

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Penilaian CPPOB

PETUNJUK TEKNIS PENILAIAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB)						
A. Kategori Penilaian Persyaratan						
KATEGORI PENILAIAN						
OK (V)	OK (V) apabila pernyataan negative aspek penilaian tidak sesuai di lapangan					
MI (Minor)	Minor adalah penyimpangan dari dapat					
MJ (Major)	Major adalah penyimpangan dari seharusnya					
CR (Kritikal)	Critical adalah penyimpangan dari harus					
TA (Tidak Ada)	TA adalah pernyataan tidak tersedianya persyaratan aspek penilaian di lapangan					
Keterangan :						
1.	Beri tanda (V) pada kolom OK jika pernyataan negatif pada Aspek Penilaian tidak sesuai di lapangan					
2	Lingkari (0) Kategori Penilaian MI, MJ atau CR jika pernyataan negatif pada Aspek Penilaian sesuai di lapangan					
3	Beritanda (V) pada kolom TA jika tidak ada atau tidak tersedianya persyaratan Aspek Penilaian					
NO	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN				KETERANGAN
		OK	MI	MJ	TA	
1.	LOKASI					
	Pertimbangan lokasi pabrik/tempat produksi					
	a. Pabrik/tempat produksi terletak di lingkungan yang tercemar atau tempat kegiatan industri usaha yang tercemar.	✓				
	b. Jalan menuju pabrik/ tempat produksi berdebu atau ada /genangan air, tidak disemen dipasang batu/ atau paving block dan tidak dibuat saluran air yang mudah dibersihkan	✓				
	c. Lingkungan pabrik/tempat produksi tidak bersih dan banyak sampah teronggok	✓				
	d. Pabrik/ tempat produksi berada didaerah yang mudah tergenang air atau daerah banjir.	✓				
	e. Pabrik/ tempat produksi berada didaerah semak-semak atau daerah sarang hama.	✓				
	f. Pabrik/tempat produksi dekat dengan tempat pembuangan sampah umum, limbah atau pemukiman penduduk kumuh, tempat rongsokan dan tempat-tempat lain yang dapat menjadi sumber cemaran.	✓				
	g. Lingkungan diluar bangunan pabrik/tempat produksi yang terbuka digunakan untuk kegiatan produksi	✓				

NO	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					KETERANGAN
		OK	MI	MJ	CR	TA	
2.	BANGUNAN PABRIK						

2.1	Desain dan Tata letak						
	Bagian dalam ruangan dan tata letak pabrik/tempat produksi belum dirancang sehingga belum memenuhi persyaratan hygiene pangan olahan dan belum mengutamakan persyaratan mutu dan keamanan pangan olahan dengan cara baik sulit untuk dibersihkan dan didesinfeksi serta kurang melindungi makanan atau minuman dari kontaminasi silang selama proses	✓					
2.2	Struktur Ruang						
	Struktur ruangan tidak terbuat dari bahayang tahan lama, mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi. Struktur ruangan pabrik tempat produksipengolahan pangan meliputi : lantai, dinding, atap, pintu, jendela,ventilasi dan permukaan tempat keda sErta penggunaan bahan gelas, dengan persyaratan sebagaiberikut.	✓					
2.2.1	Lantai						
	Konstruksi lantai memenuhi praktek hygiene pangan olahan yang baik, yaitu tahan lama, memudahkan pembuangan air, air tidak tergenang, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi						
	a. Lantai ruangan produksi kurang kedap air, kurang tahan terhadap garam, basa, tahan asam/bahan kimia lainnya, permukaan kurang rata, licin dan sulit dibersihkan.			✓			lantai ruang produksi kurang rata (pecah-pecah)
	b. Lantai ruangan produksi yang digunakan untuk proses pencucian ternyata kemiringannya kurang cukup untuk memudahkan pengaliran air, saluran air atau lubang pembuangan sehingga bisa menimbulkan genangan air dan berbau			✓			air sabun untuk mencuci galon menggenang
	c. Lantai dengan dinding membentuk sudut mati atau sudut siku-siku yang menahan air atau kotoran sehingga tidak membentuk sudut melengkung dan kedap air	✓					hanya di ruang produksi yg tdk siku2
	d. Lantai ruangan kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet kurang mempunyai kemiringan yang cukup ke arah saluran pembuangan sehingga menimbulkan genangan air dan berbau	✓					
2.2.2	Dinding						
	Konstruksi dinding atau pemisah ruangan memenuhi syarat hygiene pangan olahan yang baik						
	yaitu mudah dibersihkan, mudah di didesinfeksi serta melindungi pangan olahan dari kontaminasi selama proses						
	a. Dinding ruang produksi terbuat dari bahan yang mengandung racun	✓					
	b. Permukaan dinding ruang produksi bagian dalam terbuat dari bahan yang kurang halus,	✓					
	rata, berwarna terang, tahan lama, mudah mengelupas dan sulit dibersihkan.						

