

KEPERLUAN UMUM

Pensijiliran Halal



BAHAN MENTAH

- Dipastikan halal, selamat dan tidak tercemar.
- Dari sumber haiwan, hendaklah mempunyai sijil halal yang sah.
- Daging import, hendaklah diperolehi dari rumah sembelihan/loji yang diluluskan JPV.
- Yang tidak ada sijil halal, hendaklah ada dokumen sokongan; komposisi bahan, carta alir, sumber bahan mentah.
- Dapat dikenal pasti pengeluar asal.
- Yang menjalankan proses tambahan (pemotongan, pra campuran, pembungkusan semula) oleh perantara hendaklah ada sijil halal sah.
- Diisytiharkan dalam borang mohon MyeHALAL, sama seperti label.
- Ada label yang jelas, difahami dan ada nama pengeluar bahan mentah.
- Mematuhi keperluan perundangan.
- Kemukakan laporan analisis kualiti air. (jika sumber air dari selain JBA).

PRODUK, MENU DAN PERKHIDMATAN

- Tidak menyerupai bentuk haiwan yang dikategorikan najis mughallazah, berunsurkan keagamaan dan memberi implikasi negatif pada Pensijilan Halal Malaysia.
- Semua produk/ menu yang masih dihasilkan hendaklah dimohon SPHM.
- Nama produk didaftarkan (MyeHALAL) hendaklah sama seperti di label.
- Hendaklah dihasilkan secara konsisten dan mempunyai rekod pemprosesan yang dikemas kini.
- Produk yang tidak diproses/ tiada sebarang pengendalian sepanjang tempoh sah laku SPHM boleh digugurkan dari senarai permohonan SPHM.
- Sukatan dan timbangan produk dinyatakan dengan betul pada label.
- Hendaklah mematuhi keperluan perundangan dan peraturan.
- Produk yang masih di peringkat R&D tapi telah sedia dikomersialkan hendaklah penuhi kriteria:
 1. Bahan mentah tersedia dan dapat disemak semasa audit/ pemantauan.
 2. Tiada perubahan pada bahan mentah dan pelabelan.
 3. Telah dijalankan ujian percubaan di aliran pengeluaran.
 4. Diluluskan pihak pengurusan syarikat.

PEMROSESAN

- Hendaklah memenuhi keperluan Hukum Syarak, perundangan & peraturan.
- Kawasan pemprosesan bebas dari sebarang bahan mentah/produk tidak halal.
- Pemprosesan untuk produk halal sahaja.
- Tidak menghasilkan produk bagi tujuan keagamaan yang memberi implikasi negatif (cth: penghasilan minyak sembahyang)
- Memenuhi keperluan amalan kebersihan yang baik (GHP) & amalan pengilangan yang baik (GMP).
- Kawasan pemprosesan dalam keadaan bersih.
- Bahan yang tidak berkaitan tidak diletakkan bersama bahan mentah & produk di kawasan pemprosesan. (cth: bahan kimia, pencuci dll)

PENYIMPANAN

- Hendaklah dikhususkan untuk bahan mentah dan produk halal sahaja.
- Pengasingan dan perlabelan yang jelas bagi bahan mentah, produk siap, produk R&D, reject item dan bahan bukan makanan.
- Penyimpanan mengikut keperluan sifat bahan dan produk.
- Kawasan penyimpanan hendaklah bersih dan teratur.
- Mempunyai prosedur dan rekod yang lengkap serta penandaan yang jelas.
- Semua bahan dan produk hendaklah tersusun dan dikawal selia dengan baik.
- Membuat kontrak/ perjanjian bertulis jika penyimpanan diuruskan oleh pihak ketiga.
- Mestilah mematuhi keperluan perundangan dan peraturan.
- Proses sertu hendaklah dijalankan jika kawasan penyimpanan tercemar dengan najis mughallazah.

PERALATAN DAN PERKAKASAN

- Digunakan untuk pemrosesan dan pengendalian bahan mentah halal sahaja.
- Tidak menggunakan perkakasan yang memberi implikasi negatif seperti berlabel arak.
- Bukan dari sumber haiwan.
- Peralatan dalam keadaan baik, bersih dan bebas dari najis.
- Mempunyai prosedur pembersihan dan diselenggara.
- Peralatan yang rosak hendaklah dikeluarkan.
- Peralatan yang digunakan hendaklah mematuhi keperluan perundangan.
- Proses sertu hendaklah dijalankan jika peralatan tercemar dengan najis mughallazah.

PEMBUNGKUSAN, PELABELAN & PENGIKLANAN

- Bahan pembungkusan hendaklah halal, tidak mencemarkan produk dan selamat.
- Tidak melanggar prinsip-prinsip hukum syarak, tidak menonjolkan unsur tidak sopan dan memberi implikasi negatif kepada Pensijilan Halal Malaysia.
- Pelabelan tidak menggunakan pernyataan, lambang, istilah/nama berunsur keagamaan.
- Tidak menggunakan ilustrasi haiwan yang dikategorikan sebagai najis mughallazah.
- Pelabelan produk hendaklah sama seperti dalam sistem MyeHalal dan dicetak dengan terang dan jelas.
- Sebarang tuntutan pada label mestilah mematuhi perundangan.
- Mematuhi piawaian, perundangan dan peraturan.
- Pelabelan produk yang diproses dan dibungkus dalam negara hendaklah menggunakan Bahasa Melayu dan boleh termasuk terjemahannya dalam bahasa lain.
- Maklumat berikut perlu dipamerkan pada label:
 1. Nama produk
 2. Nama dan alamat pemegang SPHM
 3. Logo Halal Malaysia dan no MS dan no rujukan fail (10 angka terakhir)

PENGANGKUTAN & PENGEDARAN

- Untuk kegunaan bahan mentah dan produk halal sahaja.
- Pengangkutan yang bersesuaian mengikut sifat bahan mentah dan dalam keadaan bersih.
- Kontrak/ perjanjian bertulis dengan pihak ketiga.
- Mematuhi keperluan perundangan.
- Proses sertu hendaklah dijalankan jika tercemar dengan najis mughallazah.

