

Lembar Disposisi

Surat diterima tanggal : 26 Juli 2023

- Kepada Yth. : Direktur
 Wadir Pelayanan
 Wadir Administrasi, Umum dan Keuangan
 Kabag/Kabid/Kainst/Kasubag.....

Dari :

Direktur :

Tanggal :

Wadir Pelayanan : Erat Jagneed .

Tanggal : 26/7/2023

Sehju w/pelaksanaannya . Mohon pengesahan .
pelaksanaannya . Tks .




Wadir Administrasi, Umum dan Keuangan :

Tanggal :

Kabag/Kabid/Kainst/Kasubag..... Janmed .

Tanggal : 26/7/23

Pelatihan Internal Sistem Jaminan Produk Halal sebagai prasyarat
pengajuan Sertifikat Halal . Mohon dibalas arisan . Terimakasih


saimul Arifin



**RS MATA
UNDAAN**

Surabaya, 24 Juli 2023

Nomor : 01/RSMU/GZ/VII/2023

Lamp : 1 (satu) Bendel

Perihal : Pengajuan Pelatihan Internal Sistem Jaminan Produk Halal dan Internal Audit untuk Pegawai di Instalasi Gizi RS Mata Undaan

Yth. Zainal Arifin, A.Md

**General Manager Penunjang Medis Rumah Sakit Mata Undaan
di Tempat**

Dengan hormat,

Sehubungan dengan rencana Pelaksanaan Program Sertifikasi Halal untuk Pelayanan Gizi RS Mata Undaan, diperlukan Pelatihan Sistem Jaminan Produk Halal dan Audit Internal. Oleh Karena itu bersama ini kami sampaikan Kerangka Acuan Kegiatan untuk kegiatan tersebut sebagaimana terlampir.

Demikian kami sampaikan, atas persetujuan dan perhatiannya kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

Manager Instalasi Gizi RS Mata Undaan,

Uswatun Chasanah, S.Pd



Kerangka Acuan Kerja Pelatihan

Sistim Jaminan Produk Halal

dan

Audit Internal

Untuk Pegawai Instalasi Gizi

di RS Mata Undaan Surabaya



**RS MATA
UNDAAN**

RUMAH SAKIT MATA UNDAAN

TAHUN 2023

Undaan Kulon 19
Surabaya 60274, Indonesia

T +6231 5343 806, 5319 619
F +6231 531 7503
E info@rsmataundaan.co.id

f Rumah Sakit Mata
Undaan Surabaya

@ [rs.mataundaan](https://www.instagram.com/rs.mataundaan)

rsmataundaan.co.id

Kerangka Acuan Kerja Pelatihan Sistin Jaminan Produk Halal dan Audit Internal

I. LATAR BELAKANG

1.1 Gambaran Umum

Seiring dengan kemajuan bidang sains dan teknologi, khususnya pangan, memunculkan dampak cukup besar bagi kehidupan manusia. Satu sisi kemajuan sains dan teknologi dapat mengantisipasi kebutuhan-kebutuhan akan pangan bagi manusia yang semakin meningkat, adanya diversifikasi produk olahan pangan serta peningkatan kualitas produk pangan. Sisi yang lain, masyarakat menginginkan kejelasan status kehalalan produk dalam rangka mentaati ajaran agamanya, karena telah banyak masuknya turunan bahan non halal ke dalam produk pangan yang beredar di pasaran. Kehalalan suatu bahan pangan tidak hanya pada zatnya saja, tetapi juga mencakup cara penyembelihan, cara memprosesnya melalui peralatan yang digunakan, bahan tambahan makanan dan bahan pengemas yang dimanfaatkan, serta proses transportasi yang dilakukan. Karena itulah dibutuhkan pemantauan yang teliti dan seksama untuk membuktikan status kehalalan suatu bahan/produk pangan sehingga dapat menentramkan hati konsumen.

Jaminan kehalalan suatu produk pangan haruslah menjadi suatu sistem yang harus dijalankan oleh pelaku usaha makanan atau minuman termasuk Rumah Sakit yang menyediakan makanan dan minuman untuk pasien dan pegawainya dalam rangka mempertahankan status kehalalan produk yang diproduksi dan disediakan. Agar sistem itu berjalan dengan baik maka pihak perlu dilakukan suatu sistem yang menjamin kehalalan produk dapat dilakukan secara konsisten. Guna mendukung kegiatan tersebut perlu adanya peningkatan pengetahuan dan kesamaan persepsi tentang pangan halal dan cara cara untuk menjaga kehalalan suatu produk diantara Pegawai termasuk bagi institusi yang yang telah mendapat sertifikasi sehingga dapat menjamin kesinambungan status kehalalan produk pangan yang dihasilkan, sehingga perlu dilakukan pelatihan Sistin Jaminan produk halal dan Audit Internal bagi pegawai khususnya penyedia makanan dan minuman untuk turut menjaga status kehalalan produk pada semua tahapan proses yang dilakukan.

