

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

1.9 Ikan dan produk perikanan

Jenis produk ikan dan produk perikanan terdiri dari produk sebagai berikut:

1.9.1 Ikan dan produk perikanan, termasuk moluska, krustase, dan ekinodermata yang telah mengalami pengolahan.

Contoh : sediaan beku, sidat panggang, pempek (rebus, beku, dan varian lainnya), bakso, kue ikan, tempura, siomay, tekwan, sashimi, pepes, ebi (furai dan katsu), pasta ikan, terasi (ikan / udang), tepung ikan, keripik, rendang, dan pengolahan lainnya

1.9.2 Ikan dan produk perikanan, termasuk moluska, krustase, dan ekinodermata yang semi awet.

Contoh : gel ikan, rollnops, *caviar (red, golden, pengganti,)*, pengganti telur salmon, *caviar* dan produk telur ikan lainnya, produk yang diawetkan (kaleng atau fermentasi), sosis, otak-otak, produk dalam kemasan (tuna, udang kerang, dll), produk lainnya

1.9.3 Ikan dan produk perikanan, termasuk moluska, krustase, dan ekinodermata dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan 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 penolong, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan.	Bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan harus memenuhi persyaratan SNI, persyaratan halal atau peraturan yang terkait
b.	Proses produksi (marinasi merendam ikan ke dalam campuran bumbu)	Proses marinasi perlu dipastikan kembali, karena bahan berdasar alkohol dapat ditambahkan ke dalam bumbu marinasi dan adonan tepung (<i>batter</i>)
c.	Proses produksi (perebusan/ pengukusan)	Proses perebusan/pengukusan harus menggunakan air atau bahan yang sesuai dengan persyaratan halal
d.	Proses Penyimpanan	memastikan tempat penyimpanan dengan suhu khusus (kulkas) tidak mengandung campuran bahan yang menggunakan unsur dari turunan asam lemak yang dapat berasal dari bahan hewani dan/atau nabati yang merupakan titik kritis. Serta adanya potensi penambahan zat antibakteri dan zat antibau pada kulkas yang menggunakan <i>deodorizer</i> berupa <i>filter</i> yang menyaring udara melewati serat alami dan saringan karbon aktif (dapat berasal dari tulang, batu bara, batok kelapa, dan arang).
e.	Proses pencucian	Proses pencucian bahan, peralatan produksi, atau peralatan pendukung lainnya harus memenuhi persyaratan SNI dan persyaratan halal atau sesuai dengan peraturan