



# **PEDOMAN PENDAFTARAN**

# **RUMAH PENGEMASAN**

*(PACKING HOUSE REGISTRATION)*



**DIREKTORAT JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN**  
**HASIL PERTANIAN - DEPARTEMEN PERTANIAN**  
**2009**



**PEDOMAN PENDAFTARAN**  
**RUMAH PENGEMASAN**  
(PACKING HOUSE REGISTRATION GUIDELINE)

631.24  
Dir  
P



## KATA PENGANTAR

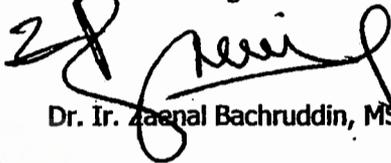
Pendaftaran rumah pengemasan (*packing house registration*) merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting dalam rangkaian sistem manajemen mutu. Pedoman ini disusun untuk menjabarkan mekanisme permohonan termasuk didalamnya bagaimana melakukan pengawasannya.

Saat ini, pendaftaran rumah pengemasan untuk komoditi salak (*salaca endulis*) wajib diikuti oleh semua eksportir Indonesia yang melakukan pengiriman produk tersebut ke China sesuai *protocol of quarantine requirements for the export of of salaca fruit* pada 4 September 2008. Namun demikian untuk menjamin penerapan sistem manajemen mutu produk segar pertanian dalam memenuhi tuntutan konsumen, eksportir yang menangani produk selain komoditi salak yang diekspor di luar wilayah China dapat juga mengajukan permohonan pendaftaran walaupun saat ini masih bersifat sukarela (*voluntary*).

Kami menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusi dalam penyelesaian pedoman ini. Semoga pedoman ini bermanfaat dan berdampak positif terhadap peningkatan kesejahteraan pelaku usaha di Indonesia .

Jakarta, November 2009

Ketua Otoritas Kompeten  
Keamanan Pangan Pusat



Dr. Ir. Zaenal Bachruddin, MSc





# DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
1. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Ruang Lingkup .....	2
2. ACUAN .....	3
3. ISTILAH DAN DEFINISI .....	6
4. SYARAT DAN TATA CARA PENDAFTARAN ....	9
4.1 Syarat Pendaftaran .....	9
4.2 Tata Cara Pendaftaran .....	10
4.2.1 Permohonan .....	10
4.2.2 Penundaan .....	12
4.2.3 Persetujuan .....	13
5. PELABELAN.....	16
6. PENGAWASAN.....	17
7. SANKSI ADMINISTRASI.....	18
8. KETENTUAN LAIN .....	18



## DAFTAR LAMPIRAN

- Tata Alir Permohonan Pendaftaran
- Permohonan Pendaftaran Rumah Pengemasan
- Formulir Data Umum Rumah Pengemasan
- Penundaan Pendaftaran
- Surat Pemeriksaan/Penilaian Lapang
- Agenda Pemeriksaan/Penilaian Lapang
- Checklist Audit Penerapan Program Cara Penanganan Produk Segar Yang Baik (CPPSB)
- Lembar Tindak Lanjut Tindakan Perbaikan dan Status
- Rapat Komisi Teknis
- Berita Acara Keputusan Verifikasi Rumah Pengemasan
- Rekomendasi Komisi Teknis
- Klarifikasi Tindakan Perbaikan
- Nomor Pendaftaran Rumah Pengemasan
- Pendaftaran Rumah Pengemasan
- Pengalihan Nomor Pendaftaran Rumah Pengemasan
- Contoh Cara Penanganan Pangan Segar Yang Baik\*  
(*Good Handling Practices*)



# **PEDOMAN PENDAFTARAN RUMAH PENGEMASAN (PACKING HOUSE REGISTRATION GUIDELINE)**

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kecenderungan meningkatnya kebutuhan dan permintaan dari konsumen global terhadap pangan yang aman dan bermutu telah disadari oleh berbagai negara. Oleh karena itu berbagai pelaku usaha berupaya untuk menerapkan secara simultan *Good Agricultural Practices* (GAP), *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Good Distributon Practices* (GDP) agar produknya terhindar dari berbagai *claim* negara pengimpor.

Untuk memenuhi kebutuhan keamanan pangan dari hulu hingga hilir tersebut, kegiatan pasca panen merupakan bagian penting dan memerlukan perhatian secara khusus. Hal ini dapat dilihat dengan semakin meningkatnya persyaratan negara pengimpor terhadap pemenuhan kegiatan rumah pengemasan. Produk yang dikeluarkan dari rumah pengemasan teregister, dianggap telah memenuhi aspek minimal yang



dipersyaratkan dalam GAP, sehingga keamanan dan mutu produknya dapat dijamin.

Terkait dengan hal tersebut, Pemerintah berupaya untuk melakukan pengawasan terhadap rumah pengemasan melalui mekanisme pendaftaran/registrasi, yang secara terjadwal melakukan survei untuk memantau penerapan sistem manajemen mutu dapat berjalan secara konsisten; dengan demikian mutu produk dan keamanannya terjaga. Penilaian rumah pengemasan didasarkan pada standar regional CAC/RCP1-1969 - Rev 4-2003: *Recommended International Code Of Practice General Principles Of Food Hygiene*.

## **1.2 Tujuan**

Memberikan acuan bagi pemangku kepentingan di bidang pertanian untuk menjamin konsistensi mutu produk pertanian dari hulu hingga hilir dalam rangka meningkatkan daya saing.

## **1.3 Ruang Lingkup**

Ruang lingkup pedoman ini meliputi Syarat dan Tata Cara Pendaftaran, Pelabelan, dan Pengawasan.



## **2. ACUAN**

- 2.1 Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
- 2.2 Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
- 2.3 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);
- 2.4 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 131, Tambaha Lembaran Negara Nomor 3867);
- 2.5 Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 199, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4020);
- 2.6 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4424);
- 2.7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 299/Kpts/OT.140/7/2005 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Pertanian juncto



- Peraturan Menteri Pertanian Nomor  
11/Permentan/OT.140/2/2007;
- 2.8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor  
341/Kpts/OT.140/9/2005 tentang Kelengkapan  
Organisasi dan Tata Kerja Departemen Pertanian  
juncto Peraturan Menteri Pertanian Nomor  
12/Permentan/OT.140/2/2007;
- 2.9 Peraturan Menteri Pertanian Nomor  
58/Permentan/OT.140/8/2007 tentang  
Pelaksanaan Sistem Standardisasi Nasional  
Bidang Pertanian;
- 2.10 Peraturan Menteri Pertanian Nomor  
51/Permentan/OT.140/10/2008 tentang Syarat  
dan Tata Cara Pendaftaran Pangan Segar Asal  
Tumbuhan;
- 2.11 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 61/  
Permentan/ OT.160/11/2006 Tentang Pedo-man  
Budidaya Buah yang Baik (GAP);
- 2.12 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 48/  
Permentan / OT.140/10/2006 Tentang Pedo-  
man Budidaya Tanaman Pangan yang Baik dan  
Benar (GAP);
- 2.13 Peraturan Menteri Pertanian Nomor  
35/Permentan/OT.140/7/2008 Tentang  
Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan  
Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (GMP);



- 2.14 CAC/RCP1-1969 - Rev 4-2003: *Recommended International Code Of Practice General Principles Of Food Hygiene*,
- 2.15 Pedoman Direktorat Penanganan Pasca Panen 2007 tentang Cara Penanganan Pasca Panen Hortikultura yang Baik (*Good Handling Practices*),
- 2.16 Pedoman Direktorat Penanganan Pasca Panen 2007 tentang Penyusunan Standar Prosedur Operasional Penanganan Pasca Panen Hortikultura.



