

CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH

PENDAHULUAN

Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil sedang maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

RUANG LINGKUP

- 1 Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) ini menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir.
- 2 Pedoman CPPB-IRT ini berlaku bagi semua IRT yang berada di wilayah Republik Indonesia.

PENGERTIAN

- 1 Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai pangan bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.
- 2 Aman untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.
- 3 Layak untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut keadaannya normal tidak menyimpang seperti busuk, kotor, menjijikkan, dan penyimpangan lainnya.
- 4 Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
- 5 Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali dan atau mengubah bentuk pangan.
- 6 Cara Produksi Pangan Yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi.

- 7 Higiene pangan adalah kondisi dan perlakuan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan di semua tahap rantai pangan.
- 8 Sanitasi Pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam pangan, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.
- 9 Industri rumah tangga (disingkat IRT) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.

TUJUAN PENERAPAN CPPB-IRT

- 1 Tujuan umum adalah menghasilkan pangan yang bermutu, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional.
- 2 Tujuan khusus adalah :
 - a. memberikan prinsip-prinsip dasar dalam memproduksi pangan yang baik
 - b. mengarahkan IRT agar dapat memenuhi berbagai persyaratan produksi yang baik seperti persyaratan lokasi, bangunan, dan fasilitas peralatan produksi, pengendalian hama, higiene karyawan, pengendalian proses, dan pengawasan.

CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)

A. LINGKUNGAN PRODUKSI

Untuk menetapkan lokasi IRT perlu dipertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksinya.

1 Lokasi IRT

IRT harus berada di tempat yang :

- bebas pencemaran, semak belukar, dan genangan air
- bebas dari serangan hama, khususnya serangga dan binatang pengerat
- tidak berada di daerah sekitar tempat pembuangan sampah, baik sampah padat maupun sampah cair atau daerah penumpukan barang bekas, dan daerah kotor lainnya.

IRT tidak berada didaerah pemukiman penduduk yang kumuh.

2 Lingkungan

Lingkungan harus selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut :

- Sampah harus dibuang dan tidak menumpuk
- Tempat sampah harus selalu tertutup
- Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik.

B. Bangunan dan Fasilitas IRT

Bangunan dan fasilitas IRT dapat menjamin bahwa pangan selama dalam proses produksi tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis, dan kimia, serta mudah dibersihkan dan disanitasi

1. Ruang Produksi

a. Disain dan Tata Letak

Ruang produksi seharusnya cukup luas dan mudah dibersihkan.

b. Lantai

1. Lantai seharusnya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, tetapi tidak licin, kuat, mudah dibersihkan, dan dibuat miring untuk memudahkan aliran air

2. Lantai harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya

c. Dinding

1. Dinding seharusnya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, kuat dan mudah dibersihkan

2. Dinding harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya.

d. Langit-langit

1. Konstruksi langit-langit seharusnya didisain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi serta terbuat dari bahan tahan lama, dan mudah dibersihkan

2. Langit-langit harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba dan kotoran lainnya

- e. Pintu, Jendela dan Lubang Angin
 1. Pintu dan jendela seharusnya dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan
 2. Pintu, jendela dan lubang angin seharusnya dilengkapi dengan kawat kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan perawatan dan pembersihan
 3. Pintu seharusnya didesain membuka ke luar/ ke samping sehingga debu atau kotoran lain tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruang pengolahan
 4. Pintu seharusnya dapat ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup
 5. Lubang angin harus cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi
 6. Lubang angin harus selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba.
- f. Kelengkapan Ruang Produksi
 1. Ruang produksi seharusnya cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan teliti.
 2. Di ruang produksi seharusnya ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya.
 3. Di ruang produksi harus tersedia perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (PPPK).
- g. Tempat Penyimpanan
 1. Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) seharusnya terpisah dengan produk akhir.

2. Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti bahan pencuci, pelumas, dan oil.
3. Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung, atau mikroba dan ada sirkulasi udara.

C. PERALATAN PRODUKSI

Tata letak kelengkapan ruang produksi diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan seharusnya di desain, dikonstruksi dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan.

- 1 Peralatan produksi seharusnya terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan.
2. Permukaan yang kontak langsung dengan pangan seharusnya halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, dan tidak menyerap air.
- 3 Peralatan produksi harus diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja dan mudah dibersihkan.
4. Semua peralatan seharusnya dipelihara agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.

D. SUPLAI AIR

Air yang digunakan selama proses produksi harus cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan atau air minum

1. Suplai Air

- a. Air yang digunakan harus air bersih dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi
- b. Sumber dan pipa air untuk keperluan selain pengolahan pangan seharusnya terpisah dan diberi warna yang berbeda
- c. Air yang kontak langsung dengan pangan sebelum diproses harus memenuhi persyaratan air bersih.

E. FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI

Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan

1. Alat cuci/Pembersih

- a. Alatcuci/pembersih seperti sikat, pel, deterjen, dan bahan sanitasi harus tersedia dan terawat dengan baik.
- b. Air panas dapat digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu.

2. Fasilitas Higiene Karyawan

- a. Fasilitas higiene karyawan seperti tempat cuci tangan dan toilet harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu dalam keadaan bersih.
- b. Pintu toilet/jamban harus selalu dalam keadaan tertutup.

3. Kegiatan Higiene dan Sanitasi

- a. Pembersihan dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan deterjen atau gabungan keduanya
- b. Jika diperlukan, penyucihamaan dapat dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan

- c. Kegiatan pembersihan, pencucian dan penyucihamaan.peralatan harus dilakukan secara rutin
- d. Harus ada karyawan yang bertanggungjawab terhadap kegiatan pembersihan, pencucian dan penyucihamaan

F. PENGENDALIAN HAMA

Hama (tikus, serangga,dan lain-lain) merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan.

- 1. Mencegah masuknya hama
 - a. Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup
 - b. Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, dan ayam tidak boleh berkeliaran di pekarangan IRT apalagi di ruang produksi.
 - c. Bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama.
 - d. IRT seharusnya memeriksa lingkungannya dari kemungkinan timbulnya sarang hama.
- 2. Pemberantasan hama
 - a. Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan
 - b. Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus.
 - c. Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.

G. KESEHATAN DAN HIGINE KARYAWAN

Kesehatan dan higine karyawan yang baik dapat menjamin bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran

1. Kesehatan Karyawan

Karyawan yang bekerja di ruang produksi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Dalam keadaan sehat. Karyawan yang sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan bekerja di pengolahan pangan
- b. Karyawan yang menunjukkan gejala atau sakit misalnya sakit kuning (virus hepatitis A) diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit (gatal, kudis, luka, dan lain-lain), keluarnya cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), dan atau pilek tidak diperkenankan mengolah pangan.
- c. Karyawan harus diperiksa dan diawasi kesehatannya secara berkala.

2. Kebersihan Karyawan

- a. Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badannya
- b. Karyawan seharusnya mengenakan pakaian kerja/celemek lengkap dengan penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu kerja. Pakaian dan perlengkapannya hanya dipakai untuk bekerja.
- c. Karyawan harus menutup luka dengan perban.
- d. Karyawan harus selalu mencuci tangan sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan yang kotor, dan sesudah keluar dari toilet/jamban

3. Kebiasaan Karyawan

Karyawan tidak boleh bekerja sambil mengunyah, makan dan minum, merokok, tidak boleh meludah, tidak boleh bersin atau batuk ke arah pangan, tidak boleh mengenakan perhiasan seperti giwang, cincin, gelang, kalung, arloji, dan peniti.

H. PENGENDALIAN PROSES

Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

1. *Penetapan spesifikasi bahan baku*
2. *Penetapan komposisi dan formulasi bahan*
3. *Penetapan cara produksi yang baku*
4. *Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan*
5. *Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa*

1. Penetapan spesifikasi bahan baku
 - a. Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan baku dan bahan penolong untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan.
 - b. Tidak menerima bahan pangan yang rusak
 - c. Menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) yang dizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya.
2. Penetapan komposisi dan formulasi bahan
 - a. Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan komposisi formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan

- b. Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten.
3. Penetapan cara produksi yang baku
 - a. Harus menentukan proses produksi pangan yang baku.
 - b. Harus membuat bagan alirnya atau urutan prosesnya secara jelas.
 - c. Harus menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti misalnya berapa menit lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama bahan dipanaskan, dan berapa kecepatan putaran pengadukan.
 - d. Harus menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari.
 4. Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan
 - a. Harus menentukan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan yang digunakan.
 - b. Harus menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan.
 - c. Harus mencatat dan menggunakan informasi ini untuk pemantauan.
 5. Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa
 - a. Harus menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan.
 - b. Harus menentukan tanggal kadaluarsa.
 - c. Harus mencatat tanggal produksi

I. LABEL PANGAN

Label pangan harus jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen memilih, menyimpan, mengolah dan mengkonsumsi pangan. Kode produksi pangan diperlukan untuk penarikan produk, jika diperlukan

1. Label pangan yang dihasilkan IRT harus memenuhi ketentuan Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keterangan pada label sekurang-kurangnya :
 - nama produk
 - daftar bahan yang digunakan
 - berat bersih atau isi bersih
 - nama dan alamat pihak yang memproduksi
 - tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa
 - nomor Sertifikasi Produksi (P-IRT)
3. Kode produksi harus dicantumkan pada setiap label pangan.

