

Syarat Pensijilan Halal Muis

Modul 2

Daftar Isi

I.	Objektif Pembelajaran	3
II.	Proses Permohonan	5
III.	Permulaan Pemprosesan Permohonan	10
IV.	Jenis-Jenis Syarat	13
V.	Syarat Perjawatan	14
VI.	Dokumen yang diperlukan	15
VII.	Penilaian Kecekapan Halal (HCA)	16
VIII.	Syarat Pensijilan Halal Muis	18
IX.	Skim Pengesahan	38
X.	Badan-Badan Pensijilan Halal Diiktiraf Muis (FHCB) ..	39
XI.	Latihan	40
XII.	Kesimpulan	41

Objektif Pembelajaran

Di penghujung modul ini, anda akan dapat:

- ✓ Memahami proses permohonan pensijilan Halal Muis
- ✓ Memahami Syarat Pensijilan Halal Muis
- ✓ Mengetahui rasional di sebalik badan-badan pensijilan halal negara asing yang diiktiraf oleh Muis

NOTA PENTING

Modul ini perlu dikaji bersama dengan dokumen Syarat Pensijilan Halal Muis (HCC).

Muat turun HCC melalui pautan ini: <https://www.muis.gov.sg/Halal/Halal-Certification/Scheme-Types-Eligibility-Criteria-hcc>

Kategori Kandungan

Kandungan dalam modul ini telah disusun mengikut dua tahap penting:

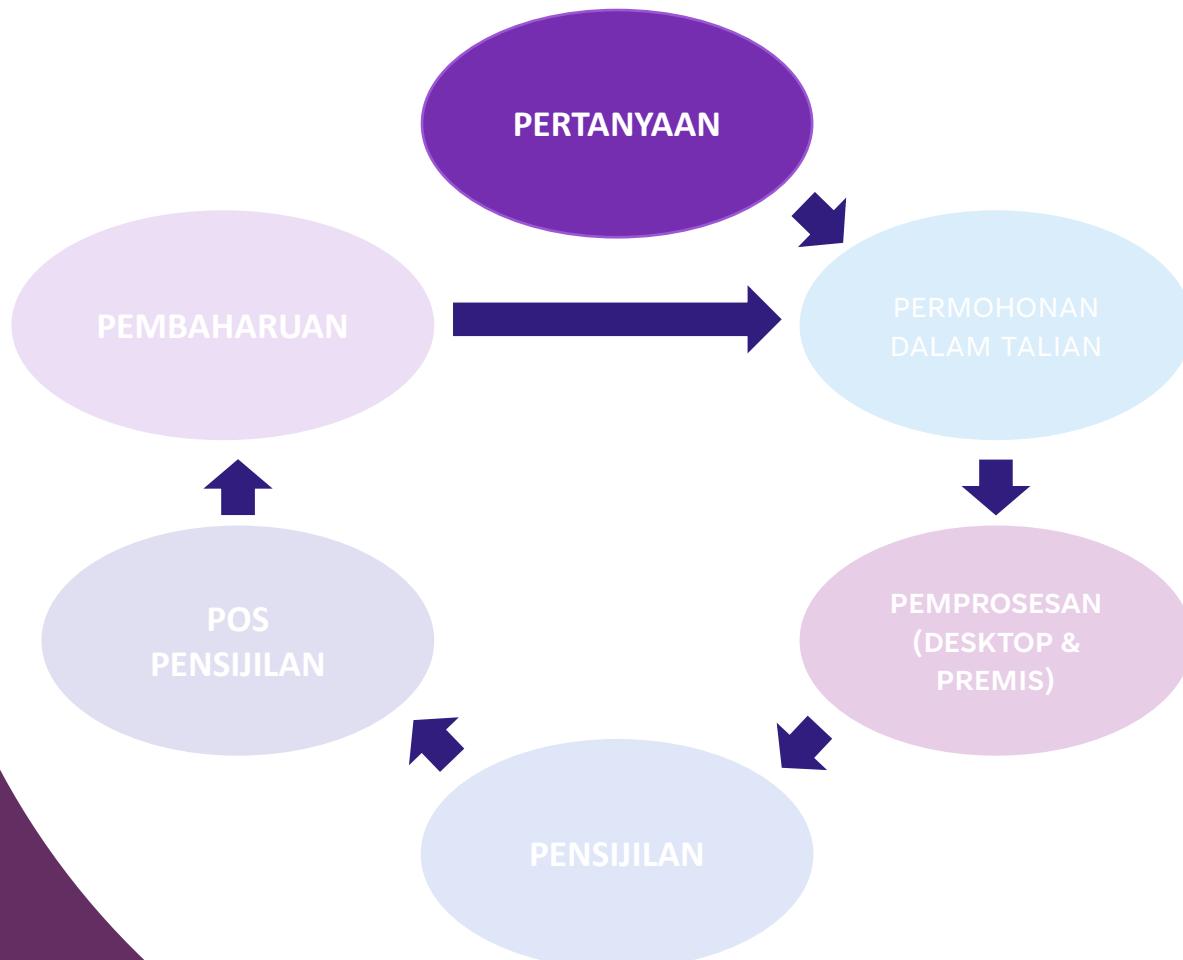
Tahap Kesedaran (S) & Tahap Kepakaran (P)

Tahap Kesedaran (S) - Untuk memahami maklumat/konsep

Tahap Kepakaran (P) - Untuk memahami, mengingati dan
mengaplikasikan maklumat/konsep