### **3. ISTILAH DAN DEFINISI**

**3.1 Rumah pengemasan** (*packing house*) adalah suatu bangunan tempat menangani kegiatan penanganan pasca panen hasil hortikultura sejak dipanen sampai pengemasan dan siap didistribusikan ke pasar tujuan;

**3.2 Pangan segar asal tumbuhan** adalah pangan yang berasal dari tumbuhan dan belum mengalami pengolahan serta dapat dikonsumsi langsung dan/atau menjadi bahan baku pengolahan pangan;

**3.3 Nomor pendaftaran** adalah nomor yang diberikan kepada rumah pengemasan pangan segar yang berada di Wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia;

**3.4 Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat** (OKKP-P) adalah institusi atau unit kerja di lingkup Departemen Pertanian yang sesuai dengan tugas fungsinya diberikan kewenangan untuk melaksanakan pengawasan Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian;



- 3.5 Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D)** adalah institusi atau unit kerja di lingkup Pemerintah Daerah yang sesuai dengan tugas fungsinya diberikan kewenangan untuk melaksanakan pengawasan Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian;
- 3.6 Dokumentasi sistem mutu** adalah proses pengumpulan, pemilihan, pengolahan dan penyimpanan informasi yang terkait dengan sistem mutu;
- 3.7 Grading** adalah kegiatan pengkelasan produk berdasarkan karakteristik fisik seperti ukuran, bentuk, berat dan warna atau parameter lain sesuai dengan standar yang berlaku;
- 3.8 Pengemasan (*packaging*)** adalah proses perlindungan komoditi dari gangguan faktor luar yang dapat mempengaruhi masa simpan komoditi dengan memakai media (bahan) tertentu;
- 3.9 Pelaku usaha/eksportir** adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum dan berkedudukan atau melakukan kegiatan ekspor di wilayah hukum



Republik Indonesia baik sendiri maupun bersama-sama;

**3.10 Audit lapang** (penilaian) adalah proses pemeriksaan atas kesesuaian persyaratan sistem jaminan mutu pangan hasil pertanian pada rumah pengemasan yang didaftarkan;

**3.11 Auditor/Penilai** adalah personil yang ditugaskan oleh OKKP-Pusat untuk melakukan pengawasan dan penilaian terhadap rumah pengemasan yang menerapkan sistem jaminan mutu pangan yang ditentukan;

**3.12 Surveilien** adalah pemeriksaan secara berkala untuk menjamin bahwa penerapan sistem jaminan mutu pangan hasil pertanian di rumah pengemasan tetap terpelihara.



## **4. SYARAT DAN TATA CARA PENDAFTARAN**

### **4.1 Syarat Pendaftaran**

Untuk memperoleh nomor pendaftaran, rumah pengemasan harus memenuhi persyaratan administrasi dan persyaratan teknis:

#### **a. Persyaratan administrasi;**

- 1) Kartu Tanda Penduduk (perorangan, copy);
- 2) Akte pendirian dan perubahan (badan usaha/badan hukum);
- 3) Nomor Pokok Wajib Pajak (copy);
- 4) Surat keterangan domisili;
- 5) Surat Izin Usaha Perdagangan;
- 6) Tanda Daftar Perusahaan;
- 7) Surat Izin Tempat Usaha;
- 8) Surat IMB;

#### **b. Persyaratan Teknis**

- (a) Memiliki bangunan permanen/semi permanen
- (b) Memiliki peralatan yang memadai



- (c) Memiliki sumberdaya manusia yang kompeten di bidangnya
- (d) Memiliki daftar pemasok yang mempunyai register kebun dari Direktorat Jenderal teknis terkait
- (e) Memiliki dokumen prosedur dan rekaman penanganan produk pangan segar hasil pertanian yang baik (*Good Handling Practices/GHP*)
- (f) Memiliki dokumen prosedur dan rekaman penanganan sanitasi rumah pengemasan yang baik (*Sanitation Standard Operation Procedure/SSOP*)

## 4.2 Tata Cara Pendaftaran

### 4.2.1 Permohonan

- a. Permohonan pendaftaran rumah pengemasan (*packing house*) diajukan secara tertulis dengan dibubuhi materai secukupnya oleh pelaku usaha/eksportir pangan segar hasil pertanian kepada Ketua OKKP-D atau OKKP-P dengan menggunakan **F/PH/01a** seperti tercantum dalam lampiran;



- b. OKKP-D atau OKKP-P setelah menerima surat permohonan pendaftaran sebagaimana dimaksud pada butir a dalam jangka waktu 3 (tiga) hari kerja, harus sudah selesai memeriksa dokumen persyaratan dan memberikan jawaban menunda atau menerima;
- c. Penundaaan permohonan sebagaimana dimaksud pada butir b dilakukan apabila persyaratan sebagaimana dimaksud dalam butir 4.1 belum lengkap **(F/PH/02)**;
- d. Permohonan diterima apabila persyaratan sebagaimana dimaksud dalam butir 4.1 telah lengkap dan benar, ditindaklanjuti dengan pemberitahuan secara tertulis rencana/agenda penilaian (audit lapang) ke rumah pengemasan **(F/PH/ 03)**;
- e. Ketua OKKP-D atau OKKP-P menugaskan auditor untuk melaksanakan penilaian sesuai dengan agenda yang telah disepakati;
- f. Hasil penilaian lapang oleh auditor sebagaimana dimaksud dalam butir e dilaporkan kepada Ketua OKKP-D atau OKKP-P dengan menggunakan

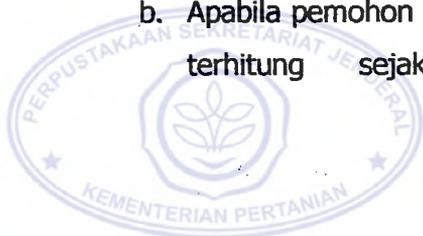


**F/PH/ 04a** selambat-lambatnya 3 (tiga) hari kerja setelah audit dilakukan;

- g. Tindakan perbaikan atas ketidaksesuaian harus sudah diselesaikan selambat-lambatnya 7 (tujuh) hari setelah audit dilakukan untuk kategori **serius** dan **kritis**, serta 14 (empat belas) hari untuk kategori **major** dan **minor**. Laporan tindakan perbaikan diserahkan kepada Ketua OKKP-D atau OKKP-P untuk diproses lebih lanjut;
- h. Laporan tindakan perbaikan (**F/PH/04b**) dievaluasi oleh auditor yang melakukan audit lapang, selanjutnya dibahas dalam rapat Komisi Teknis untuk merekomendasikan persetujuan atau penundaan pemberian nomor pendaftaran.

