

FORM PEMERIKSAAN CPPOB SARANA PRODUKSI PANGAN

A. DATA UMUM

1	Nama Sarana Produksi	PMEPS
	Nama Pemilik/Penanggujawab	AQidah wah-funf
2	Alamat Kantor Pusat	Jl. Merak no. 04.
	Email	pmepr.mprkizen@gmail.com
	No telepon	0822 5456 5857
	Alamat Pabrik	Jl. merak no. 4
	Email	pmepr.mprkizen@gmail.com
	No telepon	0822 5456 5857
3	NIB	0220001542957
	NPWP	94.769.755.3-711.000
	Skala Usaha	mikro
	Jumlah Karyawan	Shift 1 : 5 Shift 2 : Shift 3 :
	Jenis Pangan yang di Produksi	- Ikan dan hasil olahannya - tepung dan hasil olahannya (10710)
	No Izin Edar *	MD / PIRT
	Tahun sarana produksi berdiri	2012
4	Tanggal mulai operasi	Januari 2016
	Kapasitas produksi (per hari)	30 kg / jam
5	Produksi rata-rata (per hari)	30 1000 bungkus / hari @ 50 g
	Distribusi dan pemasaran	Dalam Negeri: Kalimantan tengah.
		Luar Negeri:

Keterangan : *) Coret yang tidak perlu.

B. DATA KHUSUS

1	<p>Apakah sarana produksi sudah menerapkan sistem manajemen mutu dan/atau keamanan pangan?</p> <p><i>Lingkari jawaban pada huruf yang sesuai</i></p>	<p><input checked="" type="radio"/> a. Ya (Bersertifikat/Tidak Bersertifikat)*</p> <p>b. Tidak</p>
	<p>a. Jenis sertifikat</p> <p>b. Masa berlaku sertifikat</p> <p>c. Lembaga penerbit</p>	<p>a. HACCP</p> <p>b. 23 November 2024</p> <p>c. Kementerian Kelautan dan Perikanan</p>
	<p>a. Jenis sertifikat</p> <p>b. Masa berlaku sertifikat</p> <p>c. Lembaga penerbit</p>	<p>a.</p> <p>b.</p> <p>c.</p>
	<p>a. Jenis sertifikat</p> <p>b. Masa berlaku sertifikat</p> <p>c. Lembaga penerbit</p>	<p>a.</p> <p>b.</p> <p>c.</p>
2	<p>Apakah sarana produksi telah memiliki dokumen mutu (manual dan/atau prosedur)?</p> <p><i>Lingkari jawaban pada huruf yang sesuai</i></p>	<p><input checked="" type="radio"/> a. Ya</p> <p>b. Tidak</p>
	<p>Apakah dilakukan tinjauan terhadap implementasi dan audit internal sistem manajemen mutu dan/atau keamanan pangan secara berkala?</p> <p><i>Lingkari jawaban pada huruf yang sesuai</i></p>	<p><input checked="" type="radio"/> a. Ya</p> <p><input checked="" type="radio"/> b. Tidak</p>
3	<p>Proses pengolahan utama yang dilakukan</p>	<p>- pemisahan tulang ikan - penbetuan</p> <p>- pencampuran</p> <p>- pembentukan</p> <p>- pengutusan</p> <p>- pengemasan</p>
4	<p>Apakah ada bagian proses produksi yang disubkontrakkan ke sarana produksi lain?</p> <p><i>Lingkari jawaban pada huruf yang sesuai</i></p>	<p>a. Ya</p> <p><input checked="" type="radio"/> b. Tidak</p>
	<p>Jika Ya, sebutkan:</p> <p>a. Nama Sarana Produksi:</p> <p>b. Alamat:</p>	<p>a.</p> <p>b.</p>

Keterangan : *) Coret yang tidak perlu.