J. PENYIMPANAN

Penyimpanan yang baik dapat menjamin mutu dan keamanan bahan dan produk pangan yang diolah

1. Penyimpanan Bahan dan Produk
 - a. Penyimpanan bahan dan produk pangan dilakukan di tempat yang bersih.
 - b. Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong dan produk akhir masing-masing harus disimpan terpisah.
 - c. Penyimpanan bahan baku dan produk pangan harus sesuai dengan

suhu penyimpanannya.

- d. Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula, dan rempah-rempah bubuk.
- e. Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong dan produk akhir diberi tanda untuk membedakan yang memenuhi syarat dengan yang tidak memenuhi syarat.
- f. Bahan yang lebih dahulu masuk harus digunakan terlebih dahulu.
- g. Produk akhir yang lebih dahulu diproduksi harus digunakan/diedarkan terlebih dahulu.

2. Penyimpanan Bahan Berbahaya

Bahan berbahaya seperti pemberantas serangga, tikus, kecoa, bakteri dan bahan berbahaya lainnya harus disimpan dalam ruangan terpisah dan harus selalu diawasi penggunaannya.

3. Penyimpanan Label dan Kemasan

- a. Kemasan dan label harus disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran
- b. Label harus disimpan secara rapih dan teratur supaya tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya

4. Penyimpanan Peralatan

Peralatan yang telah dibersihkan dan disanitasi harus disimpan di tempat bersih. Sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya.

K. PENANGGUNG JAWAB

Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman

1. Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip- prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya.
2. Kegiatan pengawasan hendaknya dilakukan secara rutin

L. PENARIKAN PRODUK

Penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan. Tujuannya adalah mencegah timbulnya korban yang lebih banyak karena mengkonsumsi pangan yang membahayakan kesehatan

1. Pemilik IRT harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit atau keracunan pangan.
2. Pemilik IRT harus menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi.
3. Pemilik IRT harus melaporkan penarikan produknya ke Pemerintah Kabupaten/Kota setempat dengan tembusan kepada Balai Besar/Balai Pengawas Obat dan Makanan setempat.
4. Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan.

M. PENCATATAN DAN DOKUMENTASI

Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi

1. Pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan:
 - a. Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah,

- tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok.
- b. Produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah dan tanggal produksi.
2. Catatan dan dokumen harus disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan.

N. PELATIHAN KARYAWAN

Pimpinan dan karyawan IRT harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip - prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman

1. Pemilik/penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
2. Pemilik/penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan yang lain.

PEDOMAN
PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PERUSAHAAN
PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT)

I. PENDAHULUAN

Pedoman ini untuk petugas yang melakukan pemeriksaan sarana produksi Perusahaan Pangan Industri Rumah Tangga (PP-IRT) antara lain berisi formulir pemeriksaan, kriteria penilaian masing-masing unsur, cara penilaian dan cara pengisian formulir pemeriksaan yang harus diisi oleh petugas sesuai keadaan perusahaan yang bersangkutan.

Sebelum melakukan pemeriksaan, hendaknya petugas melakukan persiapan dengan seksama termasuk telah membaca, mengerti dan memahami Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), proses produksi pangan yang akan diperiksa, serta berbagai Peraturan Perundang-Undangan di bidang Pangan.

Data yang harus dikumpulkan oleh petugas adalah data primer, yaitu data pemeriksaan langsung keadaan perusahaan dan data sekunder, yaitu data hasil analisis laboratorium tentang mutu bahan baku dan produk akhir (Jika ada dan diperlukan).

Pemeriksaan sarana produksi PP-IRT sebaiknya didahului dengan pemeriksaan awal dan diikuti dengan pemeriksaan lanjutan. Selama pemeriksaan, petugas didampingi oleh Penanggungjawab perusahaan yang diperiksa.

Pada pemeriksaan awal petugas seharusnya melakukan pemeriksaan singkat yang sifatnya umum tetapi menyeluruh. Pemeriksaan awal sangat membantu petugas dalam menyiapkan strategi pemeriksaan lanjutan agar tidak ada hal-hal yang terlupakan selama pemeriksaan dilakukan. Hasil pemeriksaan awal yang memerlukan pemeriksaan yang lebih mendalam dan rinci harus dicatat dan didokumentasikan dengan baik.

Pada pemeriksaan lanjutan terdapat 13 (tiga belas) grup yang perlu dinilai selama pemeriksaan yaitu : (1) Lingkungan Produksi, (2) Bangunan dan Fasilitas, (3) Peralatan Produksi, (4) Suplai Air, (5) Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, (6) Pengendalian Hama, (7) Kesehatan dan Higiene Karyawan, (8) Pengendalian Proses, (9) Label Pangan, (10) Penyimpanan, (11) Manajemen Pengawasan, (12) Pencatatan dan Dokumentasi, dan (13) Pelatihan Karyawan.