#### **4.2.2 Penundaan**

- a. Penundaan pemberian nomor pendaftaran sebagaimana dimaksud pada butir 4.2.1.h diberitahukan kepada pemohon selambat-lambatnya 3 (tiga) hari setelah dilakukan rapat Komisi Teknis dengan menggunakan **F/PH/02**;
- b. Apabila pemohon dalam jangka waktu 1 (satu) bulan terhitung sejak diterimanya pemberitahuan



penundaan seperti pada butir 4.2.2.a belum dapat menyelesaikan tindakan perbaikan, maka OKKP-D atau OKKP-P meminta klarifikasi kepada pemohon menggunakan **F/PH/06**.

#### **4.2.3 Persetujuan**

- a. Persetujuan pemberian nomor pendaftaran sebagaimana dimaksud dalam butir 4.2.1.h diterbitkan oleh Ketua OKKP-D atau OKKP-P dengan menggunakan **F/PH/07**;
- b. Masa berlaku nomor pendaftaran rumah pengemasan sebagaimana dimaksud dalam butir 4.2.3.a berlaku 3 (tiga) tahun;
- c. Persetujuan nomor pendaftaran sebagaimana dimaksud pada butir 4.2.3.a disampaikan kepada pemohon dengan tembusan kepada:
  1. Direktorat Jenderal Teknik terkait
  2. OKKP-Pusat
  3. Badan Karantina Pertanian
  4. Dinas Pertanian terkait



d. Persetujuan nomor pendaftaran sebagaimana dimaksud pada butir 4.2.3.a memuat informasi antara lain:

1. Nomor pendaftaran
2. Nama perusahaan dan alamat
3. Ruang lingkup rumah pengemasan
4. Standar pemenuhan persyaratan
5. Masa berlaku nomor pendaftaran

e. Nomor pendaftaran rumah pengemasan sebagaimana dimaksud pada butir 4.2.3.d terdiri atas 12 digit yang meliputi :

1. dua angka pertama merupakan nomor urut provinsi
2. dua angka kedua merupakan nomor urut kabupaten/kota
3. dua angka ketiga merupakan kode rumah pengemasan
4. dua angka keempat merupakan nomor urut pendaftaran
5. empat angka terakhir merupakan bulan dan tahun dikeluarkannya nomor pendaftaran



- f. Pemohon yang telah mendapatkan nomor pendaftaran, wajib menyampaikan laporan secara berkala setiap 6 (enam) bulan sekali mengenai kegiatan usahanya kepada pemberi nomor pendaftaran dengan tembusan kepada OKKP-P;
- g. Persetujuan nomor pendaftaran dapat dialihkan kepada pihak lain setelah mendapat persetujuan dari OKKP-D atau OKKP-P menggunakan **F/PH/ 08**.



## 5. PELABELAN

- a. Pemilik nomor pendaftaran bertanggung jawab atas jaminan mutu dan keamanan pangan hasil pertanian yang dikemas dan wajib mencantumkan nomor pendaftaran sebagaimana dimaksud pada butir 4.2.3.e pada label kemasan yang mudah dilihat dan dibaca serta tidak mudah terhapus;
- b. Satu nomor pendaftaran rumah pengemasan sebagaimana dimaksud pada butir 4.2.3.e dapat diberikan untuk beberapa komoditas sebagai ruang lingkup.



## **6. PENGAWASAN**

- a. Pengawasan terhadap rumah pengemasan yang telah mendapat nomor pendaftaran dilakukan oleh pemberi nomor pendaftaran;
- b. Laporan hasil pengawasan sebagaimana pada butir 6.a menggunakan **F/PH/4a**;
- c. Pemberi nomor pendaftaran melakukan surveilen sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam setahun untuk menjamin konsistensi penerapan sistem mutu;
- d. Audit investigasi dapat dilakukan jika ada indikasi terjadi penyimpangan di rumah pengemasan;
- e. Pelaksanaan pengawasan dapat dilakukan berkoordinasi dengan instansi terkait.



## **7. SANKSI ADMINISTRASI**

Nomor pendaftaran dapat dicabut apabila pemegang nomor pendaftaran:

- a. Lalai dalam menyampaikan laporan kegiatan usaha secara berkala setiap 6 bulan sekali sebagaimana dimaksud pada butir 4.2.3.f dalam jangka waktu 2 (dua) tahun berturut-turut;
- b. Tidak mendapatkan persetujuan dari OKKP-D atau OKKP-P dalam melakukan pengalihan nomor pendaftaran kepada pihak lain sebagaimana dimaksud pada butir 4.2.3.g.

## **8. KETENTUAN LAIN**

Untuk provinsi yang belum terbentuk OKKP-D dan/atau belum diverifikasi oleh OKKP-P, dalam pemberian nomor persetujuan maka nomor pendaftaran diterbitkan oleh OKKP-P.