CHECKLIST PENILAIAN PENERAPAN CPPOB

Pemeriksaan Sarana		Penilaian				Bobot	Keterangan
No.	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
a. Komitmen Penanggung Jawab/Pemilik Sarana Produksi							
1	Pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan di sarana produksi pangan olahan	X	X		✓		Minor apabila belum secara konsisten membentuk dan memelihara budaya keamanan pangan Major apabila penanggung jawab/pemilik tidak memiliki komitmen
b. Lingkungan Sarana Produksi (area luar atau eksternal)							
2	Lingkungan sarana produksi bersih dan terpelihara (tidak terdapat akumulasi debu, bebas ilalang, bebas sampah, bebas dari barang-barang tidak terpakai) (*)	X			✓		
3	Tidak terdapat kontaminasi silang dari lingkungan (misal: Tempat sampah terbuka, terdapat tempat pemeliharaan hewan, genangan air)	X			✓		
c. Konstruksi dan Layout Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaan)							
4	Dinding bersih, tidak berjamur, tidak berlumut dan/atau tidak retak (*)	X			✓		
5	Lantai bersih, tidak retak, dan/atau tidak ada genangan	X			✓		
6	Langit-langit dan/atau atap bersih, tidak retak dan/atau catnya tidak mengelupas (*)	X			✓		
7	Pintu ruangan produksi sebaiknya membuka ke arah luar dan dapat menutup secara sempurna atau menggunakan tirai ketika pintu terbuka (*)	X			✓		
8	Jendela terbuka yang berhubungan dengan lingkungan luar dilengkapi dengan kasa pencegah serangga atau hama dan jendela mudah dibersihkan (*)	X			✓		
9	Desain perpipaan mencegah kontaminasi silang		X		✓		
10	Terdapat program pemeliharaan bangunan yang dilakukan secara konsisten	X			✓		
d. Area Pengolahan							
11	Tata letak area pengolahan mencegah kemungkinan kontaminasi silang		X		✓		
12	Kondisi bersih dan terawat		X		✓		
13	Luas area pengolahan memberikan ruang gerak karyawan yang cukup (*)	X			✓		
14	Desain area antara/penyimpanan sementara untuk transfer bahan baku/bahan kemasan serta produk akhir mencegah masuknya benda asing atau hama	X			✓		
e. Air, Es, Gas dan Energi (Listrik, Bahan Bakar)							
15	Sumber air (termasuk es dan uap) memenuhi persyaratan - tidak ada risiko tercemar - pengujian air secara berkala, minimal 1 tahun sekali	X	X		✓		Minor bila dilakukan pengujian namun tidak rutin Major bila pengujian air yang digunakan sebagai bagian dari produk atau kontak dengan produk tidak memenuhi syarat dan/atau jika sumber air tercemar

16	Penggunaan udara bertekanan dan gas (CO ₂ /N ₂ /gas lainnya) sesuai persyaratan dan terpelihara dengan baik		X		✓		
17	Terdapat cadangan sumber energi atau pasokan listrik tersedia pada saat dibutuhkan bagi industri yang memerlukan pasokan energi secara berkesinambungan, misal terkait <i>cold chain</i> atau proses khusus lainnya (jika diperlukan)	X			✓		
f. Ventilasi dan Kualitas Udara							
18	Tersedia ventilasi (pengendalian udara) di area pengolahan dan penyimpanan untuk mencegah kondensasi, debu, dan bau berlebihan	X	X		✓		Minor apabila ditemukan di area lain Major apabila ditemukan di area pengolahan dan penyimpanan
19	Ventilasi yang terbuka dilengkapi dengan kasa		X		✓		
20	Sirkulasi udara di area risiko tinggi terkendali		X		✓		
g. Penerangan							
21	Penerangan tersedia di seluruh area kerja, sesuai dan cukup untuk melakukan pekerjaan dan pembersihan	X			✓		
h. Penanganan Limbah dan Drainase							
22	Limbah/sampah ditangani dengan baik	X	X		✓		Minor untuk limbah yang tidak berpotensi secara langsung Major untuk limbah yang berpotensi mengontaminasi secara langsung terhadap produk di area pengolahan
23	Drainase dan sarana pengolahan limbah dirancang dan dipelihara dengan baik (*)	X			✓		
i. Peralatan							
24	Rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan tidak menghambat efektivitas sanitasi	X			✓		
25	Peralatan dalam kondisi bersih		X		✓		
26	Terdapat program pemeliharaan peralatan yang dilakukan secara konsisten	X			✓		
27	Terdapat program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen (*)	X	X		✓		Minor untuk alat ukur yang bersifat umum Major bila digunakan untuk penimbangan BTP dan/atau instrumen yang digunakan untuk pemantauan tahapan kritis
j. Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)							
28	Terdapat program/prosedur sanitasi yang terlaksana secara konsisten		X		✓		
29	Sarana pembersihan/pencucian peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan setelah digunakan	X			✓		
30	Proses pembersihan/pencucian tidak mencemari atau mengkontaminasi produk yang sedang ditangani atau diolah.		X		✓		
31	Memastikan bahwa peralatan yang sudah disanitasi dalam kondisi bersih dan berjalan secara efektif (*)		X		✓		
k. Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli							
32	Pengendalian pembelian bahan, jasa dan aktivitas subkontraktor yang memiliki dampak terhadap keamanan pangan (*)		X		✓		
l. Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir							