Jika diperlukan, petugas dapat mengajukan pertanyaan untuk memperkuat penilaian. Disamping menggunakan formulir pemeriksaan, petugas juga disarankan mencatat sendiri hal-hal khusus yang ditemukan selama pemeriksaan yang penting artinya bagi penilaian.

Nama dan alamat perusahaan :				Nama Pemilik/penanggungjawab :		
Jenis Pangan :		Nomor izin :		Jumlah Karyawan :		
				Umur Bangunan :		
Kode : B : baik		C : cukup		K : Kurang		
GROUP A. LINGKUNGAN PRODUKSI		3	Air yang kontak langsung dengan pangan	2	Perhiasan dan asesoris lainnya	
1	Semak		GROUP E. FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI	GROUP H. PENGENDALIAN PROSES		
2	Tempat sampah			1	Penetapan spesifikasi bahan baku	
3	Sampah			2	Penetapan komposisi dan formulasi bahan	
4	Selokan			3	Penetapan cara produksi yang baku	
GROUP B. BANGUNAN DAN FASILITAS		1	Ketersediaan alat	2	Penetapan spesifikasi kemasan	
B.1. Ruang Produksi		1	E.2. Fasilitas hygiene karyawan	5	Penetapan tanggal kadaluarsa dan kode produksi	
1	Konstruksi lantai	2	Tempat cuci tangan	GROUP I. LABEL PANGAN		
2	Kebersihan lantai		Jamban/toilet	1	Persyaratan label	
3	Konstruksi dinding		E.3. Kegiatan hygiene dan sanitasi	GROUP J. PENYIMPANAN		
4	Kebersihan dinding	1	Penanggungjawab	1	Penyimpanan bahan dan produk	
5	Konstruksi langit-langit		Penggunaan detergen dan disinfektan	2	Tata cara penyimpanan	
6	Kebersihan langit-langit	2	GROUP F. PENGENDALIAN HAMA	3	Penyimpanan bahan berbahaya	
7	Konstruksi pintu, jendela, dan lubang angin	1		Hewan peliharaan	4	Penyimpanan label dan kemasan
8	Kebersihan pintu, jendela, dan lubang angin	2		Pencegahan masuknya hama	5	Penyimpanan peralatan
		3	Pemberantasan hama	GROUP K. MANAJEMEN PENGAWASAN		
B.2. Kelengkapan Ruang Produksi			GROUP G. KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN	1	Penanggung jawab pengawasan	
1	Penerangan	1	G.1. Kesehatan karyawan	GROUP L. PENCATATAN DAN DOKUMENTASI		
2	PPPK	2	Pemeriksaan kesehatan	1	Pencatatan dan dokumenatsi	
B.3. Tempat penyimpanan			Kesehatan karyawan	2	Penyimpanan catatan dan dokumentasi	
1	Tempat penyimpanan bahan dan produk	1	G.2. Kebersihan karyawan	GROUP M. PELATIHAN KARY.		
2		2	Kebersihan badan	1	Pengetahuan karyawan	
	Tempat penyimpanan bahan bukan pangan	3	Kebersihan pakaian	Penilaian yang dilakukan		
		4	Kebersihan tangan	Penilaian terdahulu		
GROUP C. PERALATAN PRODUKSI			Perawatan luka	Penilaian saat ini		
1	Konstruksi	1	G.3. Kebiasaan karyawan	Tidak ada		
2	Tata letak		Perilaku karyawan	Pembinaan		
3	kebersihan			Surat peringatan		
GROUP D. SUPLAI AIR				Pencabutan No. SP		
1	Sumber air			Pemusnahan produk		
2	Penggunaan air					
Keterangan : diisi kesimpulan dan atau saran /tindak lanjut						
Tanggal pemeriksaan		tanda tangan pemilik /penanggungjawab		Tandatangan petugas		

II. KRITERIA PENILAIAN MASING-MASING UNSUR

GRUP A : LINGKUNGAN PRODUKSI

1. Semak

B : bebas dari semak belukar/rumput liar di dalam maupun di luar halaman.

C : bebas dari semak belukar/rumput liar di dalam halaman

K : terlihat semak belukar/rumput liar di dalam maupun di luar halaman.

2. Tempat sampah

B : jumlahnya cukup dan selalu tertutup

C : jumlahnya cukup tetapi sebagian terbuka.

K : jumlah kurang dan selalu terbuka.

3. Sampah

B : bebas dari sampah di dalam maupun di luar sarana produksi

C : bebas dari sampah di dalam sarana produksi

K : terlihat sampah di dalam maupun di luar sarana produksi

4. Selokan

B : ada selokan dan berfungsi dengan baik.

C : ada selokan dan tidak berfungsi dengan baik.