Proses Permohonan

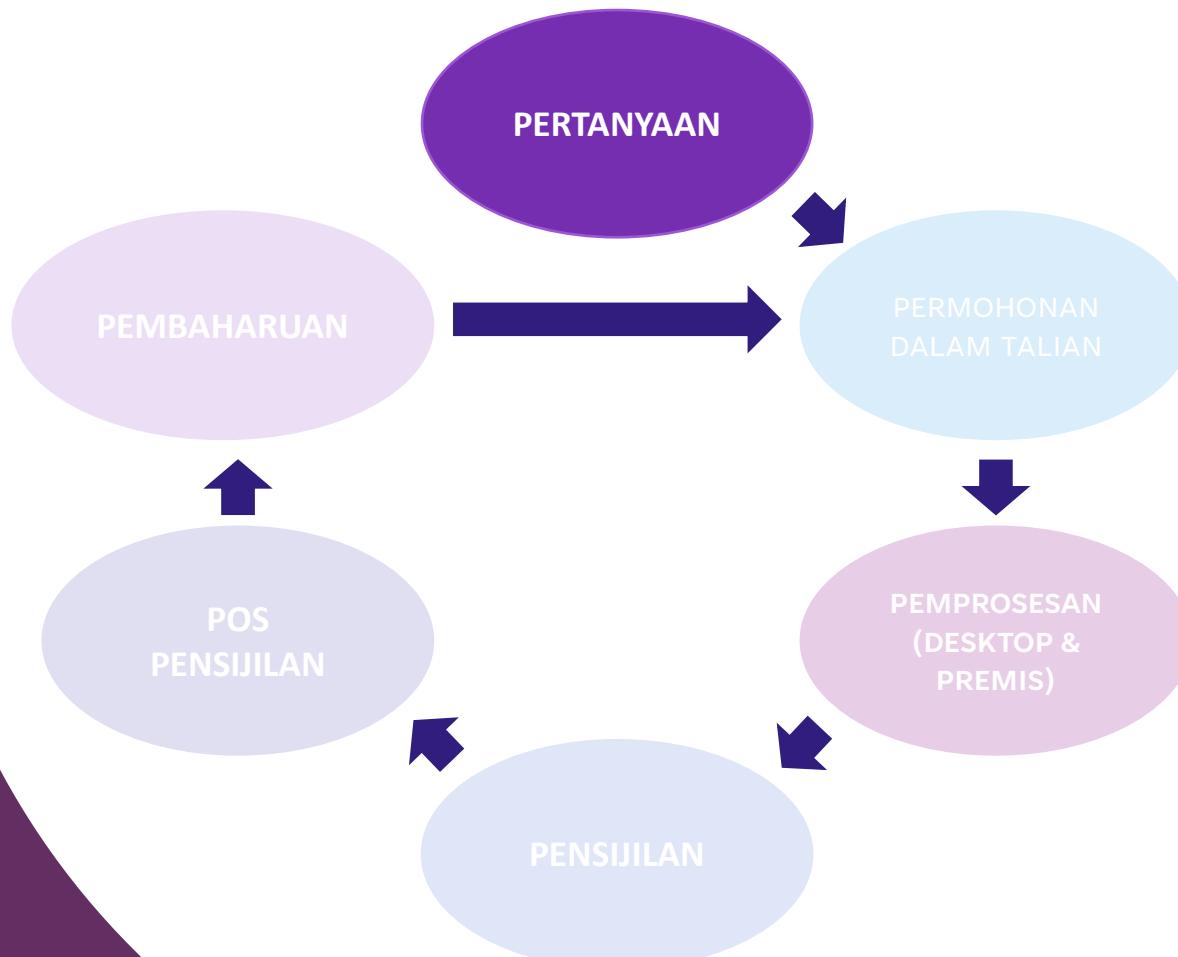


Pemohon pensijilan Halal baru dan juga pembaharuan perlu memahami proses permohonan. Terutama untuk pemohon baru, pertanyaan mengenai pra-pensijilan atau tempahan bagi memudahkan syarat pensijilan Halal boleh dibuat untuk mengurangkan kerumitan semasa proses pensijilan melalui:

- ✓ E-mel – info@muis.gov.sg
- ✓ Talian – [\(65\) 6359 1199](tel:(65)63591199)

Sebarang aduan, maklum balas atau cadangan untuk Pensijilan Halal juga boleh dibuat melalui saluran-saluran ini.

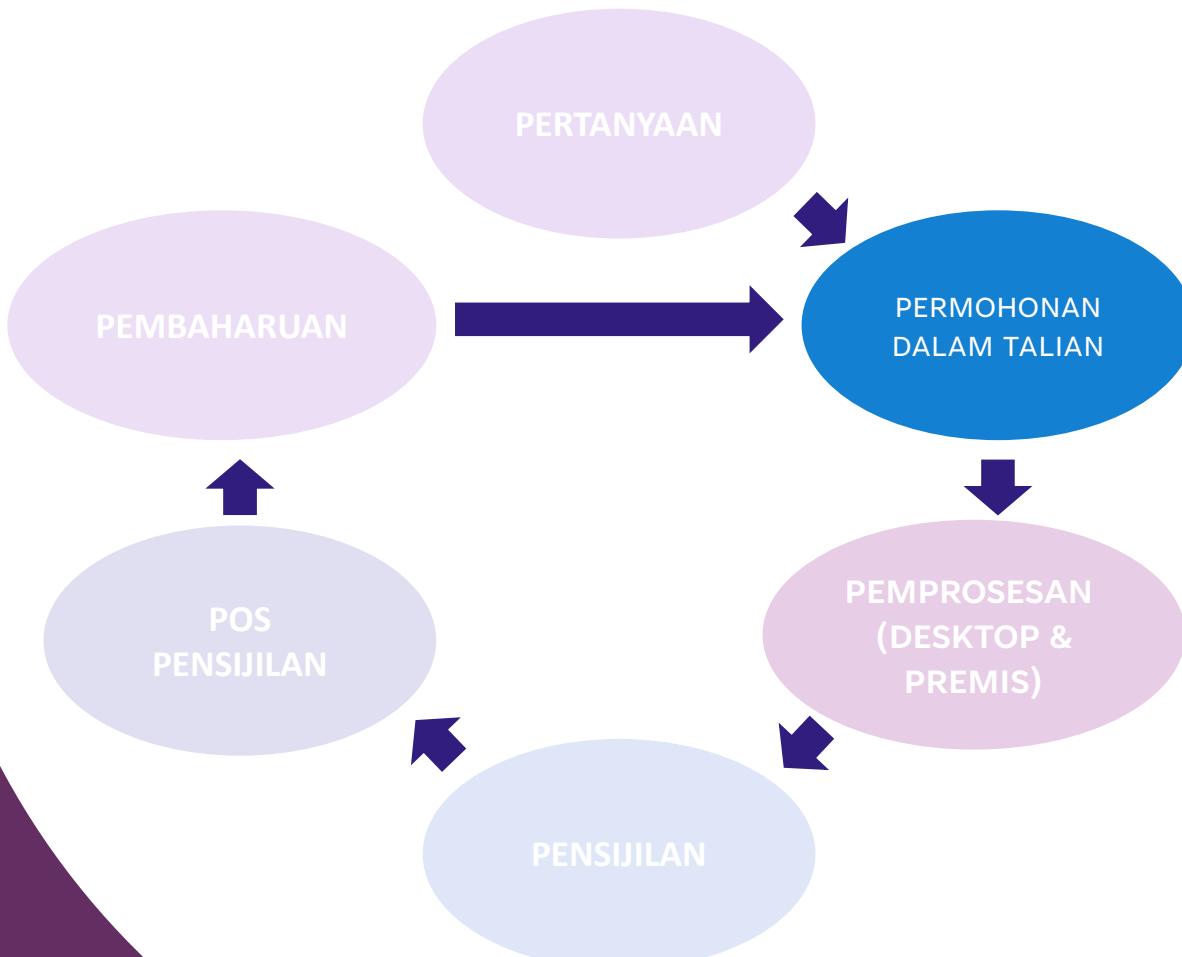
Proses Permohonan



Jika anda merasakan bahawa Muis memberikan perlakuan istimewa atau layanan keutamaan kepada beberapa premis yang telah diiktiraf Halal, anda boleh mengemukakan aduan rasmi kepada Pengurus Perkhidmatan Kualiti Muis atau menghantar e-mel ke QSM@muis.gov.sg.

Selain itu, anda boleh merujuk kepada [laman web](#) kami untuk melihat kitaran atau platform media sosial seperti [Twitter](#), [Instagram](#) dan [TikTok](#) HalalSG untuk berita dan kemas kini.

