

Skema Audit Halal LPH LUMOSA dan Titik Kritis Halal

Tabel ini merangkum proses audit yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) Lumosa dan poin-poin krusial yang harus dipastikan kehalalannya di berbagai kategori produk.

Tahap Audit	Fokus Pemeriksaan LPH	Titik Kritis Halal	Tindakan Pengendalian yang Diaudit
I. Pemeriksaan Dokumen (Pra-Audit)	Penerapan SJPH & Bahan	1: Bahan Baku Berisiko Tinggi	Memastikan semua bahan berisiko (turunan hewan, mikroba, <i>flavour</i> , dll.) memiliki Sertifikat Halal yang valid atau spesifikasi yang diverifikasi.
		2: Komitmen & Tim Halal	Verifikasi dokumen Kebijakan Halal dan bukti penunjukkan serta pelatihan Penyelia Halal dan Tim Halal.
II. Audit Lapangan (Verifikasi Fisik)	Fasilitas Produksi	3: Kontaminasi Silang (Najis/Haram)	Pemeriksaan pemisahan lini produksi dan peralatan . Jika ada penggunaan bersama (<i>sharing</i>), harus ada prosedur samak/pencucian najis yang tervalidasi dan terimplementasi.
	Proses & Kinerja SJPH	4: Proses Kritis & Fermentasi	Audit pada proses yang dapat mengubah status kehalalan produk (misalnya: penggunaan

Tahap Audit	Fokus Pemeriksaan LPH	Titik Kritis Halal	Tindakan Pengendalian yang Diaudit
			enzim , proses ekstraksi/pelarut , atau kontrol kadar alkohol pada fermentasi).
		5: Penyimpanan & Transportasi	Memastikan gudang bahan baku dan produk jadi dipisahkan. Tidak ada penyimpanan bersama produk halal dan non-halal (terutama yang berisiko najis).
III. Keputusan & Tindak Lanjut	Laporan Audit	6: Ketertelusuran (<i>Traceability</i>)	Menguji sistem dokumentasi untuk melacak asal usul bahan (dari penerimaan hingga produk akhir) jika ditemukan ketidaksesuaian saat audit.
	Rekomendasi LPH	7: Tindakan Koreksi	Pemenuhan semua temuan (ketidaksesuaian/NC) yang ditemukan oleh Auditor Halal. Pelaku usaha wajib menyelesaikan koreksi dalam waktu yang ditetapkan LPH sebelum rekomendasi dikeluarkan.

Titik Kritis Spesifik Berdasarkan Kategori Produk

Kategori Produk	Fokus Bahan/Proses Kritis	Contoh Poin Kritis yang Diaudit
Makanan & Minuman	Bahan Turunan Hewan (Daging, Gelatin, Enzim) dan Fermentasi.	Gelatin/Kolagen: Asal hewan dan status penyembelihan. Emulsifier/Flavor: Sumber bahan dasar (hewani, nabati, atau mikrobial). Kadar Etanol: Kontrol proses fermentasi pada produk kecap, <i>bakery</i> , atau cuka.
Kosmetik	Bahan yang Berfungsi sebagai Pelarut, Pengemulsi, dan Pewarna.	Alkohol: Harus dipastikan bukan dari industri minuman keras/khamr. Gliserin/Asam Lemak: Sumber bahan dasar non-babi. Pewarna/Pigmen: Verifikasi bahan pewarna yang berpotensi dari turunan hewan.
Barang Gunaan	Bahan Kulit/Bulu dan Kontaminasi pada Alat Masak/Makan.	Kulit: Memastikan penyamakan (<i>samak</i>) sesuai syariat dan bukan dari babi/anjing. Alat Makan/Masak: Riwayat penggunaan alat harus bebas dari sentuhan najis berat (babi), atau sudah disucikan secara syar'i.