

**FORMULIR PENILAIAN MANDIRI**  
**PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK**

**Nama Sarana Produksi** : PT. Tiyen Food Prima

**Alamat Kantor** : Jalan Kutilang no : 118

**Kota** : Palangka Raya

**Provinsi** : Kalimantan Tengah

**Kode Pos** : 73112

**No. Telp. dan Email** : 081352745894  
**Penanggung jawab**

**Nama Sarana Produksi** : PT. Tiyen Food Prima

**Alamat Pabrik** : Jalan Kutilang no.118

**Kota** : Palangka Raya

**Provinsi** : Kalimantan Tengah

**Kode Pos** : 73112

**No. Telp. dan Email** : 081352745894

**Jenis Pangan** : Makanan Olahan

**Tanggal Penilaian** : .....


**Petugas Penilai**

(diisi oleh Petugas BPOM)

: .....

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

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

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

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

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

## FORM PENILAIAN MANDIRI CPPOB SARANA PRODUKSI PANGAN

### A. DATA UMUM


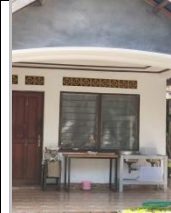


1	Nama Sarana Produksi	PT. Tiyen Food Prima
	Nama Pemilik/Penanggung Jawab	Srimurniatie Agustina, ST, M.Si
2	Alamat Kantor Pusat	Jl. Kutilang No. 118/54
	Email	Tiyenfood@gmail.com
	No telepon	081352745894
	Alamat Pabrik	Jl. Kutilang No. 118/54
	Email	
	No telepon	081352745894
	3	NIB
NPWP		20.720.093.2-711.000
Skala Usaha		Mikro
Jumlah Karyawan		Shift 1 : 2 Shift 2 : 2 Shift 3 : 2
Jenis Pangan yang diproduksi		Dimsum Ayam (Frozen Food)
No Izin Edar *		<input type="checkbox"/> MD <input type="checkbox"/> PIRT
4	Tahun sarana produksi berdiri	2023
	Tanggal mulai operasi	1 April 2023
5	Kapasitas produksi (per hari)	30 kg
	Produksi rata-rata (per hari)	10kg
	Distribusi dan pemasaran	Dalam Negeri:✓  Luar Negeri:

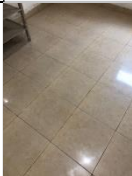



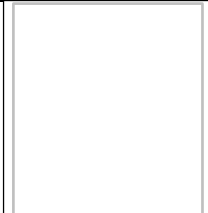

**Keterangan :** \*) Beri tanda '✓' (tick) pada pilihan yang sesuai dan tuliskan nomor izin edarnya

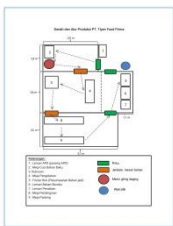



## B. DATA KHUSUS

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

### C. CHECKLIST PENILAIAN MANDIRI PENERAPAN CPPOB

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
<b>a. Komitmen Penanggung Jawab/Pemilik Sarana Produksi</b>								
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>			√	<input type="checkbox"/>			
<b>b. Lingkungan Sarana Produksi (area luar atau eksternal)</b>								
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>			√	<input type="checkbox"/>			
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>			√	<input type="checkbox"/>			
<b>c. Konstruksi dan Layout Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaian)</b>								
4	<p>Dinding bersih, tidak berjamur, tidak berlumut dan/atau tidak retak</p> <p><i>Melampirkan foto dinding di area produksi</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			


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



Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
d. Area Pengolahan								
11	<p>Tata letak area pengolahan mencegah kemungkinan kontaminasi silang</p> <p>Melampirkan dokumen layout (tata letak) dan foto area pengolahan</p>			√	<input type="checkbox"/>			
12	<p>Kondisi bersih dan terawat</p> <p>Melampirkan form pengecekan kebersihan dan foto area pengolahan</p>			√	<input type="checkbox"/>			
13	<p>Luas area pengolahan memberikan ruang gerak karyawan yang cukup</p> <p>Melampirkan foto area pengolahan pada saat karyawan bekerja</p>			√	<input type="checkbox"/>			
	<p>Desain area antara/penyimpanan sementara untuk transfer bahan baku/bahan kemasan</p>			√	<input type="checkbox"/>			