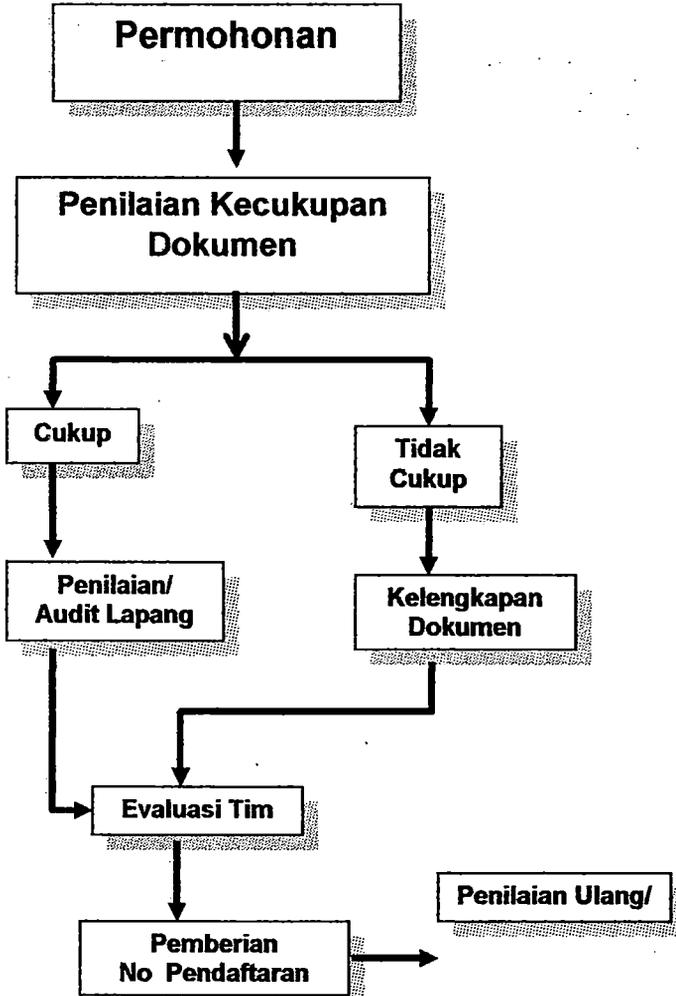


# L A M P I R A N





Tata Alir Permohonan Pendaftaran



F/PH/01a

Nomor :  
Lampiran :  
Perihal : Permohonan Pendaftaran Rumah Pengemasan

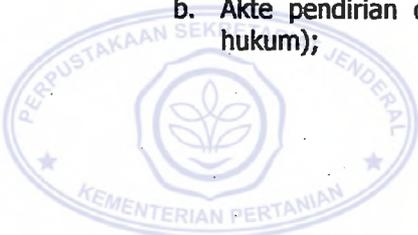
Kepada Yth.:  
Ketua Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat (OKKKP-P)  
Gedung D Lt.2  
Kampus Departemen Pertanian  
Jl. Harsono RM No 3  
Jakarta Selatan

Bersama ini, kami:

1. Perusahaan
  - a. Nama :
  - b. Alamat :
  - c. Telepon/Faximile :
2. Rumah Pengemasan
  - a. Nama :
  - b. Alamat :
  - c. Telepon/Faximile :
3. Orang yang dapat dihubungi
  - a. Nama :
  - b. Alamat :
  - c. Telepon/Faximile :

mengajukan permohonan pendaftaran rumah pengemasan kepada Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat. Sebagai kelengkapan permohonan kami tersebut, berikut kami sampaikan persyaratan yang ditetapkan oleh OKKP-P:

1. **Persyaratan administrasi:**
  - a. Kartu Tanda Penduduk (perorangan, copy);
  - b. Akte pendirian dan perubahan (badan usaha/badan hukum);



- c. Nomor Pokok Wajib Pajak (copy);
- d. Surat keterangan domisili;
- e. Surat Izin Usaha Perdagangan;
- f. Tanda Daftar Perusahaan;
- g. Surat Izin Tempat Usaha;
- h. Surat IMB;

## 2. Persyaratan Teknis

- a. Memiliki bangunan permanen/semi permanen
- b. Memiliki peralatan yang memadai
- c. Memiliki sumberdaya manusia yang kompeten di bidangnya
- d. Memiliki daftar pemasok yang mempunyai register kebun dari Direktorat Jenderal terkait
- e. Memiliki dokumen prosedur dan rekaman penanganan produk pangan segar hasil pertanian yang baik (*Good Handling Practices/GHP*)
- f. Memiliki dokumen prosedur dan rekaman penanganan sanitasi rumah pengemasan yang baik (*Sanitation Standard Operation Procedure/SSOP*)

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

..., .....200...

Pemohon

(nama lengkap dan ttd pemohon)



**FORMULIR DATA UMUM  
RUMAH PENGEMASAN**

<b>A.</b>	<b>Data Umum</b>	:	
	Nama Perusahaan	:	
	Alamat lengkap perusahaan	:	
	Nama rumah pengemasan	:	
	Alamat rumah pengemasan	:	
	Nama pengelola	:	
	Alamat kontak	:	
	• Nama personel kontak	:	
	• Nomor Telepon/ HP	:	
	• Nomor Faximili	:	
	• Email Komoditi	:	
	• Nama komoditi	:	
	• Asal komoditi	:	
	Konsumen	:	
<b>B.</b>	<b>Persyaratan Administrasi</b>	:	
	• KTP (perorangan asli dan foto copy)	:	
	• Akte pendirian dan perubahannya (badan usaha/badan hukum)	:	
	• Foto copy NPWP	:	
	• Surat keterangan domisili (apabila tidak memiliki KTP)	:	
	• SIUP	:	
	• Tanda Daftar Perusahaan	:	



	• Surat Izin Tempat Usaha			
	• Surat Izin Mendirikan Bangunan			
<b>C.</b>	<b>Persyaratan Teknis:</b>			
	Telah menerapkan GHP, dengan bukti manual mutu & <i>record keeping</i>	:	Ada	T i d a k  A d a
			Lengkap      Tidak Lengkap	
	Telah menerapkan SSOP dengan bukti manual mutu & <i>record keeping</i>	:		
	Nomor pendaftaran kebun	:		

Jakarta, .....20...

(Nama lengkap dan tanda tangan pemohon)



Nomor :  
Lampiran :  
Perihal\* : Penundaan Pendaftaran  
( ) kecukupan dokumen  
( ) tindakan perbaikan

Kepada Yth.:

.....

di -

....

Berdasarkan hasil penilaian sebagaimana perihal diatas oleh Tim, tanggal ....., maka :

1. Perusahaan
  - a. Nama :
  - b. Alamat :
  - c. Telepon/Faximile :
2. Rumah Pengemasan
  - a. Nama :
  - b. Alamat :
  - c. Telepon/Faximile :

dengan ini diberitahukan bahwa, persyaratan pendaftaran/hasil tindakan perbaikan Saudara belum dapat diproses lebih lanjut sebelum Saudara melengkapinya meliputi:

- a.....
- b.....
- c.....
- d.....
- e.....

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Jakarta, .....200...  
Sekretaris OKKP Pusat

.....  
NIP. ....

Tembusan:

Ketua Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat

Note: (\*) coret yang tidak perlu



No :  
Lampiran :  
Perihal\* : Agenda Pemeriksaan/Penilaian Lapang  
( ) Penilaian Lapang  
( ) Surveilien

Kepada Yth:

.....  
di  
.....

Bersama ini diberitahukan bahwa kami akan melakukan penilaian lapang/surveilien terhadap Rumah Pengemasan Saudara yang akan dilaksanakan pada :

Hari/tanggal : .....

Waktu : .....

**Tim Penilai** :

- Ketua : .....
- Anggota : .....

