

LAMPIRAN

o Hick cipu mih IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor, Indonesia —

Halaman 1 dari 1 | 10/10/2023 10:00:00 AM

1. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
2. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
3. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
4. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
5. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
6. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
7. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
8. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
9. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)
10. Diambil dari: [https://www.ipb.ac.id/](#)

Lampiran 1 *Checklist* Penilaian Kesesuaian Penerapan CPPOB**FORM PEMERIKSAAN CPPOB SARANA PRODUKSI PANGAN****A. DATA UMUM**

1	Nama Sarana Produksi	
	Nama Pemilik/Penanggung Jawab	
2	Alamat Kantor Pusat	
	Email	
	No telepon	
	Alamat Pabrik	
	Email	
	No telepon	
3	NIB	
	NPWP	
	Skala Usaha	
	Jumlah Karyawan	Shift 1 : Shift 2 : Shift 3 :
	Jenis Pangan yang di Produksi	
	No Izin Edar *	MD / PIRT
4	Tahun sarana produksi berdiri	
	Tanggal mulai operasi	
5	Kapasitas produksi (per hari)	
	Produksi rata-rata (per hari)	
	Distribusi dan pemasaran	Dalam Negeri: Luar Negeri:

Keterangan : *) Coret yang tidak perlu.

Pemeriksaan Sarana		Penilaian				Bobot	Keterangan
No.	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
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 mengontaminasi 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

Pemeriksaan Sarana		Penilaian				Bobot	Keterangan
No.	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
							<i>Major apabila tidak ada program pengawasan keamanan dan mutu</i>
36	Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan sesuai dengan peraturan dan persyaratan ditangani dengan baik	X	X				<i>Minor apabila inkonsisten Major apabila bahan tidak sesuai dengan peraturan dan persyaratan dan tidak ditangani dengan baik</i>
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			<i>Major jika berkaitan dengan pemantauan bukan pada tahapan kritis Kritis jika berkaitan dengan pemantauan pada tahapan kritis</i>
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				<i>Minor jika tidak konsisten dalam melakukan pencatatan terhadap tahap-tahap kritis Major jika tidak melakukan pencatatan terhadap tahap-tahap kritis</i>
42	Terdapat prosedur evaluasi pelepasan produk akhir (<i>release product</i>) (*)		X	X			<i>Major jika tidak konsisten menerapkan prosedur evaluasi Kritis jika tidak dilakukan evaluasi pelepasan produk akhir</i>
43	Terdapat program untuk mencegah, mengendalikan dan mendeteksi kontaminasi silang dan alergen		X	X			<i>Major jika inkonsistensi implementasi program dan produk tidak mengandung allergen Kritis jika program tidak dilaksanakan dan produk mengandung alergen</i>
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				<i>Minor jika terdapat inkonsistensi terhadap pelaksanaan prosedur dan pencatatan produk tidak sesuai Major jika pengendalian rework tidak sesuai prosedur</i>
o. Laboratorium Pengujian Internal							

Pemeriksaan Sarana		Penilaian				Bobot	Keterangan
No.	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
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 investasi 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 sarana cuci tangan tidak lengkap dan/atau toilet mengarah langsung ke area pengolahan Kritis bila tidak ada perlengkapannya
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



Pemeriksaan Sarana		Penilaian				Bobot	Keterangan
No.	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
							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 peruntukannya 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 pangan 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 kemasan 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							

Pemeriksaan Sarana		Penilaian				Bobot	Keterangan
No.	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
65	Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan produk bersih	X					
66	Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan memberikan perlindungan terhadap kerusakan produk (*)	X	X				Major untuk produk yang memerlukan cold chain Minor untuk produk lainnya
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 (TIE)
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)	
b) Ketidaksesuaian Mayor (bobot 2)	
c) Ketidaksesuaian Kritis	
2. Jumlah Bobot	
3. Tingkat (<i>Rating</i>) Sarana Produksi Pangan Olahan	1) A (Sangat Baik) 2) B (Baik) 3) C (Kurang) 4) D (Sangat Kurang)

Keterangan:

Ketidaksesuaian Minor: penyimpangan terhadap persyaratan yang mengindikasikan bahwa ketika tidak dipatuhi berpotensi memberikan dampak terhadap keamanan produk yang cenderung minim