14	serta produk akhir mencegah masuknya benda asing atau hama  <i>Melampirkan dokumen layout dan foto area antara/ penyimpanan dan untuk transfer bahan baku/bahan kemasan</i>							
Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
e. Air, Es, Gas dan Energi (Listrik, Bahan Bakar)								
15	Sumber air (termasuk es dan uap) memenuhi persyaratan <ul style="list-style-type: none"><li>▪ tidak ada risiko tercemar</li><li>▪ pengujian air secara berkala, minimal 1 tahun sekali</li></ul> <i>Melampirkan dokumen hasil uji untuk sumber air yang terbaru (uji kontaminan) dari laboratorium terakreditasi</i>	√			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
16	Penggunaan udara bertekanan dan gas (CO <sub>2</sub> /N <sub>2</sub> /gas lainnya) sesuai persyaratan dan terpelihara dengan baik  <i>Melampirkan spesifikasi gas yang digunakan dan form pemeliharaan peralatan udara bertekanan dan gas</i>	√			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
	Terdapat cadangan sumber energi atau pasokan listrik tersedia pada saat dibutuhkan bagi		√		<input type="checkbox"/>			



17	<p>industri yang memerlukan pasokan energi secara berkesinambungan, misal terkait <i>cold chain</i> atau proses khusus lainnya (jika diperlukan)</p> <p><i>Melampirkan prosedur penanganan mati listrik pada saat proses produksi</i>  <i>Melampirkan keterangan terkait ketersediaan sumber energi cadangan</i></p>							
Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
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>			√	<input type="checkbox"/>			
19	<p>Ventilasi yang terbuka dilengkapi dengan kasa</p> <p><i>Melampirkan foto ventilasi di area produksi</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
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>		√		<input type="checkbox"/>			
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>		√		<input type="checkbox"/>			
<b>h. Penanganan Limbah dan Drainase</b>								
22	<p>Limbah/sampah ditangani dengan baik</p> <p><i>Melampirkan form penanganan limbah/sampah</i></p>		√		<input type="checkbox"/>			

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
23	<p>Drainase dan sarana pengolahan limbah dirancang dan dipelihara dengan baik</p> <p><i>Melampirkan foto drainase dan sarana pengolahan limbah serta form pemeliharaan</i></p>		√		<input type="checkbox"/>			
<b>i. Peralatan</b>								
24	<p>Rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan tidak menghambat efektivitas sanitasi</p> <p><i>Melampirkan foto rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan</i></p>		√		<input type="checkbox"/>			
25	<p>Peralatan dalam kondisi bersih</p> <p><i>Melampirkan foto peralatan yang digunakan untuk proses produksi</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
26	<p>Terdapat program pemeliharaan peralatan yang dilakukan secara konsisten</p> <p><i>Melampirkan prosedur pemeliharaan peralatan</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
27	<p>Terdapat program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen</p> <p><i>Melampirkan penjelasan tentang program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen</i></p>				√			
<b>j. Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)</b>								





32	<p>Pengendalian pembelian bahan, jasa dan aktivitas subkontraktor yang memiliki dampak terhadap keamanan pangan</p> <p>Melampirkan dokumen pembelian dan evaluasi kesesuaian bahan yang dibeli</p>			√	<input type="checkbox"/>			
Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
1. Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir								
33	<p>Spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir sesuai dengan peraturan dan persyaratan</p> <p>Melampirkan dokumen spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir</p>			√	<input type="checkbox"/>			
34	<p>Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan</p> <p>Melampirkan prosedur dan form pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan</p>			√	<input type="checkbox"/>			