Agenda penilaian sebagaimana terlampir dalam surat ini. Demikian kami sampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Jakarta,.....200...  
Sekretaris OKKP Pusat

.....  
NIP. ....

Tembusan:  
Ketua Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat  
Note : (\*) pilih yang sesuai



## Agenda Penilaian Lapang

Hari / Tanggal	Waktu	Kegiatan
	08.00 – 9.00	<i>Opening Meeting</i>
	9.00 – 12.00	Penilaian lapang
	<i>12.00 – 13.30</i>	<b>Ishoma</b>
	13.30 – 17.00	Penilaian lapang
	09.00 – 12.00	Koordinasi internal Tim Penilai dan penyusunan rekapitulasi hasil penilaian
	<i>12.00 – 14.00</i>	<b>Ishoma</b>
	14.00 – selesai	<i>Closing Meeting</i> Penyampaian : 1. Hasil Penilaian 2. Kesepakatan tindakan perbaikan 3. Pengesahan hasil penilaian 4. Penutup



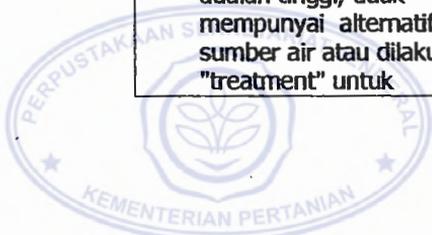
**CHECKLIST AUDIT PENERAPAN PROGRAM  
CARA PENANGANAN PRODUK SEGAR YANG BAIK  
(CPPSB)**

Nama dan alamat unit penanganan yang diaudit	Kabupaten	
	Propinsi	
	Nomor Fasilitas	
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan)	Tanggal (tgl/bl/th)	
Jenis produk akhir	Nomor Telepon	
Resiko : <input type="checkbox"/> Tinggi <input type="checkbox"/> Rendah	Audit dalam rangka:	
Nama dan nomor inspektur	<input type="checkbox"/> Audit internal (minimal 1 kali/6 bulan)	
Nama dan gelar individu pendamping inspektur	<input type="checkbox"/> Gap assessment	
	<input type="checkbox"/> Pra assessment	
	<input type="checkbox"/> Full assessment	
	<input type="checkbox"/> surveillance	

bagian yang harus dipilih apabila pernyataan dijawab  
Ya



<b>KEPATUHAN TERHADAP PROGRAM CPPSB</b>				
<b>A. REKAMAN</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
1. Rekaman tidak mutakhir		<input type="checkbox"/>		
2. Rekaman tidak akurat			<input type="checkbox"/>	
3. Rekaman yang diperlukan untuk pemeriksaan tidak ada				<input type="checkbox"/>
4. persyaratan panen dan penanganan tidak didokumentasikan dalam spesifikasi				<input type="checkbox"/>
<b>B. DOKUMEN</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
1. Prosedur monitoring tidak diikuti			<input type="checkbox"/>	
2. Tindakan koreksi tidak dilakukan				<input type="checkbox"/>
<b>C. LAIN – LAIN</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
1. Modifikasi program CPPSB yang digunakan belum mendapat persetujuan		<input type="checkbox"/>		
2. Tidak ada personil yang memiliki pelatihan/kompetensi CPPSB				<input type="checkbox"/>
<b>DELAPAN KUNCI POKOK PENERAPAN SANITASI</b>				
<b>1. KEAMANAN AIR Air</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
1.1 Suplai air tidak aman untuk digunakan				<input type="checkbox"/>
1.2 Jika resiko kontaminasi adalah tinggi, tidak mempunyai alternatif sumber air atau dilakukan "treatment" untuk			<input type="checkbox"/>	



menurunkan resiko kontaminasi dan catatan detail tentang treatment terjaga.				
<b>2 KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
2.1 Peralatan yang kontak langsung dengan produk yang tidak dibersihkan atau disucihamakan terlebih dahulu sebelum digunakan.				<input type="checkbox"/>
2.2 Peralatan yang tidak kontak / kontak langsung dengan produk yang tidak dibersihkan terlebih dahulu sebelum dipergunakan		<input type="checkbox"/>		
2.3 Kebersihan lingkungan penanganan tidak mencukupi	<input type="checkbox"/>			
<b>3. PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
3.1 Kondisi tanah dari luar saat dipendaratan pasca panen memungkinkan terjadinya kontaminasi ke dalam fasilitas	<input type="checkbox"/>			
3.2 Fasilitas 3.2.1 Desain, lay out atau bahan yang diperguna- kan untuk fasilitas menyebabkan fasilitas tidak dapat dibersihkan dengan mudah atau disucihamakan; tidak mencegah terjadinya kontaminasi		<input type="checkbox"/>		



3.2.2 Setiap produk siap kirim tidak diberi pengkodean identitas dan catatan tanggal panen, identitas lot, pengemas dan tanggal pengiriman, asal produk dari blok tertentu, dan tujuan produk dikirim.			<input type="checkbox"/>	
<b>4. MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI DAN TOILET</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
4.1 Jumlah toilet yang berfungsi tidak mencukupi	<input type="checkbox"/>			
4.2 Bahan-bahan perlengkapan toilet tidak mencukupi		<input type="checkbox"/>		
<b>5. PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
5.1 Fasilitas bangunan pada bagian penanganan dalam kondisi tidak terawat; lampu-lampu tidak berpelindung.			<input type="checkbox"/>	
5.1.1 Daerah-daerah mempengaruhi produk atau bahan utama kemasan secara langsung				
5.1.2 Lain-lain		<input type="checkbox"/>		
5.2 Lampu tidak cukup terang	<input type="checkbox"/>			
5.3 Peralatan yang rusak tidak diperbaiki dengan benar atau tidak dipindahkan.				
5.3.1 Permukaan peralatan yang berhubungan langsung dengan produk			<input type="checkbox"/>	
5.3.2 Lain-lain		<input type="checkbox"/>		



<b>Ventilasi</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
5.4 Kondensasi				
5.4.1 Terjadi kondensasi di ruangan yang mempengaruhi produk atau material pengemasan			<input type="checkbox"/>	
5.4.2 Kondensasi lainnya		<input type="checkbox"/>		
5.5. Sistem pertukaran udara tidak memadai	<input type="checkbox"/>			
<b>Pembuangan limbah</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
5.6 Pembuangan limbah yang tidak benar pada :				
5.6.1 Saluran air			<input type="checkbox"/>	
5.6.2 Limbah penanganan			<input type="checkbox"/>	
<b>6. PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
6.1 Bahan kimia yang digunakan tidak di approved dan tidak diaplikasikan sesuai dengan instruksi pada label. Serta Peralatan yang digunakan untuk meng-ukur dan aplikasi bahan kimia tidak dikalibrasi sesuai dengan instruksi pabrik alat atau pedoman pelatihan dan catatan terjaga.				<input type="checkbox"/>
6.2 Bahan-bahan kimia diberi label dengan tidak benar		<input type="checkbox"/>		
6.3 Bahan bahan kimia disimpan di tempat yang tidak benar			<input type="checkbox"/>	



7. PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONIL YANG DAPAT MENGAKIBKAN KONTAMINASI	MIN	MAJ	SER	CR
7.1 Personil yang menangani pasca panen tidak menjaga kebersihan yang tinggi bagi personil.			<input type="checkbox"/>	
7.2 Produk yang dipanen tidak dicek oleh supervisor pemanenan dan manager yang menginformasikan variasi terhadap persyaratan			<input type="checkbox"/>	
7.3. Kontrol 7.3.1 Pengelola fasilitas tidak mempunyai peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang berpenyakit mengkontaminasi produk			<input type="checkbox"/>	
7.3.2 Tempat cuci tangan dan tempat mensucihamakan tangan tidak ada atau terletak di tempat yang sulit dijangkau			<input type="checkbox"/>	
<b>8. MENGHILANGKAN HAMA</b>	<b>MIN</b>	<b>MAJ</b>	<b>SER</b>	<b>CR</b>
8.1 Terdapat barang/ benda/ tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga		<input type="checkbox"/>		
8.2 Upaya pengawasan binatang pengerat/ serangga tidak efektif 8.2.1 Pencegahan		<input type="checkbox"/>		
8.2.2 Pembasmian			<input type="checkbox"/>	
<b>SUMMARY</b>				
Penyimpangan Total				



Rating Akhir Fasilitas
Tanda Tangan Auditor dan Tanggal
Tanda Tangan Auditi dan Tanggal

Jadwal Frekuensi Sistem Audit					
Rating Fasilitas	Frekuensi Audit	Jumlah Penyimpangan			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Satu kunjungan setiap dua bulan	0 – 6	0 - 5	0	0
Level II	Satu kunjungan setiap bulan	≥ 7	6 - 10	1 - 2	0
Level III	Dua kunjungan setiap bulan	NA*	≥11	3-4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	≥5	≥1

\*NA= Not Applicable

**Catatan :** Untuk fasilitas yang mempunyai rating level II, tidak boleh ada penyimpangan yang lebih dari 10 kombinasi "Mayor" dan "Serius". Apabila kombinasi "Mayor" dan "Serius" penyimpangannya lebih dari "10", maka fasilitas tersebut akan dirating menjadi level III.

Acuan normatif:

1. NOAA, USDC, 1994
2. CAC/RCP1-1968-Rev IV-2003





F/PH/05a

Nomor :  
Lampiran :  
Perihal : Rapat Komisi Teknis

Kepada Yth.:

.....  
di -

.....

Bersama ini kami mengundang Saudara pada rapat komisi teknis yang akan diselenggarakan pada:

Hari/Tanggal :  
Waktu :  
Tempat :  
Perihal :

Mengingat pentingnya agenda rapat, kiranya kehadiran Saudara tidak diwakilkan.

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Jakarta, .....200.....

Manajer Representatif

.....



**Berita Acara  
Keputusan Verifikasi Rumah Pengemasan**

Pada hari ini ....., Tanggal ..... telah dilakukan pembahasan atas keputusan verifikasi terhadap:

1. Nama rumah pengemasan :
2. Alamat :
3. Ruang lingkup :

Berdasarkan penilaian tim teknis diputuskan bahwa rumah pengemasan tersebut diatas dinyatakan **LULUS VERIFIKASI dengan persyaratan:**

- a. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat/Daerah akan melakukan surveilen melakukan surveilen sekurang-kurangnya 1 (kali) dalam setahun untuk menjamin konsistensi penerapan sistem mutu.

Demikian berita acara ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Komisi Teknis:

1. Anggota : .....
2. Anggota : .....
3. Anggota : .....
4. Anggota : .....
5. Anggota : .....

Mengetahui,

Sekretaris Otoritas Kompeten Kemanan Pangan Pusat/Daerah

.....  
NIP. ....



**REKOMENDASI KOMISI TEKNIS**

Pada hari ini, ..... tanggal ..... tahun .... telah dilakukan pembahasan atas hasil audit terhadap :

Nama rumah pengemasan	:	
Alamat	:	
Telp/Fax	:	
Ruang lingkup	:	
Auditor	:	Ketua : Anggota :

dengan hasil kesepakatan Tim/Panitia Teknis yang hadir sebanyak ..... orang sebagai berikut :

- ( ) Berhak memperoleh nomor pendaftaran rumah pengemasan (*packing house*)
- ( ) Belum berhak memperoleh nomor pendaftaran rumah pengemasan (*packing house*) dengan perbaikan sebagaimana terlampir. Saudara diberi waktu selama dua minggu untuk melakukan perbaikan tersebut dan mengirimkannya kembali kepada kami.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Sekretaris OKKP Pusat

.....

NIP. ....

Tembusan kepada Yth.

Ketua Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat



F/PH/06

Nomor :  
Lampiran :  
Perihal : Klarifikasi Tindakan Perbaikan

Kepada Yth.:

.....

di

....

Sehubungan dengan belum diselesaikannya tindakan perbaikan atas temuan ketidaksesuaian pada rumah pengemasan Saudara, bersama ini kami meminta klarifikasi kepada Saudara terkait dengan hal dimaksud. Adapun temuan ketidaksesuaian tersebut adalah:

No	Temuan Ketidaksesuaian	Kategori Temuan

Apabila Saudara masih ingin melanjutkan mendaftarkan rumah pengemasan tersebut, mohon kiranya memberikan informasi kepada kami tindak lanjut penyelesaian ketidaksesuaian Saudara paling lambat 5 (lima) hari setelah surat ini Saudara terima.



Demikian kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Sekretaris OKKP Pusat

.....  
NIP. ....

Tembusan kepada Yth.

Ketua Otoritas Kompeten Keamanan Pangan-Pusat



F/PH/07

Nomor :  
Lampiran :  
Perihal : Nomor Pendaftaran Rumah Pengemasan  
(Packing House)

Kepada Yth:

.....

di -

.....

Bersama ini kami sampaikan nomor pendaftaran Rumah Pengemasan, mengingat bahwa Rumah Pengemasan Saudara telah memenuhi persyaratan :

1. Standar Prosedur Operasional untuk Rumah Pengemasan.
2. Cara Penanganan Produk Segar yang Baik (CPPSB).
3. Pendaftaran Kebun Buah.