Proses Permohonan

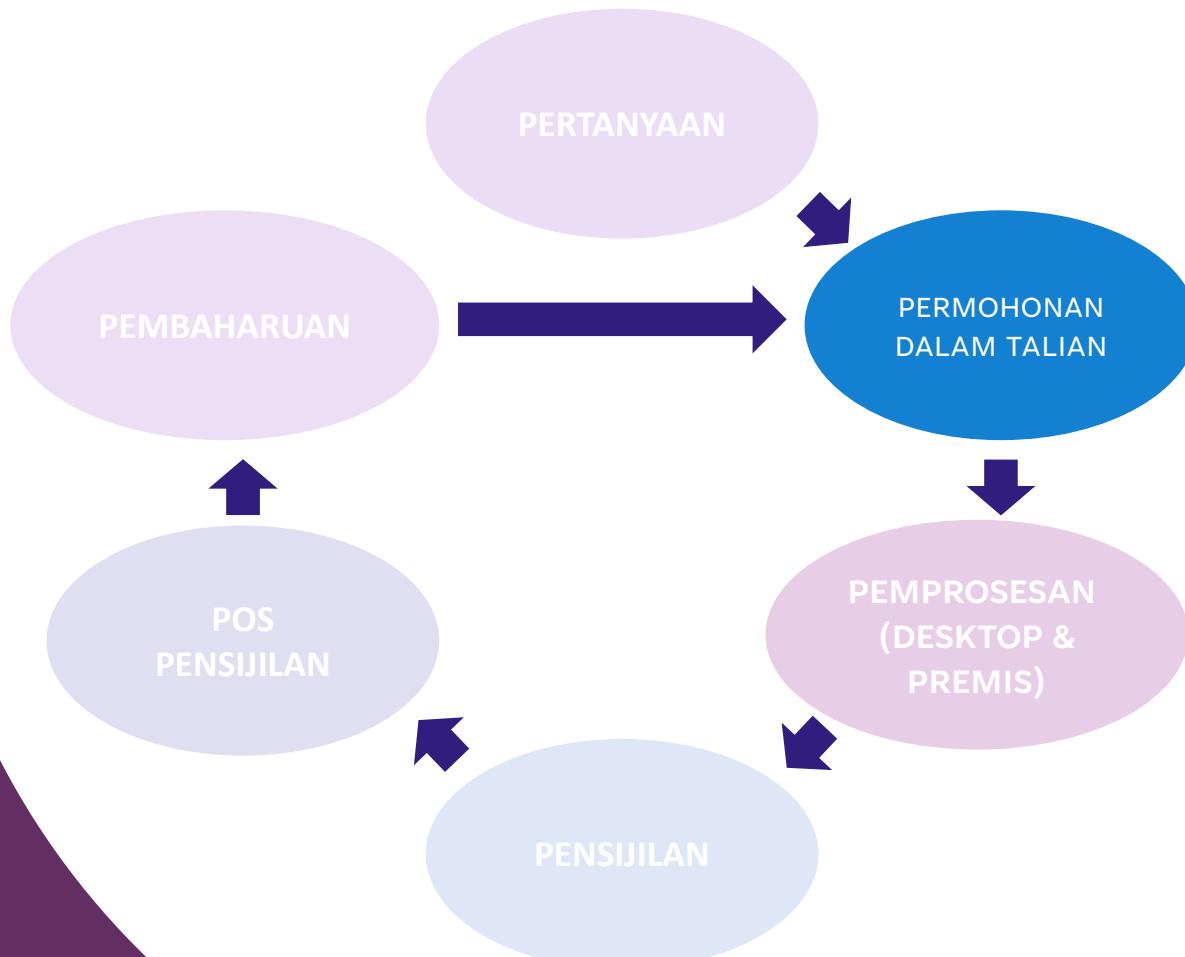


Pemohon boleh memohon pensijilan Halal melalui portal GoBusiness.

Yuran bagi skim-skim pensijilan Halal Muis boleh didapati di [sini](#).

Pengiklanan atau tuntutan berkaitan Halal yang menunjukkan bahawa premis sedang dalam proses memohon, telah memohon, atau memperbaharui pensijilan Halal tidak dibenarkan.

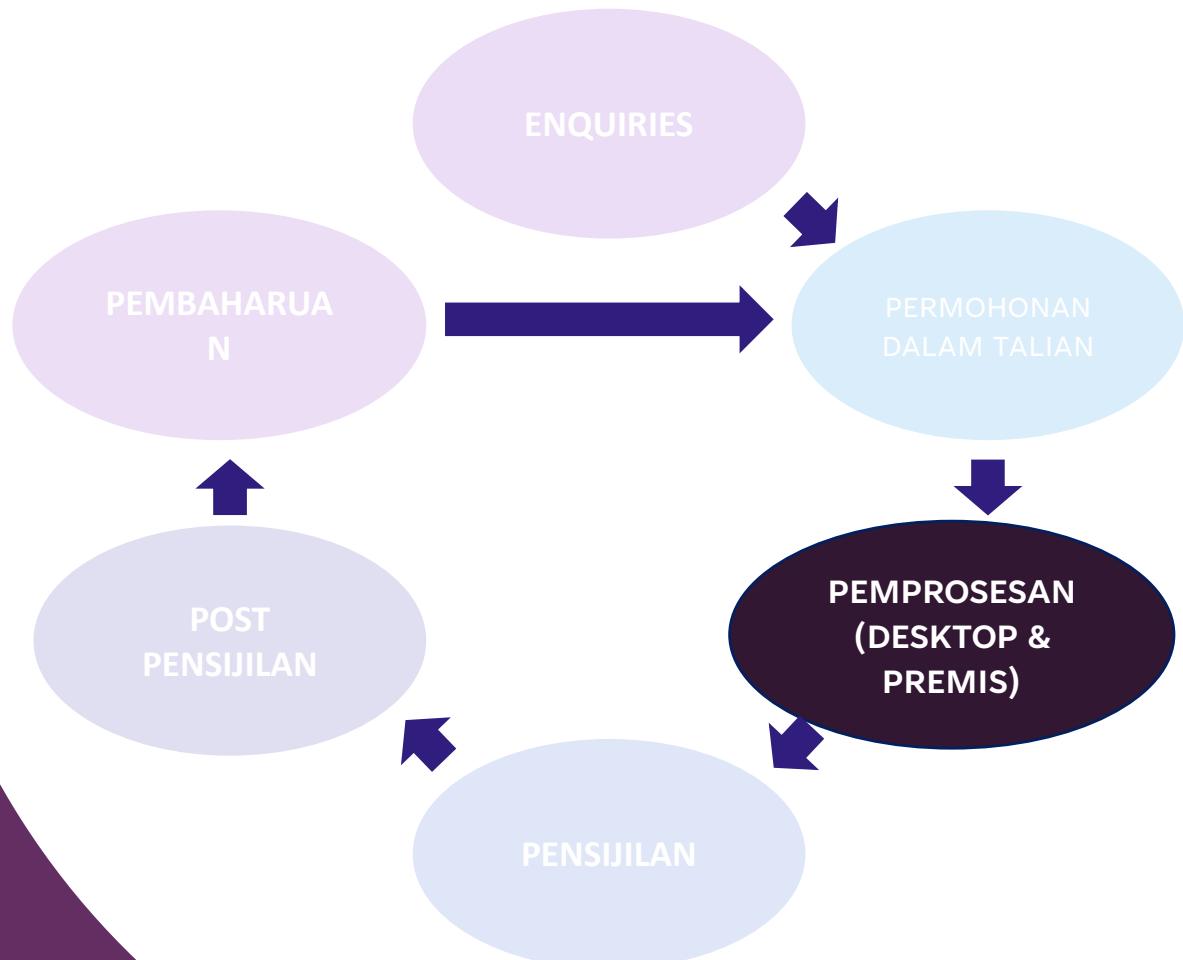
Proses Permohonan



Permohonan baru perlu dikemukakan sekiranya ada perubahan alamat, perubahan skim atau sub-skim, pengembangan tapak premis, perubahan pemilikan, pembaharuan (jika memilih untuk tidak mengemukakan secara automatik untuk pembaharuan) selepas sijil Halal sedia ada tamat tempoh, permohonan sebelumnya ditolak, atau sijil telah ditarik balik atau tamat tempoh.

