

<b>PROSEDUR PELAKSANAAN AUDIT PEMERIKSAAN HALAL</b>	<b>NO. DOKUMEN TGL REVISI TGL BERLAKU</b>	<b>: P-LPH-01/1/5 : 15 Nov 2023 : 15 Nov 2023</b>
---	---	---

#### 1.15 Pangan siap saji

Jenis produk pangan siap saji terdiri dari produk sebagai berikut:

- 1.15.1 Berbasis nasi
- 1.15.2 Berbasis mie/ bihun
- 1.15.3 Berbasis kentang
- 1.15.4 Berbasis pasta
- 1.15.5 Berbasis umbi
- 1.15.6 Berbasis roti
- 1.15.7 Berbasis kuah
- 1.15.8 Berbasis sayuran
- 1.15.9 Lainnya

Dalam pelaksanaan pemeriksaan halal, maka auditor halal harus memastikan titik kritis produk sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No.	Titik Kritis	Penjelasan
a.	Pemilihan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan.	Bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan harus memenuhi persyaratan SNI, persyaratan halal atau peraturan yang terkait
b.	Proses produksi	Proses produksi harus memenuhi persyaratan SNI dan sesuai dengan persyaratan halal Pengecekan bahan tambahan yang digunakan selama produksi tidak berasal dari bahan non halal
c.	Proses pencucian	Proses pencucian bahan, peralatan produksi atau peralatan pendukung lainnya harus memenuhi persyaratan SNI dan persyaratan halal atau sesuai dengan peraturan