Lampiran 2 Format Surat Pemenuhan Standar Penerapan CPPOB

SURAT PEMENUHAN STANDAR PENERAPAN CPPOB

KOP SURAT CV. SATU DUA TIGA EMPAT

Alamat: Jalan Pabrik Utara Selatan Nomor 567, Jakarta

Saya, selaku pemilik/penanggung jawab, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama perusahaan :
 NIB :
 Alamat perusahaan :
 Nama pemilik/penanggung jawab :
 NIK :
 Alamat pemilik/penanggung jawab :

dengan ini menyatakan bahwa CV. Satu Dua Tiga Empat akan:

1. Memproduksi pangan olahan yang memenuhi standar dan/atau tidak menyebabkan terjadinya masalah keamanan dan/atau tidak menyebabkan keracunan pangan.
2. Memenuhi standar penerapan CPPOB dengan terlampir bukti pemenuhan standar CPPOB (*self-assessment*) dengan hasil minimal B.
3. Mempersiapkan fasilitas produksi dalam rangka pemeriksaan sarana produksi yang dilakukan oleh Badan POM dalam rangka pengawasan *post market* dan audit verifikasi sarana produksi.

Jika dalam pelaksanaannya tidak sesuai dengan pernyataan di atas, maka kami bersedia Izin Penerapan CPPOB dengan Pemenuhan Standar ini dicabut dan dikenakan sanksi tidak dapat berproduksi sampai dipenuhinya persyaratan dimaksud.

Demikian, pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Tempat, tanggal

(tanda tangan dan materai Rp 10.000,-
 Nama pemilik/penanggung jawab

Lampiran 3 Formulir Penilaian Mandiri

**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 tanda ‘√’ (*tick*) pada kolom skoring 0;
 - b. apabila pernyataan pada kolom “aspek yang dinilai” **belum diterapkan secara konsisten** maka beri tanda ‘√’ (*tick*) pada kolom skoring 1;
 - c. apabila pernyataan pada kolom “aspek yang dinilai” **sudah diterapkan secara konsisten** maka beri tanda ‘√’ (*tick*) 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”;

FORM PENILAIAN MANDIRI CPPOB SARANA PRODUKSI PANGAN

A. DATA UMUM

1	Nama Sarana Produksi	
	Nama Pemilik/Penanggung Jawab	
2	Alamat Kantor Pusat	
	Email	
	No telepon	
	Alamat Pabrik	
	Email	
	No telepon	
3	NIB	
	NPWP	
	Skala Usaha	
	Jumlah Karyawan	Shift 1 : Shift 2 : Shift 3 :
	Jenis Pangan yang di Produksi	
	No Izin Edar *	MD / PIRT
4	Tahun sarana produksi berdiri	
	Tanggal mulai operasi	
5	Kapasitas produksi (per hari)	
	Produksi rata-rata (per hari)	
	Distribusi dan pemasaran	Dalam Negeri: Luar Negeri:

Keterangan : *) Coret yang tidak perlu.

C. CHECKLIST PENILAIAN MANDIRI PENERAPAN CPPOB

No.	Pemeriksaan Sarana Aspek yang Dinilai	Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
		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>							
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>							
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>							
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>							
5	<p>Lantai bersih, tidak retak, dan/atau tidak ada genangan</p> <p><i>Melampirkan foto lantai area produksi</i></p>							
6	<p>Langit-langit dan/atau atap bersih,</p>							



Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
	<p>gerak karyawan yang cukup</p> <p><i>Melampirkan foto area pengolahan pada saat karyawan bekerja</i></p>							
14	<p>Desain area antara/penyimpanan sementara untuk transfer bahan baku/bahan kemasan 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 kemasan</i></p>							
c. Air, Es, Gas dan Energi (Listrik, Bahan Bakar)								
15	<p>Sumber air (termasuk es dan uap) memenuhi persyaratan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ tidak ada risiko tercemar ▪ pengujian air secara berkala, minimal 1 tahun sekali <p><i>Melampirkan dokumen hasil uji untuk sumber air yang terbaru (uji kontaminan) dari laboratorium terakreditasi</i></p>							
16	<p>Penggunaan udara bertekanan dan gas (CO₂/N₂/ 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 pasokan listrik tersedia pada saat dibutuhkan bagi industri yang memerlukan pasokan energi secara berkesinambungan, misal terkait <i>cold chain</i> atau proses</p>							