**Mengambil khidmat konsultan Halal untuk
Pensijilan Halal tidak diwajibkan
ke atas pemohon.**

Proses Permohonan



Pemohon akan melalui audit desktop dan audit tapak oleh pegawai Muis. Audit akan diulangi jika perlu. Sebelum berlakunya audit, pemohon harus memastikan bahawa kesemua dokumen telah disediakan dan dikemaskini.

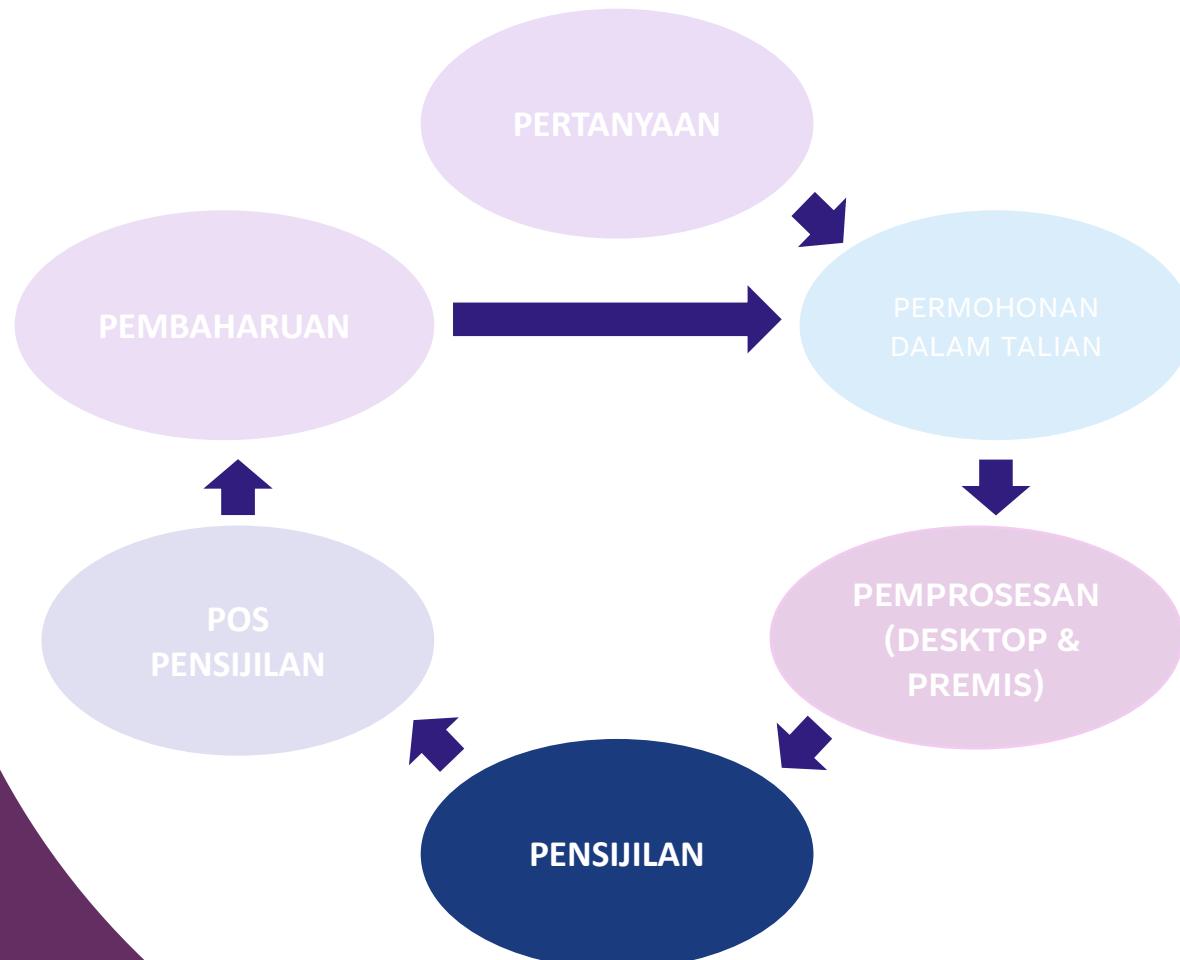
Pegawai Muis boleh meminta tindakan RFA (Request For Action) dari pemohon melalui portal GoBusiness Licensing jika terdapat tanda tanya semasa audit. Kegagalan untuk membetulkan dan membala RFA dalam jangka waktu yang ditetapkan boleh menyebabkan permohonan ditolak secara automatik. Semua RFA perlu diperbetulkan sebelum permohonan diteruskan.

Permulaan Pemprosesan Permohonan (P)

NO.	JENIS PERMOHONAN	PEMPROSESAN
1	Permohonan Baru	dimulakan dalam masa 14 hari bekerja dari tarikh pembayaran
2	Permohonan Ekspres	dimulakan dalam masa 7 hari bekerja dari tarikh pembayaran
3	Permohonan Pembaharuan (penghantaran automatik)	60 - 120 days <u>before expiry date</u>
4	Amend Application	dimulakan dalam masa 14 hari bekerja dari tarikh pembayaran

Nota: Bagi item Tawaran Masa Terhad (**LTO**), pemohon hendaklah mengemukakan dokumen sokongan yang berkaitan melalui e-mel sekurang-kurangnya **4 minggu sebelumnya** kepada Muis dan memperoleh kelulusan Muis sebelum memasarkan item LTO tersebut.

