

FORMULIR PENILAIAN MANDIRI  
PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK

Nama Sarana Produksi : ANONIM CORNER

Alamat Kantor : Jl. Batu Suli IA Jekan Raya

Kota : Palangka Raya

Provinsi : Kalimantan Tengah

Kode Pos : 73111

No. Telp. dan Email : 081350045670 / [adelia.bio16@gmail.com](mailto:adelia.bio16@gmail.com)  
Penanggung jawab

Nama Sarana Produksi : ANONIM CORNER

Alamat Pabrik : Jl. Batusuli IA Jekan Raya

Kota : Palangka Raya

Provinsi : Kalimantan Tengah

Kode Pos : 73111

No. Telp. dan Email : 081350045670 / [adelia.bio16@gmail.com](mailto:adelia.bio16@gmail.com)


Jenis Pangan : Dimsum Frozen

Tanggal Penilaian : .....

Petugas Penilai  
(diisi oleh Petugas BPOM) : .....

**CARA PENGISIAN FORMULIR PENILAIAN MANDIRI  
SARANA PRODUKSI PANGAN**

1. Formulir diisi oleh Produsen yang diberi tugas untuk melakukan penilaian mandiri terkait Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) pada sarana produksi pangan olahan.
2. Lembar Data Umum dan Data Khusus diisi dengan jelas.
3. Pada Form *Checklist* Penilaian Mandiri Sarana Produksi Pangan:
  - a. apabila pernyataan pada kolom “aspek yang dinilai” belum diterapkan maka beri angka 0 pada kolom skoring 0;
  - b. apabila pernyataan pada kolom “aspek yang dinilai” belum diterapkan secara konsisten maka beri angka 1 pada kolom skoring 1;
  - c. apabila pernyataan pada kolom “aspek yang dinilai” sudah diterapkan secara konsisten maka beri angka 2 pada kolom skoring 2;
  - d. apabila pernyataan pada kolom “aspek yang dinilai” tidak berlaku di perusahaan maka beri tanda ‘✓’ (*tick*) pada kolom TB (tidak berlaku);
  - e. pada kolom “keterangan” wajib diisi dengan deskripsi implementasi dari pernyataan pada kolom “aspek yang dinilai”;
  - f. pada kolom “bukti penerapan” wajib diisi dengan data dukung berupa foto atau dokumen dari pernyataan pada kolom “aspek yang dinilai”;
  - g. Contoh pengisian sebagai berikut:

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
5	Lantai bersih, tidak retak, dan/atau tidak ada genangan  <i>Melampirkan foto lantai area produksi</i>			2		Lantai bersih, pertemuan antara lantai dan dinding lengkung dan mudah dibersihkan		

- h. jumlahkan bobot skoring yang diperoleh dan tetapkan rating dengan ketentuan:

Rating	Jumlah Skor
A (Sangat Baik)	121 – 136
B (Baik)	109 – 120
C (Kurang)	68 – 168
D (Sangat Kurang)	<68

## FORM PENILAIAN MANDIRI CPPOB SARANA PRODUKSI PANGAN

### A. DATA UMUM

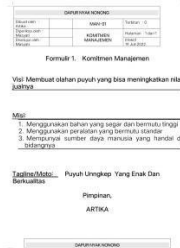



1	Nama Sarana Produksi	Dapur Produksi “KWT AGRO SUKSES”
	Nama Pemilik/Penangguang Jawab	Priska Asri Adelia
2	Alamat Kantor Pusat	Jl. Batusuli IA Kel. Palangka Kec. Jekan Raya, Palangka Raya
	Email	<a href="mailto:adelia.bio16@gmail.com">adelia.bio16@gmail.com</a>
	No telepon	0813 5004 5670
	Alamat Pabrik	Jl. Batusuli IA Kel. Palangka Kec. Jekan Raya, Palangka Raya
	Email	<a href="mailto:adelia.bio16@gmail.com">adelia.bio16@gmail.com</a>
	No telepon	0813 5004 5670
3	NIB	1106230031618
	NPWP	61.314.106.8-711.000
	Skala Usaha	Mikro
	Jumlah Karyawan	Shift 1 : Shift 2 : Shift 3 :
	Jenis Pangan yang diproduksi	Dimsum Frozen
	No Izin Edar *	
4	Tahun sarana produksi berdiri	2019
	Tanggal mulai operasi	3-3-2019
5	Kapasitas produksi (per hari)	150 pcs
	Produksi rata-rata (per hari)	150 pcs
	Distribusi dan pemasaran	Dalam Negeri:  Pulang Pisau, Kasongan, Palangka Raya.  Luar Negeri: -