Sebagai Prasyarat untuk mengajukan sertifikasi halal semua pegawai yang terlibat diwajibkan untuk mengikuti pelatihan sistim jaminan produk halal yang dapat diselenggarakan secara Internal oleh perusahaan. Selanjutnya guna menjaga kesinambungan proses sistim jaminan halal perlu dilakukan Internal Audit oleh pemilik sertifikat halal. Internal Audit dilakukan oleh Tim Audit Internal yang telah di tunjuk oleh perusahaan. Guna mendukung kegiatan tersebut tim audit internal terlebih dahulu wajib mengikuti pelatihan audit internal dan dinyatakan lulus dalam pelatihan tersebut.

II. TUJUAN

Memberikan pengetahuan sikap kerja dasar dibidang jasa pengolahan makanan sehingga mampu memberikan pelayanan makanan sesuai dengan prasyarat kehalalan suatu Produk Makanan dan Jasa.

Peserta mampu menerapkan sistem jaminan halal, memahami proses sertifikasi halal serta memiliki kompetensi sebagai penyelia halal

2.1 Tujuan Khusus

- a. Meningkatkan pemahaman Pengolah Makanan tentang Sikap kerja dasar sesuai prasyarat penyediaan Produk Makanan dan minuman yang Halal.
- b. Meningkatkan pemahaman Pengolah Makanan tentang dasar Sistem Jaminan Halal
- c. Meningkatkan Pengetahuan penjamah makanan dalam Sistem Jaminan Halal
- d. Mampu melaksanakan audit internal terutama untuk proses produksi produk halal.
- e. Meningkatkan pemahaman dan kesamaan persepsi tentang produk halal di antara Pegawai dan Auditor Internal

III. SASARAN

- a. Penjamah makanan di Lingkup Instalasi Gizi RS Mata Undaan

IV. STRATEGI PENCAPAIAN

Untuk mencapai tujuan diatas, Perlu dilakukan pelatihan dengan metode:

- a. Pembelajaran Materi di dalam Kelas
- b. Workshop

V. TARGET KEGIATAN

5.1 Target Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan selama 4 hari dengan masing masing 2 jam per pertemuan

Kegiatan	Target jam Pelatihan	
	Jumlah	Satuan
Pembelajaran Materi Sistem Jaminan Produk Halal	1 x 2	jam
Pembelajaran Materi Audit Internal	1 x 2	jam
Workshop Audit Internal	2 x 2	jam

5.2 Rencana Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan selama 4 hari dengan masing masing 2 jam per pertemuan

Kegiatan	Tanggal pelatihan
Pembelajaran Materi Sistem Jaminan Produk Halal	3 Agustus 2023
Pembelajaran Materi Audit Internal	8 Agustus 2023
Workshop Audit Internal	14 – 15 Agustus 2023

VI. BIAYA YANG DIPERLUKAN

Undaan Kulon 19
Surabaya 60274, Indonesia

T +6231 5343 806, 5319 619
F +6231 531 7503
E info@rsmataundaan.co.id

f Rumah Sakit Mata
Undaan Surabaya

@ rs.mataundaan

rsmataundaan.co.id

No	Uraian	Kebutuhan	Harga	Total
1	Penggandaan Materi	9 bendel	5.000	Rp. 50.000
2	Konsumsi peserta dan instruktur Pelatihan selama 4x pertemuan	10 box @15.000	150.000	Rp. 600.000
	Total			Rp. 650.000

VII. PENUTUP

Demikian Kerangka Acuan Kerja Pelatihan Sistem Jaminan Produk Halal dan Audit Internal Bagi pegawai di Instalasi Gizi ini kami susun sebagai panduan pelaksanaan rencana kerja. Besar harapan kami agar program kerja tersebut dapat berjalan dengan baik.

Hormat Kami,

Manager Instalasi Gizi RS Mata Undaan,



Uswatun Chasanah, S.Pd