

AUDIT INTERNAL UNTUK MENJAWAB 11 KRITERIA SJH

Form Laporan Berkala			
1.	Ringkasan Hasil Audit Internal :		
1a.	Waktu Audit Internal :		
1b.	Auditor :		
1c.	Auditee :		
1d.	Temuan :		
1e.	Tindakan Koreksi :		
2.	Ringkasan Perubahan dalam 6 bulan terakhir :	Ya	Tidak
2a.	Perubahan Manajemen Halal yang berpengaruh terhadap kebijakan halal Penjelasan :		
2b.	Perubahan komponen Manual SJH (SOP, dokumen, personal, dll) Penjelasan :		
2c.	Perubahan Lokasi Pabrik Penjelasan :		
2d.	Perubahan bahan (produsen/pemasok, tipe bahan, dll) Penjelasan :		
2e.	Perubahan formula dan Pengembangan Produk Baru Penjelasan :		
3.	Berita Acara Tindakan Koreksi atas Temuan dalam Audit Internal		
4.	Daftar bahan terakhir dan dokumen pendukung		

Format check list audit internal ini dapat dijadikan acuan dalam pelaksanaan audit internal di perusahaan. Perusahaan dapat memodifikasi pertanyaan-pertanyaan yang ada dalam format ini untuk menyesuaikan kondisi di perusahaan dengan ketentuan selama dapat menjawab 11 Kriteria SJH.

“Berdasarkan implementasi sistem jaminan halal di perusahaan Saudara dan hasil audit internal yang telah dilakukan, jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut :”

Pilihan jawaban : Ya, Tidak dan NA (Not Applicated = Tidak Sesuai dengan kondisi Perusahaan), Perusahaan juga dapat menambah penjelasan pada kolom Keterangan jika ada keterangan tambahan.

NO	PERTANYAAN	HASIL PERIKSA			KETERANGAN
		YA (✓)	TIDAK (✓)	NA (✓)	
1	KEBIJAKAN HALAL				
	1. Apakah kebijakan halal telah ditetapkan ?				
	2. Apakah kebijakan halal telah disosialisasikan/diseminasikan kepada semua stake holder (manajemen puncak, tim manajemen halal, pekerja, tempat maklon/fasilitas produksi, supplier)				
2	TIM MANAJEMEN HALAL				
	3. Apakah Tim Manajemen Halal yang mempunyai kewenangan untuk menyusun, mengelola dan mengevaluasi sistem jaminan halal telah ditetapkan oleh manajemen puncak ?				
	4. Jika jawaban pada point 3 ya, apakah ada bukti tertulis penetapannya ?				
	5. Apakah Tim manajemen halal telah mencakup wakil dari semua departemen/divisi/bagian yang bertanggung jawab atas perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal ?				
	6. Apakah manajemen puncak menyediakan sumberdaya yang dibutuhkan untuk perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal ?				
3	PELATIHAN DAN EDUKASI				
	7. Apakah ada prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan untuk semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis, termasuk karyawan baru ?				
	8. Jika jawaban pada point 7 ya, apakah training internal				

	sudah pernah dilakukan ?				
	9. Jika jawaban pada point 7 ya, apakah training internal dijadwalkan setidaknya setahun sekali atau lebih sering jika diperlukan ?				
	10. Jika jawaban pada point 7 ya, apakah pelaksanaan training diikuti evaluasi kelulusan untuk menjamin kompetensi ?				
	11. Jika jawaban pada point 8 ya, apakah bukti pelaksanaan training dipelihara ?				
	12. Jika jawaban pada point 7 ya, apakah training eksternal dijadwalkan setidaknya setahun sekali atau lebih sering jika diperlukan ?				
	13. Jika jawaban pada point 7 ya, apakah ketua/koordinator/anggota tim manajemen halal pernah mengikuti training Sitem Jaminan Halal yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI ?				
4	BAHAN	YA (✓)	TIDAK (✓)	NA (✓)	
	14. Apakah ada penggunaan etanol yang berasal dari industri minuman keras ?				
	15. Apakah ada penggunaan bahan dari babi atau turunannya ?				
	16. Apakah ada prosedur untuk menjamin bahwa setiap dokumen pendukung bahan yang diperlukan adalah valid ?				
	17. Apakah daftar bahan telah dibuat dan sudah ditandatangani pimpinan perusahaan dan Direktur LPPOM MUI ?				
	18. Apakah ada penggunaan bahan berikut : (i) air untuk bahan baku/bahan tambahan, (ii) sanitizer/cleaning agent dan kuas yang kontak langsung dengan bahan/produk ?				
	19. Jika jawaban pada point 18 ya, apakah bahan tersebut telah dimasukkan ke dalam daftar bahan ?				
5	FASILITAS PRODUKSI	YA (✓)	TIDAK (✓)	NA (✓)	
	20. Apakah semua fasilitas produksi telah dicantumkan dalam form aplikasi ? Yang dimaksud dengan fasilitas produksi adalah semua fasilitas yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik perusahaan sendiri maupun disewa dari pihak lain. Fasilitas ini mencakup semua fasilitas yang digunakan dalam proses produksi sejak dari penyiapan bahan, proses utama hingga ke penyimpanan produk. Dalam hal restoran, fasilitas produksi mencakup semua outlet, dapur dan gudang penyimpanan bahan/produk. Untuk katering dan dapur halal, fasilitas produksi mencakup dapur dan gudang				