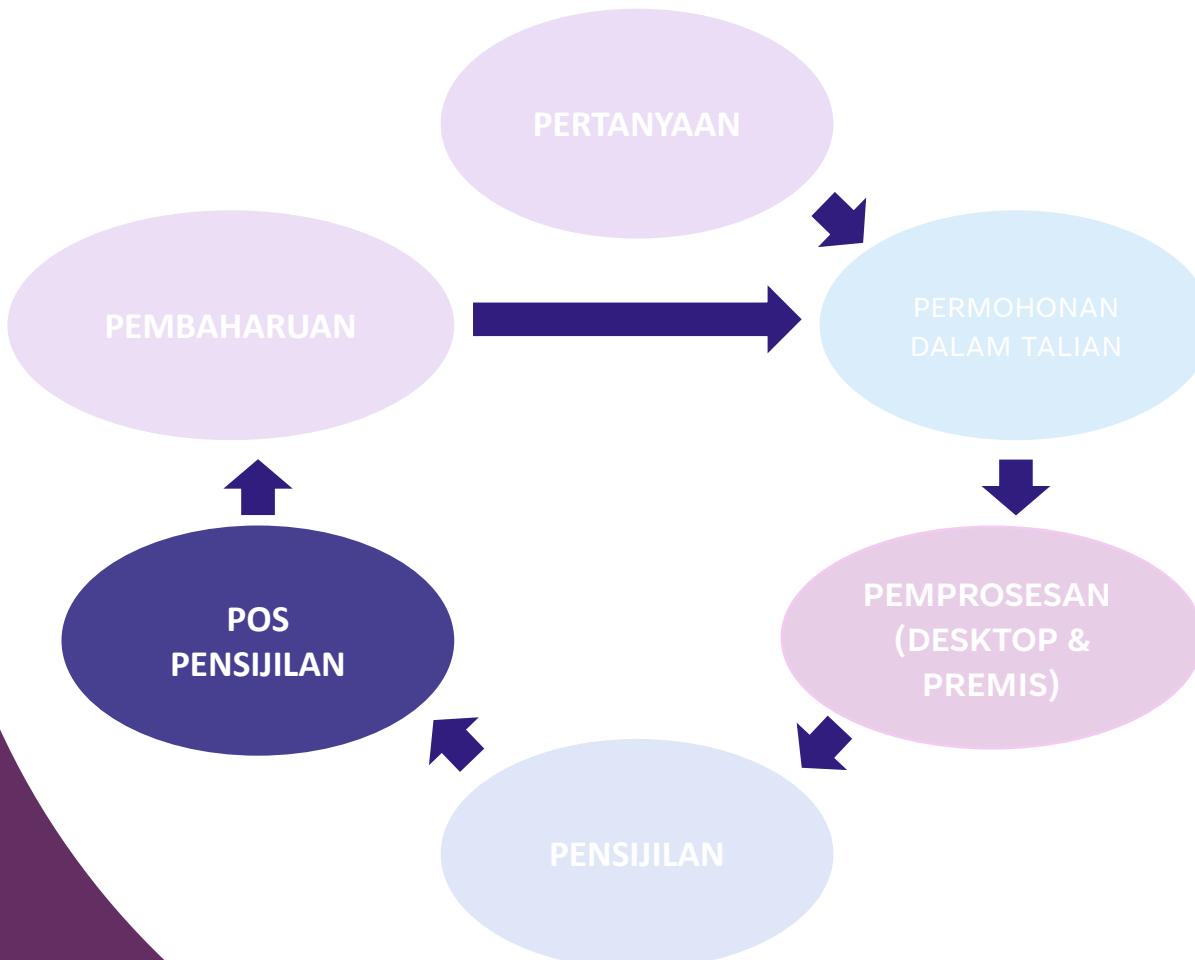
Proses Permohonan



Selepas permohonan diluluskan, pemohon harus membayar baki 60% yuran pensijilan. Apabila tiada baki tertunggak, sijil Halal akan dijana dan dihantar kepada pemohon.

**Jika didapati Sijil Halal Muis hilang,
pemegang sijil hendaklah segera membuat
laporan polis dan menghantar salinan
laporan tersebut kepada Muis melalui
info@muis.gov.sg**

Proses Permohonan



Sijil halal tidak boleh dipindah milik.

Sepanjang tempoh pengesahan pensijilan, pemeriksaan berkala tanpa diumumkan akan dijalankan untuk mengesahkan pematuhan.

Pemegang sijil halal dikehendaki mengemas kini butiran di dalam portal GoBusiness Licensing (GBL). Permohonan pertukaran perlu dilakukan bagi pertukaran maklumat perhubungan, perubahan kepada kakitangan dan butirannya, saiz dan/atau susun atur premis, penubuhan jenama maya, butiran ramuan, pembekal, produk dan menu.

Jenis-Jenis Syarat (P)

Syarat pensijilan boleh dibahagi kepada empat:

Syarat Perjawatan	Syarat Sistem	Syarat Halal	Syarat yang lain
i. Jumlah minima kakitangan Muslim ii. Kecekapan pekerja iii. Butiran informasi pekerja iv. Penubuhan Kumpulan Halal	Pematuhan dengan 10 prinsip Sistem Pengurusan Kualiti Halal Muis Singapura “Singapore Muis Halal Quality Management” HalMQ <i>(Akan dijelaskan di Modul 3)</i>	Bahan mentah yang digunakan hendaklah Halal dan dibuktikan dengan dokumen sokongan <i>(Akan dijelaskan di Modul 4 dan 5)</i>	i. Lesen sah dari agensi yang berkaitan ii. Mematuhi piawaian kesihatan dan keselamatan

Syarat Perjawatan

Setiap pemohon dan pemegang sijil Halal harus mematuhi syarat perjawatan seperti berikut:

Jumlah Minima Kakitangan Muslim

- 2 kakitangan Muslim tetap untuk setiap cawangan bagi kesemua skim pensijilan kecuali skim Kawasan Penyediaan Makanan (Food Preparation Area) yang perlu 3 pekerja Muslim tetap.
***Kakitangan Muslim tidak dikehendaki berada di premis pada setiap masa.**

Kecekapan Pekerja

- Minima 2 kakitangan telah lulus Halal Competency Assessment (HCA) iaitu Ketua Kumpulan Halal dan pegawai jaminan Halal
- Didapati kecekapannya semasa temubual audit

Penubuhan Pasukan Halal

- Termasuk Ketua Pasukan Halal, pegawai jaminan Halal, kakitangan perolehan atau penyumberan dan mana-mana kakitangan lain yang memainkan peranan penting (*Akan dijelaskan di Modul 3*)
- Untuk Pusat Pemakanan Kategori 1, wakil pemilik yang tidak perlu beragama Islam, dan seorang wakil Muslim akan terlibat dalam pensijilan Halal.

Dokumen Sokongan

- Surat perlantikan bagi setiap ahli kumpulan Halal
- Bukti kehadiran
- Bukti kecekapan (Sijil HCA)

Dokumen yang diperlukan (P)

Bergantung pada jenis skim, dokumen sokongan diperlukan untuk menyokong status Halal dan untuk memastikan Syarat Pensijilan Halal telah dipatuhi. Rujuk pada Syarat Pensijilan Halal Muis (HCC) untuk senarai butiran-butiran yang diperlukan untuk skim yang tertentu.

Am	Perjawatan	Berkaitan Halal	Dokumen Lain
<ul style="list-style-type: none">Lesen yang dikeluarkan oleh agensi yang berkaitanPelan Lantai (Kecuali warung penjaja dan kantin sekolah) <p><i>Jika terdapat sebarang isu kebersihan seperti serangan serangga perlu dilaporkan kepada pihak berkuasa yang berkaitan dengan segera.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">Surat Perlantikan*Bukti KecekapanBukti Kehadiran (attendance)Sijil Penyembelihan (Untuk Rumah Sembelih Ayam Itik)	<ul style="list-style-type: none">Senarai menu atau produk termasuk produk labelSenarai bahan-bahan termasuk soal selidik am*, laporan makmal#, pensijilan Halal Muis dan badan-badan pensijilan Halal yang diiktiraf Muis.Rekod pengesahan invois asli yang lalu dan dokumen penghantaran	<ul style="list-style-type: none">Rekod audit dalamanPengisytiharan cawangan dan francaisRekod Penyembelihan (Untuk Rumah Sembelih Ayam Itik)Sijil kesihatan dan jualan (Untuk skim Pengesahan)Laporan pemeriksaan berkala Halal (jika ada)Sebarang Komunikasi dengan Muis

Penilaian Kecekapan Halal (P)

Penilaian Kecekapan Halal (HCA) diperkenalkan pada Mac 2023. HCA adalah penilaian untuk mengiktiraf kecekapan Halal individu sebagai sebahagian daripada Syarat Pensijilan Halal Muis.

