

FORMULIR PENILAIAN MANDIRI
PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK

Nama Sarana Produksi :.....

Alamat Kantor :

Kota :

Provinsi :

Kode Pos :

No. Telp. dan Email :
Penanggung jawab

Nama Sarana Produksi :

Alamat Pabrik :

Kota :

Provinsi :

Kode Pos :

No. Telp. dan Email :


Jenis Pangan :

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	
	Nama Pemilik/Penanggujawab	
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 diproduksi	
	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 : *) 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>	Ya, bersertifikat Ya, tidak bersertifikat 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>	Ya 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>	Ya Tidak
3	Proses pengolahan utama yang dilakukan	
4	Apakah ada bagian proses produksi yang disubkontrakkan ke sarana produksi lain? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	Ya Tidak
	Jika Ya, sebutkan: a. Nama Sarana Produksi: b. Alamat:	a. b.

C. CHECKLIST PENILAIAN MANDIRI PENERAPAN CPPOB

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
a. Komitmen Penanggung Jawab/Pemilik Sarana Produksi								
1	Pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan di sarana produksi pangan olahan <i>Melampirkan dokumentasi/ foto visi-misi, foto sosialisasi keamanan pangan dan kegiatan lain yang terkait pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan</i>							
b. Lingkungan Sarana Produksi (area luar atau eksternal)								
2	Lingkungan sarana produksi bersih dan terpelihara (tidak terdapat akumulasi debu, bebas ilalang, bebas sampah, bebas dari barang-barang tidak terpakai) <i>Melampirkan foto lingkungan area sarana produksi tampak luar</i>							
3	Tidak terdapat kontaminasi silang dari lingkungan (misal: Tempat sampah terbuka, terdapat tempat pemeliharaan hewan, genangan air) <i>Melampirkan foto lingkungan sekitar sarana termasuk tempat sampah di area luar</i>							
c. Konstruksi dan Layout Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaan)								
4	Dinding bersih, tidak berjamur, tidak berlumut dan/atau tidak retak <i>Melampirkan foto dinding di area produksi</i>							

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>							
6	Langit-langit dan/atau atap bersih, tidak retak dan/atau catnya tidak mengelupas <i>Melampirkan foto langit-langit area produksi</i>							
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>							
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>							
9	Desain perpipaan mencegah kontaminasi silang <i>Melampirkan foto instalasi perpipaan di area produksi</i>							
10	Terdapat program pemeliharaan bangunan yang dilakukan secara konsisten <i>Melampirkan form pengecekan berkala dan foto kondisi bangunan</i>							

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><i>Melampirkan dokumen layout (tata letak) dan foto area pengolahan</i></p>							
12	<p>Kondisi bersih dan terawat</p> <p><i>Melampirkan form pengecekan kebersihan dan foto area pengolahan</i></p>							
13	<p>Luas area pengolahan memberikan ruang 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>							

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">▪ tidak ada risiko tercemar▪ pengujian air secara berkala, minimal 1 tahun sekali <i>Melampirkan dokumen hasil uji untuk sumber air yang terbaru (uji kontaminan) dari laboratorium terakreditasi</i>							
16	Penggunaan udara bertekanan dan gas (CO ₂ /N ₂ /gas lainnya) sesuai persyaratan dan terpelihara dengan baik <i>Melampirkan spesifikasi gas yang digunakan dan form pemeliharaan peralatan udara bertekanan dan gas</i>							
17	Terdapat cadangan sumber energi atau pasokan listrik tersedia pada saat dibutuhkan bagi industri yang memerlukan pasokan energi secara berkesinambungan, misal terkait <i>cold chain</i> atau proses khusus lainnya (jika diperlukan) <i>Melampirkan prosedur penanganan mati listrik pada saat proses produksi</i> <i>Melampirkan keterangan terkait ketersediaan sumber energi cadangan</i>							

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

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
23	Drainase dan sarana pengolahan limbah dirancang dan 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>							

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
29	<p>Sarana pembersihan/ pencucian peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan setelah digunakan</p> <p><i>Melampirkan foto sarana pembersihan/ pencucian peralatan</i></p>							
30	<p>Proses pembersihan/ pencucian tidak mencemari atau mengkontaminasi produk yang sedang ditangani atau diolah</p> <p><i>Melampirkan instruksi kerja pembersihan/ pencucian</i></p>							
31	<p>Memastikan bahwa peralatan yang sudah disanitasi dalam kondisi bersih dan berjalan secara efektif</p> <p><i>Melampirkan prosedur sanitasi dan foto peralatan yang telah disanitasi</i></p>							
k. Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli								
32	<p>Pengendalian pembelian bahan, jasa dan aktivitas subkontraktor yang memiliki dampak terhadap keamanan pangan</p> <p><i>Melampirkan dokumen pembelian dan evaluasi kesesuaian bahan yang dibeli</i></p>							

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	Spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir sesuai dengan peraturan dan persyaratan <i>Melampirkan dokumen spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir</i>							
34	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan <i>Melampirkan prosedur dan form pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan</i>							
35	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu produk akhir <i>Melampirkan program dan form pengawasan keamanan dan mutu produk akhir</i>							
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>							

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>							
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>							
39	Terdapat prosedur pengendalian proses (<i>in-process control</i>) yang dilaksanakan secara konsisten <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>							

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>							
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>							
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>							
n. Penanganan Produk Tidak Sesuai								
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>							

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

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
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 <i>Melampirkan foto fasilitas pencucian tangan dan petunjuk cara mencuci tangan</i>							
49	Terdapat fasilitas karyawan yang bersih dan terawat seperti tempat ganti pakaian kerja dan tempat penyimpanan barang pribadi, kantin dan tempat ibadah (jika diperlukan) <i>Melampirkan foto fasilitas karyawan seperti tempat ganti pakaian kerja dan tempat penyimpanan barang pribadi, kantin dan tempat ibadah</i>							
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 <i>hand dryer</i>) <i>Melampirkan informasi jumlah dan foto toilet yang tersedia</i>							

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

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
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								
58	Terdapat pemberian identitas/ pengkodean pada bahan baku, bahan antara, bahan kemasan 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>							

Pemeriksaan Sarana		Skoring				Keterangan	Bukti Penerapan	Verifikasi Petugas BPOM
No.	Aspek yang Dinilai	0	1	2	TB			
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								
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>							

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>							

D. HASIL PENILAIAN

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