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
	<p>husus lainnya (jika diperlukan)</p> <p><i>Melampirkan prosedur penanganan mati listrik pada saat proses produksi</i></p> <p><i>Melampirkan keterangan terkait ketersediaan sumber energi cadangan</i></p>							
f. Ventilasi dan Kualitas Udara								
18	<p>Tersedia ventilasi (pengendalian udara) di area pengolahan dan penyimpanan untuk mencegah kondensasi, debu, dan bau berlebihan</p> <p><i>Melampirkan foto ventilasi di area produksi</i></p>							
19	<p>Ventilasi yang terbuka dilengkapi dengan kasa</p> <p><i>Melampirkan foto ventilasi di area produksi</i></p>							
20	<p>Sirkulasi udara di area risiko tinggi terkendali</p> <p><i>Melampirkan dokumen persyaratan ruangan di area risiko tinggi dan form pengendaliannya</i></p>							
g. Penerangan								
21	<p>Penerangan tersedia di seluruh area kerja, sesuai dan cukup untuk melakukan pekerjaan dan pembersihan</p> <p><i>Melampirkan foto penerangan yang terdapat di area produksi</i></p>							
h. Penanganan Limbah dan Drainase								
22	<p>Limbah/sampah ditangani dengan baik</p> <p><i>Melampirkan form penanganan limbah/sampah</i></p>							
23	<p>Drainase dan sarana pengolahan limbah dirancang dan</p>							

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
	dipelihara dengan baik <i>Melampirkan foto drainase dan sarana pengolahan limbah serta form pemeliharaan</i>							
i. Peralatan								
24	Rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan tidak menghambat efektivitas sanitasi <i>Melampirkan foto rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan</i>							
25	Peralatan dalam kondisi bersih <i>Melampirkan foto peralatan yang digunakan untuk proses produksi</i>							
26	Terdapat program pemeliharaan peralatan yang dilakukan secara konsisten <i>Melampirkan prosedur pemeliharaan peralatan</i>							
27	Terdapat program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen <i>Melampirkan penjelasan tentang program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen</i>							
j. Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)								
28	Terdapat program/prosedur sanitasi yang terlaksana secara konsisten <i>Melampirkan prosedur sanitasi dan form program sanitasi berkala</i>							
29	Sarana pembersihan/pencucian peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan setelah digunakan							

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
	<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>							
41	Terdapat catatan monitoring pengendalian proses dan catatan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian <i>Melampirkan form monitoring pengendalian proses dan form tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian</i>							
42	Terdapat prosedur evaluasi pelepasan produk akhir (<i>release product</i>) <i>Melampirkan form evaluasi terhadap parameter pelepasan produk akhir (release product)</i>							
43	Terdapat program untuk mencegah, mengendalikan dan mendeteksi kontaminasi silang dan alergen <i>Melampirkan dokumen yang menjelaskan program pencegahan, pengendalian, dan pendeteksi kontaminasi silang dan alergen</i>							
n. Penanganan Produk Tidak Sesuai								



Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
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>							
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>							
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>							
q. Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel								



Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
52	Perilaku personel tidak menyebabkan kontaminasi silang <i>Melampirkan foto peringatan larangan, atau informasi terkait higiene personel</i>							
53	Terdapat program dan catatan pemeriksaan kesehatan personel, termasuk penyakit infeksi berbahaya <i>Melampirkan dokumen pemantauan kesehatan personel</i>							
r. Pelatihan Personel								
54	Terdapat program dan catatan pelatihan personel <i>Melampirkan dokumen bukti pelatihan personel, seperti sertifikat keikutsertaan dan pencatatan riwayat pelatihan bagi karyawan)</i>							
s. Pengemasan								
55	Proses pengemasan dilakukan dengan baik, terhindar dari kontaminasi silang <i>Melampirkan prosedur proses pengemasan</i>							
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								

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
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>							
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>							
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>							
61	Tempat penyimpanan dalam kondisi baik, teratur dan terpelihara <i>Melampirkan foto kondisi sarana penyimpanan/ gudang</i>							
62	Terdapat penandaan status yang jelas <i>Melampirkan foto penandaan untuk masing-masing tahapan proses</i>							
63	Bahan dirotasi berdasarkan sistem FIFO/FEFO <i>Melampirkan prosedur penyimpanan (FIFO/FEFO)</i>							
64	Kondisi lingkungan penyimpanan sesuai persyaratan <i>Melampirkan foto kondisi lingkungan penyimpanan</i>							
w. Pemuatan Produk ke Kendaraan								

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

D. HASIL PENILAIAN

Jumlah Skor	
Tingkat (<i>Rating</i>) Sarana Produksi Pangan Olahan	1) A (Sangat Baik) 2) B (Baik) 3) C (Kurang) 4) D (Sangat Kurang)