Ia adalah wajib untuk kakitangan berikut:

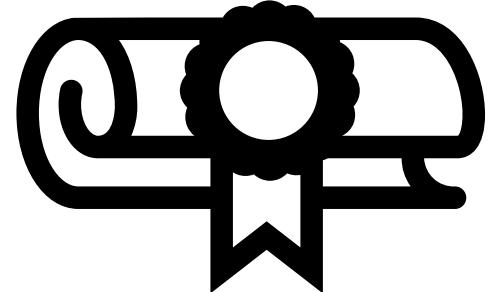
- **Pusat Pemakanan Kategori 1**
 - i. Wakil Pemilik
 - ii. Kakitangan Muslim
- **Semua Skim Lain**
 - i. Ketua Kumpulan Halal
 - ii. Pengawai Jaminan Halal



Penilaian Kecekapan Halal (P)

HCA akan **menggantikan** bahagian penilaian Program Asas Halal (HFP) sebelum ini dan Tahap Asas Latihan Pensijilan Halal Semasa (HCT-FL).

Setelah lulus HCA, individu akan dianugerahkan sijil HCA. Sijil HCA hanya sah selama **5 tahun**. Untuk memastikan kecekapan berterusan kakitangan, syarat penyegaran (refresher) diperkenalkan untuk kakitangan lulus HCA seterusnya setiap 5 tahun.



Syarat Pensijilan Halal Muis (P)

Bergantung pada keperluan entiti, pemohon harus memahami perbezaan antara skim-skim untuk mempercepatkan proses pensijilan dan pengesahan. Selain itu, sebuah entiti mungkin memerlukan berbilang skim bergantung pada model bisnes mereka. Justeru, pemohon harus mengenal pasti Syarat Pensijilan Halal (HCC) untuk memastikan proses pensijilan dan pengesahan berjalan lancar.

Terdapat skim pensijilan tertentu yang mempunyai sub-skim di mana terdapat syarat istimewa dan pengecualian yang perlu dipenuhi.

Pensijilan Halal dan Skim Pengesahan	Produk Keseluruhan Kilang	Kemudahan Penyimpanan Rumah Sembelih Ayam Itik	Kawasan Penyediaan Makanan Pengesahan	Pusat Pemakanan Kategori I Pusat Pemakanan Kategori 2
--------------------------------------	------------------------------	---	--	--

Skim Produk (P)

Skim Produk tertakluk pada produk yang dihasilkan secara keseluruhan atau sebahagiannya diproses/dikeluarkan di Singapura.

Skop pensijilan termasuk pengangkutan, penerimaan, penyimpanan dan pengendalian bahan-bahan dan bahan bantuan pemprosesan, pembuatan, pembungkusan, penandaan, penyimpanan produk yang telah siap, pembasuhan dan pengendalian peralatan.

Penyedia kemudahan penyimpanan luar yang terlibat hendaklah disahkan Halal.

Pensijilan Halal
dan Skim
Pengesahan

Produk

Keseluruhan Kilang

Kemudahan
Penyimpanan

Rumah Sembelih
Ayam Itik

Kawasan Penyediaan
Makanan

Pengesahan

Pusat Pemakanan
Kategori I

Pusat Pemakanan
Kategori 2

Skim Keseluruhan Kilang (P)

Skim Keseluruhan Kilang dikeluarkan kepada kemudahan pengkilangan dan semua produk yang dikeluarkan di dalamnya.

Semua produk yang dikilangkan, diisyiharkan dan diluluskan di kemudahan yang disahkan itu boleh mempunyai tanda Halal Muis. Skop pensijilan termasuk tanpa terhad kepada pengangkutan, penerimaan, penyimpanan dan pengendalian bahan-bahan dan pembantu pemprosesan; pengeluaran, pembungkusan, pelabelan, penyimpanan produk telah siap; pembasuhan dan pengendalian peralatan.

Penyedia kemudahan penyimpanan luar yang terlibat hendaklah disahkan Halal.



Pengisytiharan: Produk & Item Perdagangan (P)

Pemohon hendaklah mengisytiharkan semua item yang dikeluarkan di premis yang dipohon, sebarang storan luar yang digunakan sama ada pengurusan sendiri atau menggunakan logistik pihak ketiga dan sebarang aktiviti pembuatan dan/atau pemprosesan lain yang syarikat terlibat di bawah nama yang sama.

Pemohon hendaklah mengisytiharkan senarai item perdagangan yang tidak melibatkan daging babi, arak dan/atau derivatif mereka. Pemohon hendaklah memastikan bahawa item perdagangan diletakkan di kawasan khas dan jelas diasingkan di luar lingkungan pensijilan, memastikan bahawa tiada barang dagangan yang melibatkan daging babi, alkohol dan/atau derivatifnya.

Pensijilan Halal dan Skim Pengesahan	Produk Keseluruhan Kilang	Kemudahan Penyimpanan Rumah Sembelih Ayam Itik	Kawasan Penyediaan Makanan Pengesahan	Pusat Pemakanan Kategori I Pusat Pemakanan Kategori 2
--	----------------------------------	---	---	--

Penyimpanan: Bekas-Bekas Penyejuk & Pemanas Makanan (P)

Jika bahan-bahan mentah atau bahan-bahan asas disimpan dalam bekas penyejuk yang berasingan di dalam lingkungan pensijilan (contohnya di luar atau di belakang premis utama) - pengurusan sendiri, tidak perlu memohon Skim Kemudahan Penyimpanan. Ini sama untuk semua skim lain.

Pemanas makanan yang terletak di premis luar tidak digunakan untuk penyimpanan makanan yang bukan Halal atau lain daripada miliknya. Pemohon hendaklah memastikan bahawa sijil Halal tidak dipaparkan di premis luar dan/atau pemanas. Senarai produk yang disahkan Halal yang akan disimpan dalam pemanas makanan dipaparkan dengan jelas pada pemanas makanan.



Skim Rumah Sembelih Ayam/Itik (P)

Skim Rumah Sembelih Ayam/Itik tertakluk pada rumah sembelih ayam/itik untuk penyembelihan ayam/itiknya sendiri. Skop pensijilan termasuk makanan ayam/itik, penghantaran, penerimaan, renjatan elektrik, penyembelihan, rendaman air panas, penarikan bulu, pembuangan organ dalaman, penandaan, pengagihan dan penyimpanan ayam/itik.

Terdapat dokumen tambahan yang harus disediakan seperti sijil Latihan yang sah bagi kesemua penyembelih Islam, jadual harian penyembelihan ayam/itik yang Halal dan tidak Halal, rekod penggunaan tanda Halal untuk ayam/itik dan rekod berkaitan dengan ayam/itik Halal yang disembelih.

Pensijilan Halal
dan Skim
Pengesahan

Produk

Keseluruhan Kilang

Kemudahan
Penyimpanan

Rumah Sembelih
Ayam Itik

Kawasan Penyediaan
Makanan

Pengesahan

Pusat Pemakanan
Kategori I

Pusat Pemakanan
Kategori 2

Skim Rumah Sembelih Ayam/Itik (P)

Bilangan kakitangan Muslim yang mencukupi untuk memantau Titik Jaminan Halal (HAPs) termasuk pembahagian ayam/itik, renjatan, penyembelihan, sebelum lecur, pembuangan organ dalaman, penandaan ayam/itik dengan tanda pensijilan Halal dan penghantaran ayam/itik.