Keterangan : \*) Beri tanda „√“ (tick) pada pilihan yang sesuai dan tuliskan nomor izin edarnya




## B. DATA KHUSUS


1	Apakah sarana produksi sudah menerapkan sistem manajemen mutu dan/atau keamanan pangan? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	<input checked="" type="radio"/> Ya bersertifikat Ya, tidak bersertifikat Tidak
	a. Jenis sertifikat b. Masa berlaku sertifikat c. Lembaga penerbit	a. - b. - c. -
	a. Jenis sertifikat b. Masa berlaku sertifikat c. Lembaga penerbit	a. Halal b. - c. Balai Sertifikasi Elektronik BSSN
	a. Jenis sertifikat b. Masa berlaku sertifikat c. Lembaga penerbit	a. - b. - c. OSS
2	Apakah sarana produksi telah memiliki dokumen mutu (manual dan/atau prosedur)? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	<input checked="" type="radio"/> Ya Tidak
	Apakah dilakukan tinjauan terhadap implementasi dan audit internal sistem manajemen mutu dan/atau keamanan pangan secara berkala? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	<input checked="" type="radio"/> Ya Tidak
3	Proses pengolahan utama yang dilakukan	Pencucian Ayam dan Sayuran, Pengadonan, Pengukusan/Penggorengan Dimsum.
4	Apakah ada bagian proses produksi yang disubkontrakkan ke sarana produksi lain? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	Ya <input checked="" type="radio"/> Tidak
	Jika Ya, sebutkan: a. Nama Sarana Produksi: b. Alamat:	a. b.

### C. CHECKLIST PENILAIAN MANDIRI PENERAPAN CPPOB






Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
a. Komitmen Penanggung Jawab/Pemilik Sarana Produksi								
1	<p>Pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan di sarana produksi pangan olahan</p> <p><i>Melampirkan dokumentasi/ foto visi-misi, foto sosialisasi keamanan pangan dan kegiatan lain yang terkait pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan</i></p>			✓		Ada		
b. Lingkungan Sarana Produksi (area luar atau eksternal)								
2	<p>Lingkungan sarana produksi bersih dan terpelihara (tidak terdapat akumulasi debu, bebas ilalang, bebas sampah, bebas dari barang-barang tidak terpakai)</p> <p><i>Melampirkan foto lingkungan area sarana produksi tampak luar</i></p>			✓		Dokumentasi ada, Lingkungan bersih		
3	<p>Tidak terdapat kontaminasi silang dari lingkungan (misal: Tempat sampah terbuka, terdapat tempat pemeliharaan hewan, genangan air)</p> <p><i>Melampirkan foto lingkungan sekitar sarana termasuk tempat sampah di area luar</i></p>			✓		Dokumentasi ada		
c. Konstruksi dan Layout Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaan)								
4	<p>Dinding bersih, tidak berjamur, tidak berlumut dan/atau tidak retak</p> <p><i>Melampirkan foto dinding di area produksi</i></p>			✓		Dokumentasi ada, Dinding bersih		




Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
5	Lantai bersih, tidak retak, dan/atau tidak ada genangan  <i>Melampirkan foto lantai area produksi</i>			✓		Dokumentasi ada, lantai bersih		
6	Langit-langit dan/atau atap bersih, tidak retak dan/atau catnya tidak mengelupas  <i>Melampirkan foto langit-langit area produksi</i>			✓		Dokumentasi ada, Langit-langit bersih		
7	Pintu ruangan produksi sebaiknya membuka ke arah luar dan dapat menutup secara sempurna atau menggunakan tirai ketika pintu terbuka  <i>Melampirkan foto pintu area produksi</i>			✓		Dokumentasi ada, Pintu ruang produksi keluar		
8	Jendela terbuka yang berhubungan dengan lingkungan luar dilengkapi dengan kasa pencegah serangga atau hama dan jendela mudah dibersihkan  <i>Melampirkan foto jendela area produksi</i>			✓		Dokumentasi foto ada, Pintu area produksi keluar		
9	Desain perpipaan mencegah kontaminasi silang  <i>Melampirkan foto instalasi perpipaan di area produksi</i>			✓		Dokumentasi foto ruang produksi ada		
10	Terdapat program pemeliharaan bangunan yang dilakukan secara konsisten  <i>Melampirkan form pengecekan berkala dan foto kondisi bangunan</i>			✓		Ya, ada di form monitoring pembersihan harian		




Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
d. Area Pengolahan								
11	<p>Tata letak area pengolahan mencegah kemungkinan kontaminasi silang</p> <p><i>Melampirkan dokumen layout (tata letak) dan foto area pengolahan</i></p>			✓		Denah ada, Dokumen tata letak area untuk mencegah kontaminasi silang		
12	<p>Kondisi bersih dan terawat</p> <p><i>Melampirkan form pengecekan kebersihan dan foto area pengolahan</i></p>			✓		Pengecekan kebersihan dilakukan setiap hari		
13	<p>Luas area pengolahan memberikan ruang gerak karyawan yang cukup</p> <p><i>Melampirkan foto area pengolahan pada saat karyawan bekerja</i></p>			✓		Ya, area pengolahan memberikan ruang gerak karyawan yang cukup Terlampir foto		
14	<p>Desain area antara/penyimpanan sementara untuk transfer bahan baku/bahan kemas serta produk akhir mencegah masuknya benda asing atau hama</p> <p><i>Melampirkan dokumen layout dan foto area antara/ penyimpanan dan untuk transfer bahan baku/bahan kemas</i></p>				✓			

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
e. Air, Es, Gas dan Energi (Listrik, Bahan Bakar)								
15	<p>Sumber air (termasuk es dan uap) memenuhi persyaratan tidak ada risiko tercemar pengujian air secara berkala, minimal 1 tahun sekali</p> <p><i>Melampirkan dokumen hasil uji untuk sumber air yang terbaru (uji kontaminan) dari laboratorium terakreditasi</i></p>			✓		Terlampir SOP-04		
16	<p>Penggunaan udara bertekanan dan gas (CO<sub>2</sub>/N<sub>2</sub>/gas lainnya) sesuai persyaratan dan terpelihara dengan baik</p> <p><i>Melampirkan spesifikasi gas yang digunakan dan form pemeliharaan peralatan udara bertekanan dan gas</i></p>				✓			
17	<p>Terdapat cadangan sumber energi atau 8asukan listrik tersedia pada saat dibutuhkan bagi industri yang memerlukan 8asukan energi secara berkesinambungan, misal terkait <i>cold chain</i> atau proses khusus lainnya (jika diperlukan)</p> <p><i>Melampirkan prosedur penanganan mati listrik pada saat proses produksi</i> <i>Melampirkan keterangan terkait ketersediaan sumber energi cadangan</i></p>			✓		Dalam pengolahan tidak memerlukan energi lebih		





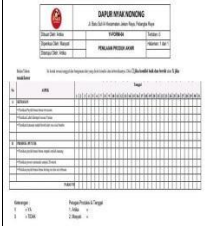

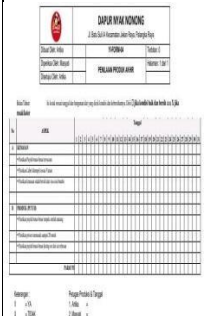
Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
f. Ventilasi dan Kualitas Udara								
18	Tersedia ventilasi (pengendalian udara) di area pengolahan dan penyimpanan untuk mencegah kondensasi, debu, dan bau berlebihan  <i>Melampirkan foto ventilasi di area produksi</i>			✓		Ventilasi jadi satu dengan jendela		
19	Ventilasi yang terbuka dilengkapi dengan kasa  <i>Melampirkan foto ventilasi di area produksi</i>			✓		Tidak ada ventilasi terbuka	 	
20	Sirkulasi udara di area risiko tinggi terkendali  <i>Melampirkan dokumen persyaratan ruangan di area risiko tinggi dan form pengendaliannya</i>				✓			
g. Penerangan								
21	Penerangan tersedia di seluruh area kerja, sesuai dan cukup untuk melakukan pekerjaan dan pembersihan  <i>Melampirkan foto penerangan yang terdapat di area produksi</i>			✓		Ya, penerangan baik		
h. Penanganan Limbah dan Drainase								
22	Limbah/sampah ditangani dengan baik  <i>Melampirkan form penanganan limbah/sampah</i>			✓		Terlampir di form		


Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
23	Drainase dan sarana pengolahan limbah dirancang dan dipelihara dengan baik  <i>Melampirkan foto drainase dan sarana pengolahan limbah serta form pemeliharaan</i>			✓		Parit lancar tidak ada genangan		
<b>i. Peralatan</b>								
24	Rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan tidak menghambat efektivitas sanitasi  <i>Melampirkan foto rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan</i>			✓		Ruang produksi sesuai alur		
25	Peralatan dalam kondisi bersih  <i>Melampirkan foto peralatan yang digunakan untuk proses produksi</i>			✓		Penempatan alat produksi yg sudah bersih siap pakai		
26	Terdapat program pemeliharaan peralatan yang dilakukan secara konsisten  <i>Melampirkan prosedur pemeliharaan peralatan</i>			✓		Terlampir SOP-04		
27	Terdapat program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen  <i>Melampirkan penjelasan tentang program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen</i>			✓		Terlampir SOP-04		
<b>j. Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)</b>								
28	Terdapat program/prosedur sanitasi yang terlaksana secara konsisten  <i>Melampirkan prosedur sanitasi dan form program sanitasi berkala</i>			✓		Terlampir SOP-04		



Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
29	<p>Sarana pembersihan/ pencucian peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan setelah digunakan</p> <p><i>Melampirkan foto sarana pembersihan/ pencucian peralatan</i></p>			✓		Wastafel bersih		
30	<p>Proses pembersihan/ pencucian tidak mencemari atau mengkontaminasi produk yang sedang ditangani atau diolah</p> <p><i>Melampirkan instruksi kerja pembersihan/ pencucian</i></p>			✓		Terlampir SOP-04		
31	<p>Memastikan bahwa peralatan yang sudah disanitasi dalam kondisi bersih dan berjalan secara efektif</p> <p><i>Melampirkan prosedur sanitasi dan foto peralatan yang telah disanitasi</i></p>			✓		Peralatan produksi yang sudah bersih		
<b>k. Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli</b>								
32	<p>Pengendalian pembelian bahan, jasa dan aktivitas subkontraktor yang memiliki dampak terhadap keamanan pangan</p> <p><i>Melampirkan dokumen pembelian dan evaluasi kesesuaian bahan yang dibeli</i></p>			✓		Ya, ada daftar belanja		

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
I. Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir								
33	<p>Spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir sesuai dengan peraturan dan persyaratan</p> <p><i>Melampirkan dokumen spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir</i></p>			✓		Dokumen peralatan CPPOB		
34	<p>Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan</p> <p><i>Melampirkan prosedur dan form pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan</i></p>			✓		Terlampir SOP-01		
35	<p>Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu produk akhir</p> <p><i>Melampirkan program dan form pengawasan keamanan dan mutu produk akhir</i></p>			✓		Terlampir SOP-01		
36	<p>Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan sesuai dengan peraturan dan persyaratan ditangani dengan baik</p> <p><i>Melampirkan matriks bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan</i></p>			✓		Terlampir SOP-01		



Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
m.Pengendalian Proses dan pencegahan kontaminasi silang								
37	Produk pangan yang diproduksi sesuai dengan deskripsi produk yang ditetapkan  <i>Melampirkan dokumen yang menjelaskan deskripsi produk yang dihasilkan</i>				✓			
38	Terdapat dokumen deskripsi proses produksi yang dapat mengidentifikasi sumber kontaminasi dan tahapan penting untuk dilakukan pemantauan  <i>Melampirkan dokumen alur proses produksi, pengendalian proses dan potensi sumber kontaminasi</i>			✓		Iya , ada		
39	Terdapat prosedur pengendalian proses ( <i>in-process control</i> ) yang dilaksanakan secara konsisten  <i>Melampirkan prosedur pengendalian proses pada tahapan kritis</i>				✓			
40	Terdapat personel kompeten yang bertanggung jawab untuk memantau tahap-tahap kritis  <i>Melampirkan dokumen yang menjelaskan kompetensi personel yang bertanggung jawab untuk memantau tahap-tahap kritis</i>							