K : tidak ada selokan

GRUP B : BANGUNAN DAN FASILITAS

B.1. Ruang Produksi

1. Konstruksi lantai

B : kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, dibuat miring

sehingga mudah dibersihkan

C : tidak seluruhnya seperti (B) tetapi mudah dibersihkan

K : tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan.

2. Kebersihaan lantai

B : lantai selalu dalam keadaan bersih

C : lantai dalam keadaan kurang bersih

K : lantai dalam keadaan kotor

3. Konstruksi dinding

B : kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan kuat sehingga mudah dibersihkan

C : tidak seluruhnya seperti (B) tetapi mudah dibersihkan

K : tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan

4. Kebersihan dinding

B : dinding selalu dalam keadaan bersih.

C : dinding dalam keadaan kurang bersih

K : dinding dalam keadaan kotor

5. Konstruksi langit-langit

B : terbuat dari bahan tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang-lubang, dan tidak mudah mengelupas sehingga mudah dibersihkan

C : tidak seluruhnya seperti (B) tetapi mudah dibersihkan

K : tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan

6. Kebersihan langit-langit

- B : langit-langit selalu dalam keadaan bersih
- C : langit-langit dalam keadaan kurang bersih
- K : langit-langit dalam keadaan kotor

7. Konstruksi pintu jendela dan lubang angin

- B : dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata halus, berwarna terang, dapat dibuka tutup dengan baik, dilengkapi kasa yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan
- C : tidak seluruhnya seperti (B) tetapi mudah dibersihkan
- K : tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan

8. Kebersihan pintu, jendela, dan lubang angin

- B : pintu, jendela, dan lubang angin selalu dalam keadaan bersih
- C : pintu, jendela, dan lubang angin selalu dalam keadaan kurang bersih
- K : pintu, jendela, dan lubang angin dalam keadaan kotor

B.2. Kelengkapan Ruang Produksi

1. Penerangan

- B : ruang produksi cukup terang
 - K : ruang produksi kurang terang
- Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K"

2. Perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)

- B : ada perlengkapan P3K yang memadai
- C : ada perlengkapan P3K yang tidak memadai
- K : tidak ada perlengkapan P3K

B.3. Tempat Penyimpanan

1. Tempat Penyimpanan Bahan dan Produk:

B : tempat penyimpanan bahan pangan dengan produk akhir terpisah dan selalu dalam keadaan bersih

C : tersedia tempat penyimpanan seperti (B) tetapi tidak teratur dan kurang bersih

K : tempat penyimpanan tidak terpisah

2. Tempat Penyimpanan Bahan Bukan Pangan

B : tempat penyimpanan bahan bukan pangan terpisah dengan bahan pangan dan produk akhir serta selalu dalam keadaan bersih

K : tidak ada tempat penyimpanan terpisah unkn bahan bukan pangan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K"

GRUP C : PERALATAN PRODUKSI

1. Konstruksi

B : Terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan

K : Peralatan kotor, bocor, serta permukaan yang kontak langsung dengan pangan bercelah, mengelupas, dan menyerap air.

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. TataLetak

B : diletakkan sesuai urutan proses produksi

C : diletakkan kurang sesuai urutan proses produksi

K : diletakkan tidak sesuai urutan proses produksi

3. Kebersihan

B : semua peralatan produksi berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih

C : sebagian peralatan produksi dalam keadaan kurang bersih

K : peralatan produksi dalam keadaan kotor

GRUP D : SUPLAI AIR

1. Sumber Air

B : air berasal dari sumber yang bersih dan dalam jumlah yang cukup

K : air berasal dari sumber yang kotor

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. Penggunaan air

B : air untuk pengolahan pangan dan untuk keperluan lain memenuhi persyaratan air bersih

K : air untuk pengolahan pangan dan untuk keperluan lain tidak memenuhi persyaratan air bersih

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

3. Air yang Konlak Langsung Dengan Pangan :

B : memenuhi persyaratan air minum

K : tidak memenuhi persyaratan air minum

unsur hanya ada "B" dan "K".

GRUP E : FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI

E.1. Alat Cuci/Pembersih

1. Ketersediaan Alat

B : tersedia alat cuci/pembersih dan selalu dalam keadaan bersih

K : tersedia alat cuci/pembersih dalam keadaan kotor

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

E.2. Fasilitas Higiene Karyawan

1. Tempat Cuci Tangan

B : ada tempat cuci tangan lengkap dengan sabun dan lap bersih

C : ada tempat cuci tangan tetapi tidak dilengkapi sabun dan lap bersih

K : tempat cuci tangan kotor dan atau tidak ada tempat cuci tangan

2. Jamban/Toilet

B : jumlahnya cukup, pintu selalu tertutup dan dalam keadaan bersih

C : jumlahnya cukup, pintu terbuka langsung ke ruang produksi

K : jumlahnya kurang dan kotor

E.3. Kegiatan Higiene dan Sanitasi

1. Penanggungjawab

B : ada penanggung jawab kegiatan dan pengawasan dilakukan secara rutin

C : ada penanggung jawab kegiatan tetapi pengawasan tidak dilakukan secara rutin

K : tidak ditunjuk penanggung jawab kegiatan

2. Penggunaan deterjen dan disinfektan

B : sesuai dengan petunjuk yang dianjurkan

K : tidak sesuai dengan petunjuk yang dianjurkan
penilaian unsur hanya ada "B" dan " K"