Pemilik Jenama & Pengeluar Kontrak (P)

Pemilik jenama harus memohon di bawah skim Produk dan harus menyediakan salinan kontrak bersama pengeluar kontrak. Pemilik jenama harus mematuhi Syarat Pensijilan Halal (HCC) termasuk skop pensijilan, publisiti dan denda, kecuali jika dinyatakan sebaliknya seperti pengecualian dari implementasi pelan Sistem Pengurusan Mutu Halal (HalMQ), penubuhan pasukan Halal dan pengekalan dokumen dan rekod berkenaan. Label ayam/itik khusus di mana didapati perlu.

Manakala, pengeluar kontrak yang terlibat harus disahkan Halal atau telah memohon pensijilan Halal dan mengisyiharkan kontrak pengeluaran produk. Di bawah skim Keseluruhan Kilang, pemohon tidak dibenarkan membuat kontrak pengeluaran produk yang tidak diisyiharkan.



Skim Kemudahan Penyimpanan (P)

Skim Kemudahan Penyimpanan tertakluk pada kemudahan penyimpanan tetap atau bergerak seperti Gudang dan bilik sejuk termasuk fasiliti pencucian pinggan mangkuk. Skop pensijilan termasuk penerimaan, penyimpanan, pengendalian produk dan penghantaran produk.

Jika pemohon menyediakan perkhidmatan penyimpanan kepada pertubuhan lain yang telah disahkan Halal, wakil pengurusan hendaklah dilantik dari syarikat yang disahkan Halal tersebut untuk berada dalam kumpulan Halal di fasiliti penyimpanan.

Untuk fasiliti pencucian pinggan mangkuk, senarai pusat pertubuhan atau pusat pemakanan yang disahkan Halal harus diisytiharkan.



Skim Penyediaan Makanan (P)

Skim Penyediaan Makanan tertakluk kepada syarikat katering, kemudahan dapur pusat dan dapur pra-sekolah di dalam lingkungan pra-sekolah itu sahaja.

Skop pensijilan termasuk penghantaran, penerimaan, penyimpanan dan penyediaan bahan-bahan dan makanan yang telah siap, kawasan penyimpanan, penyediaan, masakan, hidangan makanan dan minuman, penerimaan, pencucian dan penyimpanan perkakas dan peralatan.



Skim Penyediaan Makanan (P)

Permohonan berbilang mungkin diperlukan untuk berbilang dapur yang menyediakan dan membekalkan makanan, jika dua atau lebih dapur yang terletak di lantai yang sama atau bersebelahan dan dipisahkan oleh dinding, dipisahkan oleh bahagian lain yang tidak akan disahkan Halal atau terletak di lantai yang berbeza.

Penyedia kemudahan penyimpanan luar yang terlibat hendaklah disahkan Halal.



Pantri dan Makanan Kakitangan (P)

Pantri tidak boleh digunakan untuk memasak. Sebarang bahan mentah, makanan, peralatan dan/atau perkakas yang disimpan dan dipakai di dalam pantri dan/atau untuk kegunaan R&D tidak boleh digunakan untuk mengendalikan makanan yang Halal ataupun dikendalikan dan disimpan di dalam skop pensijilan.

Kakitangan dibenarkan menggunakan peralatan premis yang disahkan Halal untuk menyediakan makanan mereka hanya jika **bahan-bahan yang dibeli untuk makanan kakitangan telah diisyiharkan dan diluluskan oleh Muis**. Ini membolehkan kakitangan menyimpan dan menyediakan bahan-bahan tersebut di dalam premis.



Kawasan Penyediaan Makanan – Sub-skim Katering (P)

Untuk katerer, pemohon harus menyimpan log pesanan makanan dan penghantaran dan mengisyiharkan kesemua kenderaan yang digunakan untuk pengangkutan termasuk yang digunakan khusus bagi barang Halal. Senarai menu, kad paparan makanan, papan tanda yang dipaparkan di lokasi acara hendaklah menunjukkan nama pemohon.

Sijil Halal yang asli hendaklah dipaparkan dengan jelas dan harus dipastikan yang ia tidak mengelirukan status Halal makanan yang dihidangkan dan tiada percampuran silang makanan yang Halal dan tidak Halal.



Kawasan Penyediaan Makanan – Sub-skim Dapur Pusat (P)

Bagi dapur pusat, pemohon harus menyimpan log pesanan makanan dan penghantaran dan mengisyiharkan kesemua kendaraan yang digunakan untuk pengangkutan termasuk yang digunakan khusus bagi barang Halal. Sebarang pemindahan makanan ke tapak yang tidak disahkan Halal harus sehala sahaja.

Pemohon hendaklah menyediakan surat pengisyiharan jika dapur mereka menyediakan makanan untuk dihidangkan di mana-mana hotel untuk acara jamuan dan/atau perkhidmatan bilik, membekalkan makanan sepenuhnya dan/atau separa diproses ke kios petrol/snek bar/kedai roti dll atau membekalkan makanan sepenuhnya dan/atau separa diproses ke kedai/tapak yang tidak disahkan Halal di bawah syarikat yang sama atau sebaliknya.



Skim Pusat Makanan (P)

Skim Pusat Makanan tertakluk kepada peniaga makanan runcit.

Skop pensijilan termasuk penerimaan, penyimpanan dan penyediaan bahan-bahan dan makanan, tempat penyimpanan, penyediaan, memasak, dan tempat hidangan makanan dan minuman, pencucian dan penyimpanan perkakas dan peralatan, pembungkusan makanan untuk dibawa pulang, ruang makan bagi restoran sahaja.



Penyedia kemudahan penyimpanan luar yang digunakan hendaklah disahkan Halal. Tidak semestinya bahan-bahan di semua cawangan rangkaian untuk sama selagi pemohon mengisyiharkan bahan-bahan tersebut mengikut cawangan masing-masing.

*Pelanggan
dibenarkan
membawa bekas
kosong mereka
sendiri ke premis
yang disahkan
Halal untuk
pembungkusan.*

Pensijilan Halal
dan Skim
Pengesahan

Produk

Keseluruhan Kilang

Kemudahan
Penyimpanan

Rumah Sembelih
Ayam Itik

Kawasan Penyediaan
Makanan

Pengesahan

Pusat Pemakanan
Kategori I

Pusat Pemakanan
Kategori 2

Anjing Bimbingan (P)

Anjing bimbingan adalah anjing yang dipilih dan dilatih khas untuk membantu orang kurang upaya penglihatan untuk melancong secara bebas dan selamat. Anjing bimbingan bukanlah **haiwan peliharaan**.

Pemohon dibenarkan membenarkan anjing bimbingan yang menemani pelanggan kurang upaya penglihatan dibawa masuk ke dalam premis yang disahkan seperti yang ditetapkan oleh Agensi Makanan Singapura (SFA). Di dalam premis yang disahkan, anjing bimbingan hendaklah:

- a. Dijaga di bawah kawalan yang betul;
- b. Ditahan daripada merayap atau menyebabkan gangguan atau kesulitan, atau merosakkan mana-mana harta;
- c. Dikendalikan dengan tali (leash);
- d. Tidak diberi makan di dalam premis makanan, kecuali ia adalah kafe haiwan peliharaan;
- e. Tidak dibelai oleh pelanggan lain

Rujukan:
<https://www.sfa.gov.sg/food-retail/advisories-for-sfa-food-establishment-licenses/advisories-for-sfa-food-establishment-licenses>

Pensijilan Halal
dan Skim
Pengesahan

Produk

Keseluruhan Kilang

Kemudahan
Penyimpanan

Rumah Sembelih
Ayam Itik

Kawasan Penyediaan
Makanan

Pengesahan

Pusat Pemakanan
Kategori I

Pusat Pemakanan
Kategori 2

Pusat Pemakanan – Sub-skim Penjaja (P)

Untuk sub-skim Penjaja, pemohon hendaklah menghantar pemohonan bagi setiap gerai di dalam Pusat Penjaja. Kesemua peralatan hendaklah dikumpul berasingan dengan tempat cuci yang khas dan hendaklah ditandakan dengan jelas.