	penyimpanan bahan/produk.				
6	PRODUK	YA (✓)	TIDAK (✓)	NA (✓)	
	21.Apakah semua produk didaftarkan ? Khusus untuk restoran, catering dan dapur halal, yang dimaksud produk adalah semua menu yang dijual termasuk menu titipan/konsinyasi.				
	22.Untuk produk retail, apakah semua merk didaftarkan ?				
	23.Untuk produk retail dengan merk tertentu yang didaftarkan, apakah semua varian produk dengan merk yang sama juga didaftarkan ?				
	24.Apakah ada nama produk yang mengarah pada sesuatu yang haram ?				
	25.Apakah produk yang didaftarkan mengandung alkohol ?				
	26.Apakah ada kebijakan launching produk baru (dengan merk yang sama dengan produk yang sudah disertifikasi) harus sudah disertifikasi ?				
7	PROSEDUR TERTULIS UNTUK AKTIVITAS KRITIS	YA (✓)	TIDAK (✓)	NA (✓)	
	27.Apakah ada prosedur tertulis pemilihan material baru dan persetujuan penggunaannya ? Material baru adalah material eksisting dengan produsen baru atau material yang sebelumnya tidak tercantum dalam daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI.				
	28.Jika jawaban pada point 27 ya, apakah prosedur menjamin setiap bahan yang akan digunakan untuk produk yang disertifikasi telah disetujui LPPOM MUI ?				
	29.Jika jawaban pada point 28 ya, apakah prosedur telah diimplementasikan ?				
	30.Jika jawaban pada point 29 ya, apakah bukti implementasinya dipelihara ?				
	31.Apakah ada prosedur tertulis untuk formulasi produk ?				
	32.Jika jawaban pada point 31 ya, apakah prosedur menjamin bahan yang digunakan adalah bahan yang disetujui LPPOM MUI ?				
	33.Jika jawaban pada point 31 ya, apakah ada formula baku ? Formula baku adalah formula yang dipakai sebagai rujukan untuk bagian produksi.				
	34.Apakah ada prosedur tertulis untuk pembelian bahan ?				
	35.Jika jawaban pada point 34 ya, apakah prosedur menjamin bahan yang dibeli adalah bahan yang sudah disetujui LPPOM MUI ?				
	36.Jika jawaban pada point 35 ya, apakah prosedur telah diimplementasikan ?				
	37.Jika jawaban pada point 36 ya, apakah bukti implementasinya dipelihara ?				
	38.Apakah ada prosedur tertulis pemeriksaan barang				

	datang ?				
	39.Jika jawaban pada point 38 ya, apakah prosedur menjamin nama bahan, nama produsen, asal negara produsen dan logo halal (jika dipersyaratkan dalam dokumen pendukungnya) yang tertera dalam label bahan dengan yang tercantum dalam dokumen pendukungnya ?				
	40.Jika jawaban pada point 39 ya, apakah prosedur telah diimplementasikan ?				
	41.Jika jawaban pada point 40 ya, apakah bukti implementasinya dipelihara ?				
	42.Apakah ada prosedur tertulis untuk bagian produksi ?				
	43.Jika jawaban pada point 42 ya, apakah prosedur menjamin : (i) formula (bila ada) yang digunakan harus sama dengan formula baku,(ii) bahan yang digunakan adalah bahan yang disetujui oleh LPPOM MUI, dan (iii) produksi dilakukan di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas ?				
	44.Jika jawaban pada point 43 ya, apakah prosedur telah diimplementasikan ?				
	45.Jika jawaban pada point 44 ya, apakah bukti implementasinya dipelihara ?				
	46.Apakah ada prosedur tertulis pencucian fasilitas produksi ? Pencucian diutamakan menggunakan air dan dalam hal pencucian dengan air tidak dimungkinkan, maka dapat digunakan bahan non air seperti dekstrin, maltodekstrin, disikat atau dihembuskan udara				
	47.Jika jawaban pada point 46 ya, apakah prosedur menjamin pencucian dapat menghilangkan najis ?				
	48.Jika jawaban pada point 47 ya, apakah prosedur telah diimplementasikan ?				
	49.Jika jawaban pada point 48 ya, apakah bukti implementasinya dipelihara ?				
	50.Apakah ada prosedur tertulis penyimpanan bahan dan produk, termasuk penyimpanan di gudang antara ?				
	51.Jika jawaban pada point 50 ya, apakah prosedur menjamin tidak terkontaminasinya bahan/produk oleh bahan haram/najis ?				
	52.Jika jawaban pada point 51 ya, apakah prosedur telah diimplementasikan ?				
	53.Jika jawaban pada point 52 ya, apakah bukti implementasinya dipelihara ?				
8	KEMAMPUAN TELUSUR (TRACEABILITY)	YA	TIDAK	NA	
		(✓)	(✓)	(✓)	
	54.Apakah ada prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi ? Yang dimaksud dengan kemampuan telusur (traceability)				

