menggunakan peralatan berasaskan haiwan (berus bulu/ pinggan bone china dan sebagainya).</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Penyimpanan</td>
<td>Cara penyimpanan (bahan mentah/ produk siap/ R&amp;D/ barangan trading/ pembungkusan). &lt;br&gt;Kaedah pengasingan dan penandaan.</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Pengangkutan</td>
<td>Jenis pengangkutan yang digunakan. &lt;br&gt;Milik pengangkutan (sendiri/ sewa/ kontrak). &lt;br&gt;Mekanisme kawalan.</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Sistem Kawalan Makhluk Perosak</td>
<td>Mekanisme kawalan makhluk perosak (in house atau third party). &lt;br&gt;Syarikat pengendali kawalan makhluk perosak. &lt;br&gt;Kekerapan service. &lt;br&gt;Jenis service yang dijalankan/ masalah pest.</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Pengurusan Sisa Buangan</td>
<td>Pengurusan sisa buangan dan pengasingan jenis sisa. &lt;br&gt;Kekerapan pengurusan sisa</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Rekod Untuk Semakan dan Pengesahan</td>
<td>Fail halal. &lt;br&gt;Fail sistem kawalan halal. &lt;br&gt;Rekod pengeluaran produk/ formulasi produk R&amp;D. &lt;br&gt;Sijil halal bahan mentah/ MSDS/ sumber bahan mentah/ carta alir. &lt;br&gt;Rekod pembelian bahan mentah. &lt;br&gt;MAIL no./ NOT no./ surat pengkelasan produk. &lt;br&gt;Laporan terkini pest control. &lt;br&gt;Sijil kursus pengendali makanan &amp; suntikan anti tifoid (TY2). &lt;br&gt;Sijil kursus halal. &lt;br&gt;Laporan audit terdahulu/ laporan audit dalaman. &lt;br&gt;Sijil halal terdahulu (pembaharuan). &lt;br&gt;Rekod analisis makmal. &lt;br&gt;Dokumen-dokumen lain yang berkaitan.</td>
</tr>
</tbody>
</table>