

<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>
---	---	---

#### 1.16 Penyediaan Makanan dan Minuman Dengan Pengolahan

Jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan terdiri dari produk sebagai berikut:

- 1.16.1 Restoran
- 1.16.2 Kantin/ Kafetaria
- 1.16.3 Rumah Makan
- 1.16.4 Warung makan
- 1.16.5 Kedai Makanan
- 1.16.6 Jasa boga/ catering
- 1.16.7 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
d.	Proses penyajian dan distribusi	Proses penyajian harus memenuhi persyaratan halal