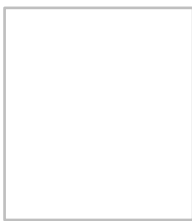


35	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu produk akhir  <i>Melampirkan program dan form pengawasan keamanan dan mutu produk akhir</i>			√	<input type="checkbox"/>			
36	Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan sesuai dengan peraturan dan persyaratan ditangani dengan baik  <i>Melampirkan matriks bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan</i>			√	<input type="checkbox"/>			
Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
m. Pengendalian Proses dan pencegahan kontaminasi silang								
37	Produk pangan yang diproduksi sesuai dengan deskripsi produk yang ditetapkan  <i>Melampirkan dokumen yang menjelaskan deskripsi produk yang dihasilkan</i>			√	<input type="checkbox"/>			
38	Terdapat dokumen deskripsi proses produksi yang dapat mengidentifikasi sumber kontaminasi dan tahapan penting untuk dilakukan pemantauan  <i>Melampirkan dokumen alur proses produksi, pengendalian proses dan potensi sumber kontaminasi</i>			√	<input type="checkbox"/>			
39	Terdapat prosedur pengendalian proses ( <i>in-process control</i> ) yang dilaksanakan secara konsisten  <i>Melampirkan prosedur</i>			√	<input type="checkbox"/>			



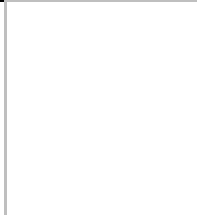
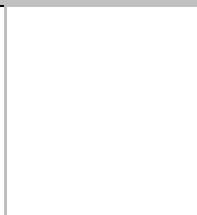

	<i>pengendalian proses pada tahapan kritis</i>						
40	<p>Terdapat personel kompeten yang bertanggung jawab untuk memantau tahap-tahap kritis</p> <p><i>Melampirkan dokumen yang menjelaskan kompetensi personel yang bertanggung jawab untuk memantau tahap-tahap kritis</i></p>			√	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

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



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

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

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

	proses pengemasan							
Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
<b>t. Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan</b>								
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>	√			<input type="checkbox"/>			
57	Terdapat pemisahan dan penandaan bahan kimia non pangan (termasuk penyimpanannya)  <i>Melampirkan foto penyimpanan bahan kimia non pangan</i>	√			<input type="checkbox"/>			
<b>u. Sistem Ketertelusuran dan Penarikan</b>								
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>			√	<input type="checkbox"/>			
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>			√	<input type="checkbox"/>			
<b>v. Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir</b>								

60	<p>Sarana penyimpanan terjaga kebersihannya</p> <p><i>Melampirkan foto sarana penyimpanan / gudang</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
61	<p>Tempat penyimpanan dalam kondisi baik, teratur dan terpelihara</p> <p><i>Melampirkan foto kondisi sarana penyimpanan/ gudang</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
62	<p>Terdapat penandaan status yang jelas</p> <p><i>Melampirkan foto penandaan untuk masing-masing tahapan proses</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
63	<p>Bahan dirotasi berdasarkan sistem FIFO/FEFO</p> <p><i>Melampirkan prosedur penyimpanan (FIFO/FEFO)</i></p>				<input type="checkbox"/>			
64	<p>Kondisi lingkungan penyimpanan sesuai persyaratan</p> <p><i>Melampirkan foto kondisi lingkungan penyimpanan</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
w. Pemuatan Produk ke Kendaraan								
65	<p>Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan produk bersih</p> <p><i>Melampirkan foto pemuatan produk ke dalam kendaraan</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
66	<p>Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan memberikan perlindungan terhadap kerusakan produk</p> <p><i>Melampirkan prosedur pendistribusian produk dan foto tempat pemuatan</i></p>			√	<input type="checkbox"/>			
x. Informasi Produk								

67	Label memenuhi ketentuan  <i>Melampirkan rancangan label produk</i>				<input type="checkbox"/>			
Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
y. Tanggap Darurat Keamanan Pangan								
68	Terdapat Prosedur tanggap darurat keamanan pangan yang memadai  <i>Melampirkan prosedur tanggap darurat keamanan pangan</i>		√		<input type="checkbox"/>			

#### D. HASIL PENILAIAN

Jumlah Skor	0
Tingkat ( <i>Rating</i> ) Sarana Produksi Pangan Olahan	<input type="radio"/> A (Sangat Baik) <input type="radio"/> B (Baik) <input type="radio"/> C (Kurang) <input checked="" type="radio"/> D (Sangat Kurang)