33	Spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir sesuai dengan peraturan dan persyaratan		X	X	✓	Major apabila menggunakan bahan baku yang wajib SNI tidak sesuai dengan standar Kritis apabila menggunakan bahan yang tidak sesuai dengan peraturan
34	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan	X	X		✓	Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu Major apabila tidak ada program pengawasan keamanan dan mutu
35	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu produk akhir	X	X		✓	Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu Major apabila tidak ada program pengawasan keamanan dan mutu
36	Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan sesuai dengan peraturan dan persyaratan ditangani dengan baik	X	X		✓	Minor apabila inkonsisten Major apabila bahan tidak sesuai dengan peraturan dan persyaratan dan tidak ditangani dengan baik
m. Pengendalian Proses dan pencegahan kontaminasi silang						
37	Produk pangan yang diproduksi sesuai dengan deskripsi produk yang ditetapkan		X		✓	
38	Terdapat dokumen deskripsi proses produksi yang dapat mengidentifikasi sumber kontaminasi dan tahapan penting untuk dilakukan pemantauan.		X		✓	
39	Terdapat prosedur pengendalian proses (<i>in-process control</i>) yang dilaksanakan secara konsisten		X	X	✓	Major jika berkaitan dengan pemantauan bukan pada tahapan kritis Kritis jika berkaitan dengan pemantauan pada tahapan kritis
40	Terdapat personel kompeten yang bertanggung jawab untuk memantau tahap-tahap kritis		X		✓	
41	Terdapat catatan monitoring pengendalian proses dan catatan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian	X	X		✓	Minor jika tidak konsisten dalam melakukan pencatatan terhadap tahap-tahap kritis Major jika tidak melakukan pencatatan terhadap tahap-tahap kritis
42	Terdapat prosedur evaluasi pelepasan produk akhir (<i>release product</i>) (*)		X	X	✓	Major jika tidak konsisten menerapkan prosedur evaluasi Kritis jika tidak dilakukan evaluasi pelepasan produk akhir
43	Terdapat program untuk mencegah, mengendalikan dan mendeteksi kontaminasi silang dan alergen		X	X	✓	Major jika inkonsistensi implementasi program dan produk tidak mengandung allergen Kritis jika program tidak dilaksanakan dan produk mengandung allergen
n. Penanganan Produk Tidak Sesuai						
44	Terdapat prosedur penanganan produk yang tidak sesuai, tindakan koreksi yang dilakukan dan pencatatan. Pengendalian proses <i>rework</i> dilakukan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.	X	X		✓	Minor jika terdapat inkonsistensi terhadap pelaksanaan prosedur dan pencatatan produk tidak sesuai Major jika pengendalian <i>rework</i> tidak sesuai prosedur
o. Laboratorium Pengujian Internal						
45	Terdapat laboratorium pengujian untuk industri yang dipersyaratkan/sesuai ketentuan untuk produk AMDK, Formula Bayi, Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan			X	✓	
p. Pengendalian Hama						
46	Terdapat program pengendalian hama (binatang peliharaan dan liar, pengerat, serangga, burung, dan lainnya) yang efektif	X	X	X	✓	Minor jika inkonsistensi prosedur pengendalian Major: jika tidak terdapat program pengendalian Kritis: jika ditemukan indikasi adanya infestasi hama