GRUP F : PENGENDALIAN HAMA

1. Hewan Peliharaan

B : hewan peliharaan tidak berkeliaran di sarana produksi

K : hewan peliharaan berkeliaran di sarana produksi
Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. Pencegahan masuknya hama

B : Ada upaya mencegah masuknya hama dan tidak terlihat indikasi adanya hama

C : Ada upaya mencegah masuknya hama tetapi masih terlihat indikasi adanya hama

K : tidak ada upaya mencegah masuknya hama

3. Pemberantasan Hama

B : upaya memberantas hama tidak mencemari pangan

K : tidak ada upaya memberantas hama

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K"

GRUP F : PENGENDALIAN HAMA

1. Hewan Peliharaan

B : hewan peliharaan tidak berkeliaran di sarana produksi

K : hewan peliharaan berkeliaran di sarana produksi.

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. Pencegahan Masuknya Hama

B : Ada upaya mencegah masuknya hama dan tidak terlihat indikasi adanya hama

C : Ada upaya mencegah masuknya hama tetapi tidak terlihat indikasi adanya hama

K : Tidak ada upaya mencegah masuknya hama

3. Pemberantasan Hama

B : upaya memberantas hama tidak mencemari pangan

K : tidak ada upaya memberantas hama

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

GROUP G : KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN

G.1. Kesehatan Karyawan

1. Pemeriksaan kesehatan

B : pemeriksaan kesehatan karyawan dilakukan secara berkala

K : pemeriksaan kesehatan karyawan tidak dilakukan secara berkala

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. Kesehatan karyawan

B : karyawan yang bekerja di pengolahan pangan dalam keadaan sehat

K : ada karyawan yang bekerja di pengolahan pangan dalam keadaan sakit atau menunjukkan gejala sakit

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

G.2. Kebersihan Karyawan

1. Kebersihan Badan

B : semua karyawan selalu menjaga kebersihan badan

K : ada karyawan yang kurang menjaga kebersihan badan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. Kebersihan Pakaian/perlengkapan Kerja:

B : pakaian/perlengkapan kerja selalu dalam keadaan bersih

K : pakaian/perlengkapan kerja kurang bersih atau kotor

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

3. Kebersihan Tangan

B : semua karyawan mencuci tangan dengan benar dan tepat

K : hanya sebagian karyawan mencuci tangan dengan benar dan tepat

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

4. Perawatan Luka

B : luka di balut dengan perban atau plester berwarna terang.

K : luka dibiarkan terbuka

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

G.3. Kebiasaan Karyawan

1. Perilaku Karyawan

B : semua karyawan tidak ada yang mengunyah, makan, minum, dan sebagainya sambil mengolah pangan

K : sebagian karyawan mengunyah, makan, minum, dan sebagainya

sambil mengolah pangan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. Perhiasan dan asesoris lainnya

B : semua karyawan yang bekerja di pengolahan pangan tidak memakai perhiasan dan asesoris lainnya

K : ada karyawan yang bekerja di pengolahan pangan memakai perhiasan dan asesoris lainnya

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

GROUP H : PENGENDALIAN PROSES

1. Penetapan spesifikasi bahan baku

B : menggunakan bahan pangan yang baik dan menggunakan BTP yang diizinkan sesuai persyaratan

K : menggunakan BTP tidak sesuai persyaratan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. Penetapan komposisi dan formulasi bahan

B : menggunakan komposisi bahan dan komposisi formula baku

K : komposisi bahan dan komposisi formula tidak konsisten

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

3. Penetapan cara produksi yang baku

B : proses produksi sesuai bagan alir produksi yang baku

K : tidak ditetapkan bagan alir produksi

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

4. Penetapan spesifikasi kemasan

B : bahan kemasan sesuai dengan jenis pangan yang diproduksi

K : bahan kemasan tidak dengan jenis pangan yang diproduksi

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

5. Penetapan tanggal kadaluarsa dan kode produksi

B : tanggal kadaluarsa dan kode produksi dicantumkan pada label

C : tanggal kadaluarsa atau kode produksi dicantumkan pada label

K : tidak ditetapkan tanggal kadaluarsa dan kode produksi

GROUP I : LABEL PANGAN

1. Persyaratan label

B : Sesuai PP No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

K : tidak sesuai PP No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

GROUP J : PENYIMPANAN

1. Penyimpanan Bahan baku

B : bahan baku disimpan terpisah dengan produk akhir

K : tidak ada pemisahan dalam penyimpanan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