	c. Dinding ruang produksi tingginya tidak mencapai 2m dari lantai, sehingga dapat menyerap	✓					
	air, kurang tahan terhadap : garam, basa, asam atau bahan kimia lain.						
	d. Pertemuan dinding dengan dinding ruang produksi membentuk sudut mati atau siku-siku			✓			dinding ruang produksi membentuk sudut mati
	yang dapat menahan air dan kotoran, kurang membentuk sudut melengkung sehingga						
	sulit dibersihkan ; dan						
	e. Permukaan dinding kamar mandi, tempat cuci tangan dan toilet tingginya tidak mencapai	✓					
	2m dari lantai, sehingga dapat menyerap air, serta terbuat dari keramik yang tidak berwarna						
	putih atau warna terang						
2.2.3	Atap dan langit-langit						
	Konstruksi atap dan langit-langit memenuhi syarat higiene pangan dan olahan yang baik,						
	yaitu dapat melindungi ruangan dan tidak mengakibatkan pencemaran pada produk						
	a. Atap terbuat dari bahan yang kurang tahan lama, kurang tahan terhadap air dan mudah bocor			✓			Ruang produksi sudah baik tetapi gudang langit-langitnya masih menggunakan asbes (?)
	b. langit-langit terbuat dari bahan yang mudah terkelupas atau terkikis sulit dibersihkan dan	✓					
	mudah retak						
	c. Langit-langit terdapat lubang dan retak bisa untuk keluar masuknya binatang termasuk	✓					Ruang produksi sudah baik tetapi gudang langit-langitnya masih menggunakan asbes (?)
	tikus dan serangga serta mudah bocor						
	d. Langit-langit dari lantai tingginya tidak mencapai 3m sehingga kurang memberikan aliran	✓					
	udara yang cukup dan kurang mengurangi panas yang diakibatkan proses produksi						
	e. Permukaan langit-langit kurang rata, berwarna kurang terang dan sulit dibersihkan	✓					
	f. Permukaan langit-langit di ruang produksi yang menggunakan atau menimbulkan uap air	✓					
	terbuat dari bahan yang mudah menyerap air dan tidak dilapisi cat tahan panas						
	g. Penerangan pada permukaan kerja dalam ruang produksi kurang terang, kurang sesuai	✓					

	dengan keperluan dan persyaratan kesehatan serta sulit dibersihkan.						
2.2.4	Pintu						
	a. Terbuat dari bahan yang kurang tahan lama, kurang kuat dan mudah pecah			✓			
	b. Permukaan pintu ruangan kurang; rata, halus, berwarna terang dan sulit dibersihkan	✓					
	c. Pintu ruangan, termasuk pintu kasa dan tirai udara tidak dapat ditutup dengan baik	✓					
	d. Pintu ruangan produksi tidak membuka keluar debu dan kotoran lain dari luar bisa masuk	✓					
2.2.5	Jendela dan Ventilasi						
	Jendela :						
	a. Belum dibuat dari bahan tahan lama, kurang kuat dan mudah pecah atau rusak	✓					
	b. Permukaan jendela tidak rata, tidak halus dan tidak berwarna terang serta sulit dibersihkan	✓					
	c. Jendela dari lantai tingginya kurang dari 1m sehingga sulit untuk membuka dan menutup	✓					
	dengan letak jendela terlalu rendah dan mudah masuk debu						
	d. Jumlah dan ukuran jendela kurang sesuai dengan besarnya bangunan	✓					jendela kecil dan jumlahnya sedikit tetapi pabrik sebagian besar terbuka
	e. Desain jendela tidak dibuat sedemikian rupa untuk mencegah penumpukan debu	✓					
	f. Belum dilengkapi dengan kasa pencegah serangga yang dapat dilepas dan dibersihkan			✓			tidak ada kasa di jendela
	Ventilasi :						
	a. Kurang: menjamin peredaran udara dengan baik, menghilangkan uap, gas, asap bau, debu	✓					
	dan panas yang timbul selama pengolahan serta yang dapat membahayakan kesehatan						
	b. Kurang bisa mengontrol suhu agar tidak terlalu panas	✓					kontrol suhu dengan AC, sisa ruangnya terbuka jadi tidak panas
	c. Kurang bisa mengontrol bau yang mungkin timbul	✓					ruang produksi ukurannya kecil dan tertutup rapat tp ada aliran udara keluar, tim produksi wajib menggunakan masker khusus (terutama yang di produksi galon). ruangan lain kadang masih bau (deket tangki ozon)
	d. Kurang bisa mengatur suhu yang diperlukan dan diinginkan	✓					kontrol suhu dengan AC, sisa ruangnya terbuka jadi tidak panas