47	Terdapat fasilitas atau usaha lain untuk mencegah binatang atau serangga masuk ke dalam pabrik		X		✓		
q. Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel							
48	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.	X	X		✓		Minor jika tidak terdapat peringatan Major jika tidak tersedia air mengalir, sabun dan pengering tangan (tisu, lap tangan atau hand dryer)
49	Terdapat fasilitas karyawan yang bersih dan terawat seperti tempat ganti pakaian kerja dan tempat penyimpanan barang pribadi, kantin dan tempat ibadah (jika diperlukan)	X			✓		
50	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 hand dryer) (*)	X	X	X	✓		Minor jika jumlah toilet tidak memadai Major bila tidak ada perlengkapan Kritis bila sarana cuci tangan tidak lengkap dan toilet mengarah langsung ke area pengolahan
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)	X	X		✓		Minor apabila personel tidak kontak langsung dengan produk Major apabila personel kontak langsung dengan produk
52	Perilaku personel tidak menyebabkan kontaminasi silang	X	X		✓		Minor apabila personel tidak kontak langsung dengan produk Major apabila personel kontak langsung dengan produk
53	Terdapat program dan catatan pemeriksaan kesehatan personel, termasuk penyakit infeksi berbahaya	X	X		✓		Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pemeriksaan kesehatan Major apabila tidak ada program pemeriksaan kesehatan
r. Pelatihan Personel							
54	Terdapat program dan catatan pelatihan personel (*)	X	X		✓		Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan Major apabila tidak ada program pelatihan
s. Pengemasan							
55	Proses pengemasan dilakukan dengan baik terhindar dari kontaminasi silang		X		✓		
t. Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan							
56	Bahan kimia yang peruntukkannya bukan untuk pangan yang berisiko kontak dengan produk bersifat aman untuk pangan dan tidak mencemari produk		X	X	✓		Major apabila bahan kimia non pangan berpotensi mencemari Kritis apabila bahan kimia non pangan mencemari produk
57	Terdapat pemisahan dan penandaan bahan kimia non pangan (termasuk penyimpanannya)	X			✓		
u. Sistem Ketertelusuran dan Penarikan							
58	Terdapat pemberian identitas/pengkodean pada bahan baku, bahan antara, bahan kemas dan produk akhir untuk ketertelusuran	X	X		✓		Major apabila tidak diberi identitas/pengkodean Minor apabila terdapat inkonsistensi
59	Terdapat sistem ketertelusuran dan penarikan produk yang efektif termasuk melakukan simulasi ketertelusuran dan penarikan produk (*)		X		✓		
v. Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir							
60	Sarana penyimpanan terjaga kebersihannya	X			✓		
61	Tempat penyimpanan dalam kondisi baik, teratur dan terpelihara		X		✓		
62	Terdapat penandaan status yang jelas	X					

63	Bahan dirotasi berdasarkan sistem FIFO/FEFO	X			✓		
64	Kondisi lingkungan penyimpanan sesuai persyaratan	X	X		✓		Minor bila inkonsisten dalam pemantauan kondisi lingkungan yang dipersyaratkan Major bila kondisi lingkungan tidak sesuai dengan persyaratan dan/atau tidak dilakukan pemantauan
w. Pemuatan Produk ke Kendaraan							
65	Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan produk bersih	X			✓		
66	Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan memberikan perlindungan terhadap kerusakan produk (*)	X	X		✓		Minor untuk produk lainnya Major untuk produk yang memerlukan cold chain
x. Informasi Produk							
67	Label memenuhi ketentuan	X	X	X	✓		Minor untuk pelanggaran kelengkapan label dan klaim umum Major untuk pelanggaran klaim, ING Kritis untuk pelanggaran label terkait informasi yang menyebabkan kesalahan konsumsi dan/atau kesalahan cara penyimpanan dan/atau tidak mencantumkan masa kedaluwarsa/ baik digunakan sebelum dan/atau komposisi tidak sesuai dengan yang disetujui pada saat pendaftaran (jika ada) dan ditemukan produk tanpa izin edar
y. Tanggap Darurat Keamanan Pangan							
68	Terdapat prosedur tanggap darurat keamanan pangan yang memadai	X			✓		

(*) Penyederhanaan persyaratan untuk usaha mikro kecil dapat dilihat pada Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan

Keterangan:

MN = Ketidaksesuaian Minor

MJ = Ketidaksesuaian Major

KT = Ketidaksesuaian Kritis

OK = Sesuai

D. HASIL DAN PENILAIAN

1. Ketidaksesuaian	
a) Ketidaksesuaian Minor (bobot 1)	0
b) Ketidaksesuaian Mayor (bobot 2)	0
c) Ketidaksesuaian Kritis	0
2. Jumlah Bobot	
3. Tingkat (Rating) Sarana Produksi Pangan Olahan	Sesuai (Baik).



E. TEMUAN KETIDAKSESUAIAN ADMINISTRATIF / OPERASIONAL / FISIK:

[illegible]

Palangfanya, 06 April 2023.

Pimpinan Unit Pengolahan,

Petugas Pemeriksa,

1. Dahliah 
2. Etik Samardani 
- 3.