2. Tata cara penyimpanan

B : bahan pangan/produk yang lebih dahulu masuk/diproduksi digunakan/diedarkan terlebih dahulu

K : penggunaan/peredaran bahan pangan/produk tidak seperti (B)

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

3. Penyimpanan bahan berbahaya

B : bahan berbahaya disimpan di ruang khusus dan diawasi penggunaannya

K : bahan berbahaya disimpan sembarangan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

4. Penyimpanan label dan kemasan

B : kemasan dan label disimpan secara rapih dan teratur

K : kemasan dan label disimpan sembarangan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

5. Penyimpanan Peralatan

B : peralatan disimpan dengan baik di tempat bersih

K : peralatan disimpan sembarangan

Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

GRUP K : MANAJEMEN PENGAWASAN

1. Penanggungjawab

B : ada penanggungjawab yang memahami proses produksi

C : penanggung jawab kurang memahami proses produksi

K : tidak ada penanggungjawab

2. Pengawasan

B : pengawasan dilakukan secara rutin dan konsisten

C : pengawasan dilakukan tidak secara rutin

K : tidak dilakukan pengawasan

GRUP L: PENCATATAN DAN DOKUMENTASI

1. Pencatatan dan dokumentasi

B : penerimaan bahan pangan dan produk akhir dicatat dan didokumentasi

C : ada catatan atau dokumen seperti (B) tetapi tidak lengkap

K : tidak ada catatan atau dokumen

2. Penyimpanan catatan dan dokumentasi

B : catatan atau dokumen disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan

K : catatan atau dokumen disimpan kurang dari (B) dan sulit dicari
Penilaian unsur hanya ada "B" dan "K".

GRUP M: PELATIHAN KARYAWAN

1. Pengetahuan karyawan

B : pemilik/penanggungjawab telah mengikuti penyuluhan CPPB-IRT dan mengajarkannya kepada karyawan

C : pemilik/penanggungjawab belum mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan yang lain meskipun telah mengikuti penyuluhan CPPB-IRT

K : tidak ada karyawan yang mengikuti penyuluhan CPPB-IRT

III. CARA PENGISIAN FORMULIR PEMERIKSAAN SARANA PP-IRT

1. Data Umum PP-IRT

Nama dan Alamat : Tulis dengan lengkap nama dan alamat
Perusahaan : perusahaan termasuk kode pos, nomor telepon dan nomor fax (jika ada)

Nama pemilik/ penanggung jawab	: Tulis nama pemilik/penanggung jawab perusahaan yang bersangkutan
Jenis Pangan	: Tuliskan jenis pangan yang diproduksi Perusahaan yang bersangkutan
Nomor SP	: Cantumkan nomor Sertifikasi Produksi (SP) atau nomor Sertifikat Penyuluhan (SP) yang telah diperoleh perusahaan
Nomor Izin	: Cantumkan nomor izin yang diperoleh perusahaan seperti izin usaha atau izin lainnya
Jumlah Karyawan	: Cantumkan jumlah karyawan yang bekerja di perusahaan yang bersangkutan
Umur Bangunan	: Cantumkan umur bangunan (mis.5 tahun) dihitung mulai tahun dibangun hingga pemeriksaan dilakukan

2. Kolom Pemeriksaan :

Dalam formulir pemeriksaan terdapat 3 (tiga) kolom yang terdiri dari kolom nomor, kolom penilaian, dan kolom masing-masing unsur yang diperiksa/dinilai. Adapun kotak pada sudut kanan bawah merupakan tempat nilai grup yang merupakan rata-rata unsur yang dinilai dari group yang bersangkutan.

Cara mengisi kolom penilaian seperti contoh berikut:

- Cantumkan nilai B, C, atau K pada kolom untuk penilaian sesuai kondisi pada saat diperiksa
- Cantumkan nilai group yang merupakan nilai rata-rata dari masing-masing unsur yang dinilai.

Contoh :

GROUP A : LINGKUNGAN PRODUKSI			
1		Semak	
2		Tempat sampah	
3		Sampah	
4		Selokan	<input type="text"/>

↑ Nomor urut ↑ Kolom untuk penilaian ↑ Butir-butir yang diperiksa/dinilai ↑ Nilai Group A

3. Kolom Lainnya :

Tindakan yang dilakukan : Merupakan tindakan yang dilakukan saat pemeriksaan. Tindakan dapat dilakukan setelah berkonsultasi dengan atasan seperti peringatan, pencabutan Nomor SP, atau pemusnahan produk. Isikan tanda "V" pada kolom peringatan, atau pencabutan Nomor SP, atau pemusnahan produk setelah ada keputusan dari atasan.