PREMIS

- Bebas daripada bahan mentah dan produk tidak halal (cth; arak, daging babi).
- Sistem pengawalan yang berkesan diwujudkan untuk mengelakkan pencemaran dari premis pemprosesan produk tidak halal, loji kumbahan najis, pusat penternakan haiwan.
- Dalam keadaan baik, bersih dan kemas.
- Alas bersesuaian seperti pallet hendaklah digunakan di kawasan pemprosesan.
- Pengudaraan dan pencahayaan mencukupi.
- Memenuhi keperluan amalan pengilangan yang baik (GMP).
- Tempat tinggal pekerja tidak berada di dalam kawasan premis.
- Mematuhi keperluan perundangan.
- Proses sertu hendaklah dilanakan jika berlaku pencemaran dengan najis mughallazah.

PEKERJA

- Pekerja muslim mengikut keperluan kategori permohonan.
- Kebersihan diri dalam tahap yang baik.
- Pakaian bersih, sopan, dan bersesuaian
- Tidak membawa masuk (barangan peribadi, makanan & minuman) ke kawasan pemprosesan.
- Dibekalkan kelengkapan perlindungan peribadi (PPE).
- Tidak mencemarkan bahan dan produk (cth; merokok, meludah).
- Pelantikan dan pengambilan pekerja mesti mematuhi keperluan perundangan.
- Mengamalkan kod etika pekerja dan amalan Kebersihan yang Baik (GHP)

SANITASI

- Pembersihan berjadual di kawasan pemprosesan.
- Persekitaran premis bersih.
- Laksanakan kawalan makhluk perosak (pest control) berkala.
- Menyediakan kemudahan mencuci tangan dan berfungsi dengan baik.
- Tandas bersih dan tidak terbuka secara langsung kepada kawasan pemprosesan.
- Prosedur pembuangan bahan dan pelupusan sisa buangan diuruskan dengan baik dan mematuhi perundangan.
- Menyediakan tong sampah mencukupi (berpenutup) dan digalakkan tong sampah bebas tangan (hands free/ foot pedal).

LATIHAN HALAL

- Dilaksanakan dalam tempoh 3 bulan dari tarikh lantikan (pekerja baru).
- 3 tahun sekali kepada semua pekerja (pemprosesan/ perkhidmatan).
- Merangkumi skop berkaitan konsep & prosedur pensijilan halal Malaysia.
- Dikendalikan oleh individu yang berdaftar di bawah HPB JAKIM.
- Latihan Halal dipanjangkan kepada pihak ketiga (cth: pembekal, penyedia pengangkutan, dll)
- Latihan kompetensi halal dilaksanakan 3 tahun sekali kepada JKHD.

Latihan Kompetensi

- Dikendalikan oleh Penyedia Latihan Halal berdaftar HPB JAKIM.
- Skop:
 1. Pemahaman Syariah dan fatwa
 2. Malaysian Standard (MS)
 3. MPPHM
 4. MHMS
 5. Perundangan berkaitan halal
 6. Ramuan kritikal

LAIN-LAIN KEPERLUAN UMUM

DOKUMENTASI & REKOD

- Disimpan, dikemas kini dan mudah dirujuk semasa audit/ pemantauan.
- Senarai dokumen berikut disediakan semasa audit/ pemantauan;
 - fail permohonan halal, fail MHMS, salinan sijil halal syarikat, rekod pekerja, rekod latihan halal, rekod pembelian bahan mentah, rekod pemprosesan produk, lain-lain dokumen yang berkaitan.
- Dokumen & rekod disimpan sekurangnya 3 tahun.
- Memiliki 3 bulan rekod bagi permohonan baru SPHM.

SISTEM PENGURUSAN HALAL MALAYSIA (MHMS)

- Pembangunan, pelaksanaan & pengekalan kawalan halal berdasarkan manual MHMS 2020.
- Penyeliaan & pemantauan berterusan terhadap keperluan pensijilan Halal Malaysia.

ALAT & UNSUR PENYEMBAHAN

- Tidak dibenarkan berada di dalam kawasan pemprosesan

LAIN-LAIN KEPERLUAN UMUM

KEMUDAHAN & KEBAJIKAN PEKERJA

- Menyediakan bilik/ruang solat kepada pekerja muslim.
- Diberikan pelepasan dan masa untuk solat Jumaat.
- Menyediakan bilik/ruang persalinan untuk pekerja.
- Menyediakan ruang makan/rehat.
- Menyediakan kemudahan penyimpanan barang peribadi pekerja.

PEMATUHAN UNDANG-UNDANG & PERATURAN

- Operasi perniagaan mestilah mematuhi semua perundangan & peraturan.
- Mematuhi manual MHMS 2020, MS, fatwa, prosedur & pekeliling.
- JAKIM/MAIN/JAIN berkuasa menolak permohonan yang menyalahi perundangan.

PENGILANGAN KONTRAK/ OEM

- Pengilang kontrak/OEM hendaklah mohon SPHM di bawah skim OEM.
- Mana-mana syarikat hendaklah pastikan pengilang OEM yang dilantik memiliki SPHM.