Makanan yang dijual tidak boleh ditandakan atau diiklankan dengan cara yang mengelirukan atau yang boleh menimbulkan salah anggap pada skop pensijilan.

Bahan-bahan yang didapati dari kedai runcit fizikal atau talian boleh dibeli bagi sub-skima penjaja dan kantin sekolah.

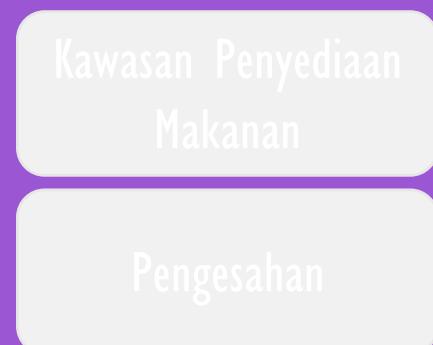


Pusat Pemakanan – Sub-skim Snek Bar / Kedai Roti ^(P)

Bagi sub-skim snek bar atau kedai roti, kesemua makanan dan minuman yang dijual di snek bar hendaklah disediakan di dalam snek bar.

Makanan yang dijual tidak boleh ditandakan atau diiklankan dengan cara yang mengelirukan dan yang akan menimbulkan keraguan pada status Halal tersebut.

Dapur pusat yang menghantar makanan dan minuman yang diproses sepenuh atau sebahagiannya kepada snek bar atau kedai roti hendaklah disahkan Halal dan dibawah skim Kawasan Penyediaan Makan jika dapur diuruskan dari syarikat yang sama, atau dibawah skim Produk/Pusat Pengeluaran jika dapur diuruskan oleh syarikat lain.



Pusat Pemakanan – Sub-skim Berjangka Pendek (P)

Untuk sub-skim berjangka pendek, gerai-gerai akan mendapat pensijilan Halal yang berjangka pendek dan tidak boleh diperbaharui.

Kesemua makanan dan minuman yang dijual di gerai berjangka pendek hendaklah dikendalikan di gerai sahaja manakala makanan dan minuman yang diproses sepenuh dan/atau sebahagianya hendaklah dihantar dari entiti yang disahkan Halal dari Muis.



Pusat Pemakanan – Sub-skim Stesen Makanan (P)

Untuk sub-skim stesen makanan, kesemua stesen makanan hendaklah disahkan Halal, menghidangkan makanan dan minuman yang disediakan di dalam dapur yang disahkan Halal di bawah skima Kawasan Penyediaan Makan. Kad menu untuk minuman beralkohol (jika ada) hendaklah diasingkan daripada kad menu stesen makanan dan hanya diberi atas permintaan pelanggan. Sebarang peralatan, bar dan/atau kaunter untuk minuman beralkohol hendaklah diletakkan di luar restoran.

Makanan yang dijual tidak boleh ditandakan atau diiklankan dengan cara yang mengelirukan dan yang akan menimbulkan keraguan pada makanan tersebut.

Pengambilan dan pencucian peralatan beralkohol hendaklah dicuci berasingan dan dicuci di luar restoran.

Pensijilan Halal
dan Skim
Pengesahan

Produk

Keseluruhan Kilang

Kemudahan
Penyimpanan

Rumah Sembelih
Ayam Itik

Kawasan Penyediaan
Makanan

Pengesahan

Pusat Pemakanan
Kategori I

Pusat Pemakanan
Kategori 2

Skim Pengesahan (P)

Skim Pengesahan tertakluk kepada pengimport atau pengeksport produk yang telah disahkan Halal dari badan-badan pensijilan Halal yang diiktiraf Muis. Skop pengesahan juga termasuk penerimaan dan penyimpanan produk.

Dokumen yang perlu dikemukakan termasuk lesen oleh pihak berkuasa, kesihatan veterinari, sijil halal dan jualan percuma, spesifikasi produk, invois dan dokumen penghantaran.

Pensijilan Halal yang dikeluarkan oleh Muis atau badan-badan pensijilan Halal yang diiktiraf Muis tidak lagi sah jika barang yang disahkan Halal dibungkus semula di luar tapak yang telah disahkan Halal.

Pensijilan Halal
dan Skim
Pengesahan

Produk

Keseluruhan Kilang

Kemudahan
Penyimpanan

Rumah Sembelih
Ayam Itik

Kawasan Penyediaan
Makanan

Pengesahan

Pusat Pemakanan
Kategori 1

Pusat Pemakanan
Kategori 2

Badan-Badan Pensijilan Halal Diiktiraf Muis (P)

Muis tidak mengesahkan produk yang dihasilkan di luar negara, akan tetapi badan-badan pensijilan Halal yang diiktiraf Muis (FHCB) dari negara masing-masing memainkan peranan penting dalam pengesahan produk-produk sebelum dieksport ke Singapura. Muis mengiktiraf badan-badan pensijilan Halal berdasarkan penilaian atas keupayaan meraka dalam mengikuti piawaian Halal yang sama atau setanding dengan piawaian Halal Muis Singapura. Skima ini ditubuhkan untuk memenuhi permintaan produk Halal di Singapura dan untuk memastikan penawaran import produk Halal yang berterusan.

Selain itu, pengiktirafan FHCB juga memudahkan proses pensijilan Halal kerana bergantung kepada pensijilan di luar negara. Ia membantu untuk memupukkan kepercayaan orang awam bagi barang yang diimport dan bahan-bahan yang digunakan oleh pusat makanan dan pusat pengeluaran makanan yang telah disahkan Halal.

Senarai FHCB boleh didapati di Portal GoBusiness Licensing.

Latihan! (P)

Berapakah jumlah kakitangan Muslim tetap yang diperlukan untuk premis yang mempunyai satu (1) Dapur Pusat dan empat (4) cawangan di pusat penjaja?

- a. 4
- b. 5
- c. 10
- d. 11

Jumlah keseluruhan kakitangan Muslim = (1 Dapur Pusat x 3 kakitangan) + (4 cawangan x 2 kakitangan) = **11 kakitangan Muslim**

Dapur Pusat berada di bawah Skim Kawasan Perseiduan Makanan (FPA) dan oleh itu memerlukan 3 kakitangan Muslim.
Untuk cawangan di pusat penjaja, ia berada di bawah Skim Pusat Pemakanan (EE) dan memerlukan 2 kakitangan Muslim di setiap cawangan..

Jawapan: d. 11

Kesimpulan

Ia adalah penting bagi pemohon dan pemegang sijil untuk mematuhi Syarat Pensijilan Halal yang dinyatakan pada (HCC) semasa proses pensijilan dan sepanjang tempoh sah sijil Halal tersebut.

Di modul seterusnya, kita akan melihat cara bagaimana untuk meningkatkan proses dalaman supaya pemohon boleh memastikan piawaian yang tinggi dalam keperluan sistem syarat pensijilan Halal (HCC).