Penilaian terdahulu : Cantumkan hasil penilaian sarana produksi yang dilakukan sebelumnya

Penilaian saat ini : Cantumkan, hasil penilaian sarana produksi yang dilakukan saat ini

Keterangan : Tuliskan antara lain hal-hal yang masih dianggap kurang, temuan kesalahan yang dianggap penting dan perlu segera diperbaiki, dan atau saran/tindak lanjut yang perlu dilakukan perusahaan.

Tanggal pemeriksaan : Tuliskan tanggal, bulan, dan tahun pemeriksaan dilakukan

Tanda tangan : Setelah melakukan pemeriksaan selesai,
pemilik/ Pemilik/Penanggung Jawab harus menandatangani
penanggung jawab formulir pemeriksaan dan dicap/stempel bila perlu.

IV. CARA PENILAIAN HASIL PEMERIKSAAN

1. Penilaian Masing-Masing Unsur

Nilai diberikan dalam bentuk kode, yaitu B (Baik), C (Cukup), dan K (Kurang).

Nilai B C dan K diisikan pada kolom di sebelah kiri masing-masing unsur. Bobot penilaian didasarkan pada sejauh mana kondisi yang dinilai memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan.

2. Penilaian Masing-Masing Kelompok

Masing-masing kelompok diberikan penilaian sendiri-sendiri, hasil penilaian diisikan pada kotak sebelah kanan bawah grup tersebut. Penilaian masing-masing grup pada prinsipnya merupakan rata-rata dari nilai masing-masing unsur dengan memberikan skor 3, 2 dan 1 masing-masing untuk B, C dan K. Bulatkan hasil rata-ratanya ke atas atau ke bawah untuk mendapatkan hasil penilaian.

Contoh :

GROUP A : LINGKUNGAN PRODUKSI		
1	B	Semak
2	C	Tempat sampah
3	K	Sampah
4	B	Selokan

Pada contoh di atas, hasil penilaian rata-rata dari empat butir yang diperiksa dengan nilai masing-masing B, C, K, dan Badalah :

$$\frac{(3 + 2 + 1 + 3)}{4} = 2,3 \text{ (dibulatkan menjadi 2)}$$

Dengan demikian, hasil penilaian Bagian A-Lingkungan Produksi adalah C (cukup).

3. Skala Penilaian

Diantara kedua belas group yang perlu mendapatkan perhatian, ada 4 (empat) group yang dianggap lebih penting dibandingkan dengan 8 (delapan) group lainnya. Keempat group ini dikategorikan sebagai kelompok utama dalam pemeriksaan yang terdiri dari :

- a. Group D – Suplai air
- b. Group F – Pengendalian Hama
- c. Group G – Kesehatan dan higiene karyawan
- d. Group H – Pengendalian proses

4. Penilaian Mutu Sarana PP-IRT

Penilaian mutu didasarkan atas hasil penilaian kedua belas group yang tercantum pada formulir pemeriksaan. Cara perhitungan dalam penilaian mutu adalah sebagai berikut :

- Baik : Jika 4 (empat) grup utama, yaitu Group D – Suplai air, Group F – Pengendalian Hama, Group G – Kesehatan dan higiene karyawan, dan Group H – Pengendalian proses, semuanya mendapat nilai Baik dan group lainnya maksimum 2 (dua) yang mendapat nilai kurang
- Cukup : Jika 4 (empat) grup utama, mendapat nilai Baik atau cukup dan group lainnya minimal 5 (lima) yang mendapat nilai cukup
- Kurang : Jika tidak memenuhi kriteria Cukup

Hasil penilaian mutu yang diperoleh dari perhitungan di atas dicantumkan pada kolom Penilaian saat ini.

V. PENUTUP

Salinan formulir pemeriksaan PP-IRT harus diberikan kepada pemilik/penanggungjawab perusahaan. Pada kunjungan yang akan datang hasil penilaian yang tercantum pada formulir pemeriksaan khususnya unsur dengan nilai “K” (Kurang) harus dicek kembali apakah sudah dilakukan perbaikan oleh pemilik/penanggungjawab perusahaan. Jika perbaikan masih belum cukup, seharusnya disampaikan surat teguran kepada pemilik/penanggungjawab perusahaan.

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

NOMOR :

TENTANG

**PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA
(CPPB-IRT)**

MENIMBANG : bahwa sebagai pelaksanaan Surat Edaran Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomortanggal antara lain tentang Sertifikasi Produksi Pangan Untuk Perusahaan Pangan IndustriRumah Tangga, perlu ditetapkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*.

MENINGGAT : 1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 9 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

MEMUTUSKAN :

MENETAPKAN : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)

ditetapkan di : Jakarta
pada tanggal :

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

SAMPURNO
NIP 140 087 747