

Pelatihan Internal Penyelia Halal

1. Apa yang dimaksud dengan Sistem Jaminan Produk Halal?
 - a. Sistem yang memastikan semua produk yang diimpor sudah sesuai dengan standar internasional
 - b. Sistem pengawasan terhadap kualitas dan keamanan produk pangan di Indonesia
 - c. Suatu sistem yang terintegrasi disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur Bahan, proses produksi, Produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH.
 - d. Sistem yang mengelola ekspor produk-produk halal ke negara-negara mayoritas Muslim
2. Apa yang dimaksud dengan Penyelia Halal?
 - a. Orang yang bertanggung jawab terhadap ketidakhalaan produk
 - b. Orang yang bertanggung jawab terhadap Proses Produk Halal
 - c. Penanggung jawab yang menyusun standar keamanan pangan
 - d. Pegawai yang diangkat untuk melakukan quality control Produk
3. Kegiatan berikut ini yang masuk lingkup kegiatan PPH (Proses Produk Halal), adalah ...
 - a. Penyediaan bahan
 - b. Pengolahan
 - c. Pendistribusian
 - d. Semua Jawaban Benar
4. Aplikasi SIHALAL berbasis web dapat dibuka dengan menggunakan link :
 - a. ptsp.halal.go.id
 - b. sehati.halal.go.id
 - c. info.halal.go.id
 - d. test.halal.go.id
5. Salah satu persyaratan pengajuan sertifikasi halal bagi pelaku usaha domestik adalah aspek legal, aspek legal apa yang harus dimiliki oleh pelaku usaha:
 - a. NIB
 - b. TKDN
 - c. SLHS
 - d. PIRT
6. Berikut merupakan klasifikasi jenis bahan yang ada dalam daftar bahan , **kecuali**
 - a. Bahan baku
 - b. Bahan tambahan
 - c. Bahan pembantu
 - d. Bahan penolong
7. Produk mikrobial dari mikroba yang memanfaatkan unsur babi sebagai media pertumbuhan adalah
 - a. Halal
 - b. Haram
 - c. Halal Jika Sudah Dibersihkan
 - d. Najis
8. Titik kritis dalam kehalalan suatu bahan pangan merujuk pada...
 - a. Titik didih bahan makanan
 - b. Potensi terjadinya kontaminasi najis atau bahan haram
 - c. Proses pemanasan dalam pengolahan makanan
 - d. Standar rasa dan aroma suatu produk

9. Pada proses penyimpanan bahan, hal yang harus dipastikan adalah **kecuali...**
 - a. Memastikan kebersihan area Gudang
 - b. Memastikan bahan yang disimpan menggunakan kemasan sekunder
 - c. Memastikan separasi antara produk halal dan non halal
 - d. Memperbolehkan sharing facility dengan produk non halal
10. Bagaimana cara mengidentifikasi adanya produk yang tidak memenuhi kriteria?
 - a. Audit Internal
 - b. Audit Pemasok
 - c. Pemeriksaan Mutu Produk Rutin
 - d. Semua Jawaban Benar