Tempat, tanggal

Nama pemilik/penanggung jawab



Jumlahkan bobot skoring yang diperoleh dan tetapkan *rating* dengan ketentuan sebagai berikut:

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

Lampiran 4 Sertifikat NIB UMKM Dapur Umak



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: [REDACTED]

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- 1. Nama Pelaku Usaha : FITRIA SRI HANDAYANI
- 2. Alamat : [REDACTED] Kelurahan Kedung Jaya, Kec. Tanah Sareal, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat
- 3. Nomor Telepon Seluler : [REDACTED]
- 4. Email : [REDACTED]
- 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) : Lihat Lampiran
- 6. Skala Usaha : Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai hak akses kepastian, pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti pemenuhan laporan pertama Wajib Laport Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk halal berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.


Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 11 April 2023

**Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 6 Februari 2024

<ol style="list-style-type: none"> 1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha. 2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya. 3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE-BSSN. 4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses. 	
---	---



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: [REDACTED]

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Tingkat Risiko	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Status	Keterangan
1	10799	Industri Produk Makanan Lainnya	[REDACTED], Desa/Kelurahan Kedung Jaya, Kec. Tanah Sereal, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat Kode Pos: 16164 Usaha Mikro berjalan sejak: Agustus 2021	Rendah	NIB	Terbit	-

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

Lampiran 5 Sertifikat CPPOB UMKM Dapur Umak



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
PB-UMKU: ██████████**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik kepada Pelaku Usaha berikut ini:

- | | |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : FITRIA SRI HANDAYANI |
| 2. Nomor Induk Berusaha (NIB) | : ██████████ |
| 3. Alamat Kantor | : ██████████/Kelurahan Kedung Jaya, Kec. Tanah Sareal, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat
Kode Pos: ██████████ |
| 4. Status Penanaman Modal | : Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) |
| 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : 10799 - Industri Produk Makanan Lainnya |
| 6. Lokasi Usaha | : ██████████
Jaya, Kec. Tanah Sareal, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat
Kode Pos: 16164 |

Telah memenuhi persyaratan:

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 03 Januari 2024

a.n. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 03 Januari 2024

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai
Sertifikasi
Elektronik

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kabupaten Bogor pada tanggal 20 November 2002 sebagai anak ke-3 dari pasangan bapak Adi Wiharja dan ibu Leny Muniroh. Penulis menyelesaikan jenjang pendidikannya di SD Islam Terpadu Rahmatan Lil Alamin, SMP Islam Terpadu Rahmatan Lil Alamin, dan SMA Negeri 1 Leuwiliang. Pada tahun 2020, penulis diterima sebagai mahasiswa program sarjana (S-1) di Program Studi Teknologi Pangan, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian di Institut Pertanian Bogor melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Selama perkuliahan, penulis aktif mengikuti berbagai kegiatan di dalam dan luar kampus. Pada tahun pertama, penulis aktif mengikuti kegiatan kepanitiaan sebagai staff divisi *fundraising World Food Day* dan staff divisi sahabat sekolah Ksatria Pangan, dimana kedua kegiatan tersebut diadakan oleh Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan (HIMITEPA). Pada tahun kedua, penulis aktif menjadi anggota organisasi HIMITEPA pada divisi Peduli Pangan Indonesia dan menjadi penanggung jawab kegiatan Sahabat Sekolah. Selain itu, penulis juga aktif sebagai ketua divisi dana usaha kegiatan BAUR departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Pada tahun kedua ini, penulis juga aktif menjadi asisten praktikum mata kuliah kimia dasar PKU selama dua semester. Penulis juga pernah menjadi salah satu mahasiswa yang terpilih untuk mengikuti program pertukaran pelajar Permata Pangan selama 2 semester di Universitas Gadjah Mada. Pada tahun ketiga, penulis mulai aktif menjadi guru bimbil mata kuliah kimia dasar dan kimia umum di Bimbel Krypton Inspirasi. Selain itu, penulis juga pernah mengikuti lomba Pengabdian Kepada Masyarakat Penerima Beasiswa Pancakarsa 2022 dan terpilih sebagai juara pertama. Pada tahun keempat, penulis berkesempatan untuk mengikuti program magang Pangan Aman *Goes to Campus* yang diadakan oleh BPOM dan program Magang dan Studi Independen Bersertifikat di PT AEON Indonesia.

Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana teknologi pangan (S.T.Pn), penulis menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh UMKM Pangan Dapur Umak Kota Bogor” yang dibimbing oleh Ibu Dr. Nur Wulandari S.T.P., M.Si.