Terkait dengan hal tersebut, Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat/Daerah akan :

1. melakukan surveilen sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam setahun untuk menjamin konsistensi penerapan sistem mutu;
2. melakukan audit investigasi jika terjadi penyimpangan di rumah pengemasan.

Pengawasan terhadap rumah pengemasan dapat dilakukan berkoordinasi dengan instansi terkait.

Nomor pendaftaran dapat **ditangguhkan** atau **dicabut** oleh Otoritas apabila pihak manajemen Rumah Pengemasan melakukan pelanggaran, baik dengan sengaja maupun tidak sengaja terhadap persyaratan yang telah ditetapkan.



Demikian disampaikan, untuk menjadi perhatian.

Ketua OKKP Pusat

.....

NIP. ....

Tembusan Yth :

1. Kepala Pusat Karantina Tumbuhan, Badan Karantina Pertanian
2. Direktur Tanaman Buah, Ditjen Hortikultura
3. Direktur Penanganan Pasca Panen, Ditjen PPHP
4. Direktur Pemasaran Internasional, Ditjen PPHP
5. Dinas Pertanian terkait





**PENDAFTARAN  
RUMAH PENGEMASAN (PACKING HOUSE)**

**OTORITAS KOMPETEN KEAMANAN PANGAN PUSAT  
DIREKTORAT JENDERAL PENGOLAHAN DAN  
PENASARAN  
HASIL PERTANIAN  
DEPARTEMEN PERTANIAN**

**Nomor Pendaftaran:**

.....

**Diberikan Kepada:**

.....

**Alamat:**

.....

**ruang lingkup :**

.....

telah memenuhi persyaratan meliputi Standar Prosedur Operasional (SPO), Cara Penanganan Produk Segar Yang Baik (CPPSB) sesuai *Codex Alimentarius Commission/RCP1-1968 Rev IV-2003* dan Pendaftaran Kebun Buah.

Nomor pendaftaran ini berlaku selama 3 (tiga) tahun mulai dari tanggal ditetapkan.

**Tanggal Ditetapkan :**

**Tanggal Berakhir :**

**Ketua Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat  
Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian**

**NIP. ....**



Nomor :  
Lampiran :  
Perihal : Pengalihan Nomor Pendaftaran Rumah  
Pengemasan

Kepada Yth :

.....  
di  
.....

Menindaklanjuti permohonan pengalihan nomor pendaftaran rumah pengemasan Saudara, telah kami lakukan audit terhadap rumah pengemasan tersebut dan telah memenuhi persyaratan. Terkait dengan hal tersebut, bersama ini kami sampaikan bahwa nomor pendaftaran Rumah Pengemasan dengan identitas :

- A. Perusahaan
- a. Nama :
  - b. Alamat :
  - c. Telepon/Faximile :
- B. Rumah Pengemasan
- a. Nama :
  - b. Alamat :
  - c. Telepon/Faximile :

Dialihkan kepada :

- A. Perusahaan
- a. Nama :
  - b. Alamat :
  - c. Telepon/Faximile :



B. Rumah Pengemasan

- a. Nama :
- b. Alamat :
- c. Telepon/Faximile :

Terkait dengan hal tersebut, Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat/Daerah akan :

1. melakukan surveilen sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam setahun untuk menjamin konsistensi penerapan sistem mutu.
2. melakukan audit investigasi jika ada indikasi terjadi penyimpangan di rumah pengemasan.

Pengawasan terhadap rumah pengemasan dapat dilakukan berkoordinasi dengan instansi terkait.

Nomor pendaftaran dapat **ditangguhkan** atau **dicabut** oleh Otoritas apabila pihak manajemen Rumah Pengemasan melakukan pelanggaran, baik dengan sengaja maupun tidak sengaja terhadap persyaratan yang telah ditetapkan.

Demikian disampaikan, untuk menjadi perhatian.

Ketua OKKP Pusat

.....  
NIP. ....

Tembusan Yth :

1. Kepala Pusat Karantina Tumbuhan, Badan Karantina Pertanian
2. Direktur Tanaman Buah, Ditjen Hortikultura
3. Direktur Penanganan Pasca Panen, Ditjen PPHP
4. Direktur Pemasaran Internasional, Ditjen PPHP
5. Dinas Pertanian terkait



**CONTOH  
CARA PENANGANAN PANGAN SEGAR YANG BAIK\*  
(Good Handling Practices)**

**KOMODITI ....**

Nama Unit Usaha : .....

Alamat : .....

Telp/Faximil/Email : .....

Ket : (\*) disesuaikan dengan komoditi dan kondisi setempat

**F 1. TimGHP**

No.	Nama	Bagian	Kualifikasi	Pelatihan
1	.....	koordinator kelompok tani	spesialis bahan baku	..... .....
2				
3				
4				
5				
6				
7				



## F2. Struktur Organisasi



### F 3. Deskripsi Produk

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Produk	Buah/sayur.....segar
2.	Diskripsi produk	Buah/sayur .....dengan perlakuan: sortasi, pembersihan, grading, penimbangan, pengemasan, penyimpanan, transportasi
3.	Pengemasan	Dikemas dalam keranjang plastik ukuran panjang .....cm, berat .....ons
4.	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan .....	3 hari pada suhu kamar,.....
5.	Cara transportasi	Truk tidak berpendingin, pesawat udara
6.	Cara penyimpanan	pada suhu kamar, .....
7.	Persyaratan yang ditetapkan	bersih dan segar, bebas jamur dan semut, .....