	adalah kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal bahan yang memenuhi kriteria bahan (bahan yang sudah disetujui LPPOM/tercantum dalam daftar bahan) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas produksi.				
	55. Jika jawaban pada point 54 ya, apakah prosedur menjamin produk yang disertifikasi berasal bahan yang memenuhi kriteria bahan (bahan yang sudah disetujui LPPOM/tercantum dalam daftar bahan) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas produksi ?				
	56. Jika jawaban pada point 55 ya, apakah prosedur telah diimplementasikan ?				
	57. Jika jawaban pada point 56 ya, apakah bukti implementasinya dipelihara ?				
9	PENANGANAN PRODUK YANG TIDAK MEMENUHI KRITERIA	YA (✓)	TIDAK (✓)	NA (✓)	
	58. Apakah ada prosedur tertulis untuk menangani produk yang terlanjur dibuat dari bahan dan fasilitas yang tidak memenuhi kriteria ?				
	59. Jika jawaban pada point 58 ya, apakah prosedur menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dijual ke konsumen yang membutuhkan produk halal dan apabila terlanjur dijual, maka produk tersebut akan ditarik dari pasaran ?				
	60. Jika jawaban pada point 59 ya, apakah prosedur telah diimplementasikan ?				
	61. Jika jawaban pada point 60 ya, apakah bukti implementasinya dipelihara ?				
10	AUDIT INTERNAL	YA (✓)	TIDAK (✓)	NA (✓)	
	62. Apakah ada prosedur tertulis pelaksanaan audit internal ?				
	63. Jika jawaban pada point 62 ya, apakah ruang lingkup audit internal telah mencakup seluruh aspek implementasi sistem jaminan halal ?				
	64. Jika jawaban pada point 63 ya, apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan ?				
	65. Jika jawaban pada point 62 ya, apakah audit internal dilakukan oleh pihak yang independen terhadap pihak yang diaudit ?				
	66. Jika jawaban pada point 62 ya, apakah audit internal telah dilakukan ?				
	67. Jika jawaban pada point 66 ya, apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit ?				

	68. Jika audit telah dilakukan dan ditemukan kelemahan/ketidaksesuaian implementasi SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal (kebijakan, prosedur dan kriteria), apakah tindakan koreksi telah dilakukan ?				
	69. Jika jawaban pada point 68 ya, apakah tindakan koreksi dapat menyelesaikan kelemahan yang ditemukan pada audit internal dan menghindari terulangnya kembali di masa yang akan datang ?				
	70. Jika jawaban pada point 66 ya, apakah bukti pelaksanaan audit internal dipelihara ?				
	71. Jika jawaban pada point 66 ya, apakah laporan berkala telah dikirimkan ke LPPOM MUI ?				
11	KAJI ULANG MANAJEMEN	YA (✓)	TIDAK (✓)	NA (✓)	
	72. Apakah ada prosedur tertulis pelaksanaan kaji ulang manajemen ?				
	73. Jika jawaban pada point 72 ya, apakah kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya setahun sekali atau lebih sering jika diperlukan ?				
	74. Jika jawaban pada point 73 ya, apakah kaji ulang manajemen telah dilakukan ?				
	75. Jika jawaban pada point 74 ya, apakah bukti pelaksanaan kaji ulang dipelihara ?				

Yang Mengetahui

**Yang Melaksanakan
(Tim Manajemen Halal)**

Nama Jelas

Nama Jelas