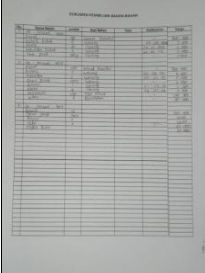

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
41	<p>Terdapat catatan monitoring pengendalian proses dan catatan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian</p> <p><i>Melampirkan form monitoring pengendalian proses dan form tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian</i></p>			✓		ada di form monitoring pembersihan harian		
42	<p>Terdapat prosedur evaluasi pelepasan produk akhir (<i>release product</i>)</p> <p><i>Melampirkan form evaluasi terhadap parameter pelepasan produk akhir (release product)</i></p>			✓		tercantum di form Penilaian Produk Akhir		
43	<p>Terdapat program untuk mencegah, mengendalikan dan mendeteksi kontaminasi silang dan alergen</p> <p><i>Melampirkan dokumen yang menjelaskan program pencegahan, pengendalian, dan pendeteksi kontaminasi silang dan alergen</i></p>			✓		Tercantum di alur produksi		
<b>n. Penanganan Produk Tidak Sesuai</b>								
44	<p>Terdapat prosedur penanganan produk yang tidak sesuai, tindakan koreksi yang dilakukan dan pencatatan. Pengendalian proses <i>rework</i> dilakukan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan</p> <p><i>Melampirkan prosedur penanganan produk yang tidak sesuai, tindakan koreksi yang dilakukan dan form terkait</i></p>			✓		Tercantum di form Penilaian Produk Akhir		







Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
o. Laboratorium Pengujian Internal								
45	<p>Terdapat laboratorium pengujian untuk industri yang dipersyaratkan/ sesuai ketentuan untuk Produk AMDK, Formula Bayi, Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan</p> <p><i>Melampirkan foto laboratorium pengujian untuk industri yang dipersyaratkan</i></p>				✓			
p. Pengendalian Hama								
46	<p>Terdapat program pengendalian hama (binatang peliharaan dan liar, pengerat, serangga, burung, dan lainnya) yang efektif</p> <p><i>Melampirkan prosedur pengendalian hama</i></p>				✓	Terlampir SOP 06 Pengendalian Hama		
47	<p>Terdapat fasilitas atau usaha lain untuk mencegah binatang atau serangga masuk ke dalam pabrik</p> <p><i>Melampirkan foto fasilitas atau upaya untuk pencegahan binatang atau serangga masuk ke area produksi</i></p>				✓	Terlampir SOP-06		







Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
q. Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel								
48	<p>Fasilitas pencucian tangan tersedia di dekat area pengolahan dan/atau tempat yang mudah dijangkau dengan jumlah yang memadai serta terdapat peringatan dan petunjuk cara mencuci tangan</p> <p><i>Melampirkan foto fasilitas pencucian tangan dan petunjuk cara mencuci tangan</i></p>			✓		Terlampir SOP-03		
49	<p>Terdapat fasilitas karyawan yang bersih dan terawat seperti tempat ganti pakaian kerja dan tempat penyimpanan barang pribadi, kantin dan tempat ibadah (jika diperlukan)</p> <p><i>Melampirkan foto fasilitas karyawan seperti tempat ganti pakaian kerja dan tempat penyimpanan barang pribadi, kantin dan tempat ibadah</i></p>				✓			
50	<p>Tersedia toilet dengan jumlah yang cukup, mudah dijangkau, dan/atau tidak terbuka langsung ke area pengolahan serta sarana mencuci tangan dan perlengkapannya, yakni sabun dan alat pengering (tisu, lap tangan atau <i>hand dryer</i>)</p> <p><i>Melampirkan informasi jumlah dan foto toilet yang tersedia</i></p>			✓		Toilet jauh dari rumah produksi		








Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
51	Personel berpakaian kerja bersih dan lengkap meliputi: sarung tangan (jika diperlukan); tutup rambut termasuk jenggot, kumis dan jambang; masker; dan sepatu khusus (jika diperlukan)  <i>Melampirkan prosedur dan foto pakaian pekerja</i>			✓		Ada		
52	Perilaku personel tidak menyebabkan kontaminasi silang  <i>Melampirkan foto peringatan larangan, atau informasi terkait higiene personel</i>				✓		TB	
53	Terdapat program dan catatan pemeriksaan kesehatan personel, termasuk penyakit infeksi berbahaya  <i>Melampirkan dokumen pemantauan kesehatan personel</i>			✓		Terlampir SOP 03 Proses Produksi		
<b>r. Pelatihan Personel</b>								
54	Terdapat program dan catatan pelatihan personel  <i>Melampirkan dokumen bukti pelatihan personel, seperti sertifikat keikutsertaan dan pencatatan riwayat pelatihan bagi karyawan)</i>							
<b>s. Pengemasan</b>								
55	Proses pengemasan dilakukan dengan baik, terhindar dari kontaminasi silang  <i>Melampirkan prosedur proses pengemasan</i>			✓		Daftar list beserta foto nama bahan kimia dan peruntukan		

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
t. Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan								
56	Bahan kimia yang peruntukannya bukan untuk pangan yang berisiko kontak dengan produk bersifat aman untuk pangan dan tidak mencemari produk  <i>Melampirkan list bahan kimia non pangan yang digunakan, spesifikasi serta kegunaannya</i>			✓				
57	Terdapat pemisahan dan penandaan bahan kimia non pangan (termasuk penyimpanannya)  <i>Melampirkan foto penyimpanan bahan kimia non pangan</i>			✓				
u. Sistem Ketertelusuran dan Penarikan								
58	Terdapat pemberian identitas/ pengkodean pada bahan baku, bahan antara, bahan kemas dan produk akhir untuk ketertelusuran  <i>Melampirkan prosedur pemberian kode produksi dan penjelasannya</i>			✓		Foto bahan kimia non pangan		
59	Terdapat sistem ketertelusuran dan penarikan produk yang efektif termasuk melakukan simulasi ketertelusuran dan penarikan produk  <i>Melampirkan prosedur ketertelusuran, form pemasaran produk dan form penyedia bahan baku, BTP, bahan penolong dan kemasan</i>			✓		Daftar belanja		
v. Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir								
60	Sarana penyimpanan terjaga kebersihannya  <i>Melampirkan foto sarana penyimpanan / gudang</i>			✓		Sesuai SOP-04		

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
61	Tempat penyimpanan dalam kondisi baik, teratur dan terpelihara  <i>Melampirkan foto kondisi sarana penyimpanan/ gudang</i>			✓		Ya kondisi baik		
62	Terdapat penandaan status yang jelas  <i>Melampirkan foto penandaan untuk masing-masing tahapan proses</i>			✓		Ya ada tahapan proses	    	

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
							   	
63	Bahan dirotasi berdasarkan sistem FIFO/FEFO  <i>Melampirkan prosedur penyimpanan (FIFO/FEFO)</i>			✓		Terlampir SOP 01, Pemeriksaan Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan		
64	Kondisi lingkungan penyimpanan sesuai persyaratan  <i>Melampirkan foto kondisi lingkungan penyimpanan</i>			✓		Kondisi bersih		
w. Pemuatan Produk ke Kendaraan								
65	Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan produk bersih  <i>Melampirkan foto pemuatan produk ke dalam kendaraan</i>			✓		Foto saat produk dikemas dan akan dikirim ke luar kota ataupun dalam kota		

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
								
66	Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan memberikan perlindungan terhadap kerusakan produk <i>Melampirkan prosedur pendistribusian produk dan foto tempat pemuatan</i>			✓		Foto produk siap dikirim	 	
x. Informasi Produk								
67	Label memenuhi ketentuan <i>Melampirkan rancangan label produk</i>			✓		Label kemasan		
y. Tanggap Darurat Keamanan Pangan								
68	Terdapat Prosedur tanggap darurat keamanan pangan yang memadai <i>Melampirkan prosedur tanggap darurat keamanan pangan</i>			✓		Terlampir SOP 07 Tanggap Darurat Kebakaran		

#### D. HASIL PENILAIAN

Jumlah Skor	
Tingkat ( <i>Rating</i> ) Sarana Produksi Pangan Olahan	A (Sangat Baik) B (Baik) C (Kurang) D (Sangat Kurang)