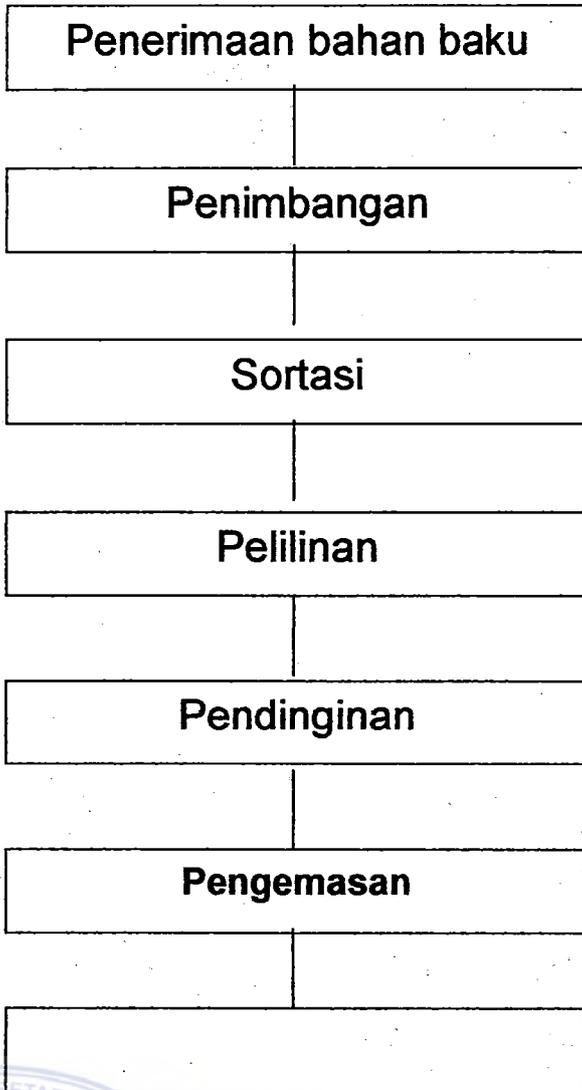


#### F 4. Potensi Bahaya dan Pengendaliannya

No	Potensi bahaya	Pengendalian
1	Jamur	Hindari penyemprotan yang berlebihan
2	Benda asing	Praktek penanganan yang bersih
3	Kapang	Perlakuan dengan kompresor dan pembersihan dengan kuas,....
4	Kutu putih	Perlakuan dengan kompresor dan pembersihan dengan kuas,.....
5	Semut	Perlakuan dengan kompresor dan pembersihan dengan kuas,.....
6	.....	.....



**F5. Diagram Alir Pengemasan**



### Contoh Standar Sanitasi Operasional Prosedur (SSOP)

NO	PERSYARATAN	PROSEDUR	MONITORING	KOREKSI	REKAMAN
1	KEAMANAN AIR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untuk menjamin kebersihan air, dilakukan pengendapan dan penyaringan dengan arang aktif.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PAM: Mutu air PAM pada outlet kran A dicek secara visual setiap pagi jam 7 oleh bag QC.</li> <li>• Air sumur:               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ mutu air sumur diuji lab setiap 6 bulan oleh QC</li> <li>◦ Mutu air PAM pada outlet kran A dicek secara visual setiap pagi jam 7 oleh bag QC.</li> </ul> </li> </ul>	Stop operasi, lakukan <i>treatment</i> (penyaringan/ pengendapan)	F:SH 01
2	KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembersihan permukaan dilakukan terhadap seluruh peralatan dan fasilitas setiap mulai pekerjaan dan setiap 4 jam dilakukan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan produksi di ruang packing house dicek kebersihannya secara visual sebelum proses, dan setiap 4 jam oleh QC</li> </ul>	Stop operasi, lakukan pembersihan.	F:SH 02

NO	PERSYARATAN	PROSEDUR	MONITORING	KOREKSI	REKAMAN
		pembersihan kembali.			
3	PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tata letak disusun agar tidak terjadi kontaminasi silang, tempat masuk bahan baku berbeda dengan produk akhir.</li> <li>• Setiap karyawan harus memakai pakaian yang bersih, harus melalui pintu masuk karyawan dan mencuci tangan sebelum bekerja.</li> </ul>	<p>Kondisi gedung dan vasilitas di ruang packing house dicek kebersihannya secara visual sebelum proses, dan setiap 4 jam oleh QC. Kebersihan karyawan dicek sebelum mulai kerja secara visual oleh QC.</p> <p>Kondisi tata letak vasilitas di ruang packing house dicek kebersihannya secara visual sebelum proses, dan setiap 4 jam oleh QC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stop operasi, lakukan pembersihan</li> <li>• Karyawan segera membersihkan diri baru boleh masuk kembali</li> <li>• Perbaiki tata letak yang sudah tidak sesuai</li> </ul>	F:SH 03

NO	PERSYARATAN	PROSEDUR	MONITORING	KOREKSI	REKAMAN
4	MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI DAN TOILET	<p>Fasilitas pencuci tangan dan toilet dibersihkan setiap pagi jam 7 dan setiap 3 jam</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kondisi sarana cuci tangan dan toilet di ruang packing house dicek kebersihannya secara visual sebelum proses, dan setiap 4 jam oleh QC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segera dibersihkan, dan ditambahkan sabun dan pengering.</li> </ul>	F.SH 04
5	PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setiap pasokan menyerahkan bahan baku sesuai persyaratan.</li> <li>• Bahan baku dieprsyaratkan harus bebas bahan kontaminan (pestisida, bakteri dari kotoran, dan residu pestisida).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemasok bahan baku ke packing houses dicek dalam daftar pemasok bebas pestisida setiap kedatangan oleh bagian pembelian</li> <li>• Bahan kontaminan pada Bahan baku dicek setiap kedatangan secara visual oleh bagian pembelian.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tolak/ dilakukan inspeksi ketat</li> <li>• Tolak/ sortasi bila masih mungkin</li> </ul>	F.SH 05

NO	PERSYARATAN	PROSEDUR	MONITORING	KOREKSI	REKAMAN
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gudang dibersihkan setiap hari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kondisi kebersihan Gudang penyimpanan dicek secara visual setiap pagi jam 7.00 oleh QC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bersihkan dahulu baru digunakan</li> </ul>	
6	<b>PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semua bahan kimia diberi label sesuai dengan petunjuk dari kemasan utama.</li> <li>• Penggunaan sesuai dengan prosedur yang tercantum pada label.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan-bahan kimia di gudang bahan kimia packing house dicek penyimpanan dan labelnya secara visual sebelum proses, oleh QC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buang bahan kimia tanpa label.</li> <li>• Perbaiki label</li> </ul>	F SH 06

NO	PERSYARATAN	PROSEDUR	MONITORING	KOREKSI	REKAMAN
7	PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONIL YANG DAPAT MENGAKIBATKAN KONTAMINASI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karyawan yang tidak sehat dan dapat mencemari peroduk melaporkan kepada supervisor.</li> <li>• Supervisor mengistirahatkan karyawan yang sakit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kondisi kesehatan personil dicek setiap sebelum bekerja dengan visual dan wawancara oleh QC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Istirahatkan karyawan yang sakit.</li> </ul>	F SH 07
8	MENGHILANGKAN HAMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pencegahan dilakukan dengan menjaga kebersihan packing house dan lingkungan</li> <li>• Penempatan perangkap tikus dan serangga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Binatang/hama pada perangkap diruang packing house, dicek secara visual, setiap hari oleh QC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cek produk yg kemungkinan terkena, dan <i>reject</i> yg terkena</li> <li>• Fumigasi</li> </ul>	F SH 08

Ket :: (\*) disesuaikan dengan komoditi dan kondisi setempat





**DIREKTORAT MUTU DAN STANDARDISASI  
DIREKTORAT JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN**

Jl. Harsono RM No. 3 Ragunan-Jakarta 12550  
Gedung D Lantai 3  
PO Box 83/12001/Kbypm  
Telpon : 0062-21-7815881, 0062-21-78842568  
Fax : 0062-21-7811468