	e. Memcemari pangan olahan yang diproduksi melalui aliran udara yang masuk.	✓					
	f. Lubang ventilasi belum dilengkapi kasa untuk mencegah masuknya serangga serta mengurangi	✓					tidak ada kasa di jendela, tapi di lubang ventilasi sudah ada
	masuknya kotoran ke dalam ruangan, sulit dilepas dan dibersihkan						
3	FASILITAS SANITASI						
3.1	Sarana Penyediaan Air						
	a. Sarana penyediaan air (Air sumur atau air PAM) belum dilengkapi dengan tempat penampungan	✓					
	air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air						
	b. Sumber air minum atau air bersih untuk proses produksi tidak cukup dan kualitasnya tidak	✓					
	memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan						
	c. Air yang digunakan untuk proses produksi dan mengalami kontak langsung dengan bahan	✓					
	pangan olahan kurang memenuhi syarat kualitas air bersih						
	d. Air yang tidak digunakan untuk proses produksi dan tidak mengalami kontak langsung dengan	✓					
	bahan pangan olahan belum mempunyai sistem terpisah dengan air untuk konsumsi atau air						
	minum						
	e. Sistem pemipaan belum dibedakan antara air minum atau air yang kontak langsung dengan	✓					
	bahan pangan olahan dengan air yang tidak kontak langsung dengan bahan pangan olahan,						
	misalnya tanda atau warna berbeda.						
3.2	Sarana Pembuangan Air dan Limbah						
	a. Pembuangan air dan limbah belum dibedakan antara sarana pembuangan limbah cair,	✓					
	semi padat/padat						
	b. Sistem pembuangan air dan limbah tidak didesain dan di konstruksi untuk mencegah resiko	✓					
	pencemaran pangan olahan, air minum dan air bersih						
	c. Limbah tidak segera dibuang ke tempat khusus untuk mencegah agar tidak menjadi tempat	✓					
	berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya sehingga mencemari						
	bahan pangan olahan maupun sumber air						

	d. Wadah untuk limbah bahan berbahaya belum: terbuat dari bahan yang kuat, diberi tanda dan						✓	
	tertutup rapat, untuk menghindari terjadinya tumpahan yang mencemari produk							
3.3	Sarana pembersihan/Pencucian							
	a. Pembersihan/pencucian kurang dilengkapi dengan sarana yang cukup untuk pembersihan/	✓						
	pencucian: bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai dan dinding)							
	b. Sarana pembersihan tidak dilengkapi dengan sumber air bersih, dan suply air panas dan	✓						
	dingin. Air panas berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan untuk tujuan disinfeksi peralatan							
3.4	Sarana Toilet							
	a. Sarana toilet belum didesain dan dikonstruksi sesuai dengan persyaratan hygiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan	✓						
	b. Letak toilet terbuka langsung ke ruangan pengolahan dan tidak selalu tertutup	✓						
	c. Toilet belum diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan	✓						
	sabun atau detergen sesudah menggunakan toilet							
	d. Toilet tidak dalam keadaan bersih					✓		sebagian toilet tidak bersih (lantai hitam-hitam, banyak sampah rokok dan bungkus permen)
	e. Area toilet kurang mendapatkan penerangan dan ventilasi	✓						
	f. Jumlah toilet belum sesuai dengan aturan yang ditetapkan **	✓						
3.5	Sarana Higiene Karyawan							
3.5.1	Industri pengolahan belum mempunyai sarana hygiene karyawan untuk menjamin kebersihan					✓		
	karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan olahan yaitu fasilitas untuk cuci							
	tangan, fasilitas ganti pakaian dan fasilitas pembilas sepatu kerja.							belum ada fasilitas pembilas sepatu, tetapi di ruang produksi wajib menggunakan sepatu khusus
3.5.2	Fasilitas untuk cuci tangannya belum:							
	a. Diletakkan di depan pintu masuk ruangan pengolahan, dilengkapi kran air mengalir dan sabun	✓						
	atau detergen							

	b. Dilengkapi dengan alat pengering tangan (handuk, kertas serap atau pengering aliran udara panas)	✓									hanya sebagian yang sudah ada alat pengering
	c. Dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup	✓									
	d. Tersedia dalam jumlah yang sesuai jumlah karyawan	✓									
3.5.3	Fasilitas gantipakaian untuk mengganti pakaian da- luar dengan pakaian keda belum dilengkapi tempat menyimpan / menggantung pakaian kerja dan pakaian luar yang terpisah.										
3.5.4	Fasilitas pembilas sepatu kerja belum ditempatkan didepan pintu masuk tempat produksi.									✓	karyawan yang memasuki ruang produksi harus menggunakan sepatu khusus
4	MESIN DAN PERALATAN										
4.1	Mesin/ peralatanyang digunakan dalam proses produksi kurang memenuhi persyaratan sebagai berikut :										
4.1.1	Tidak sesuai dengan jenis produksi	✓									
4.1.2	Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan, tidak halus, berlubang atau bercelah, mengelupas, menyerap air dan berkarat	✓									
4.1.3	Dapat menimbulkan pencemaran terhadap produk olehjasad renik, bahan logamyang terlepas darimesin/ peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan.bahan lain yang menimbulkan bahaya	✓									
4.1.4	Sulit dilakukan pembersihan, didesinfeksi dan pemeliharaan untuk mencegah pencemaran terhadap bahan pangan olahan	✓									
4.1.5	Terbuat dari bahan yang tidak tahan lama, beracun, sulit dipindahkan atau dibongkar pasang, sehingga menghambat pemeliharaan, pembersihan, desinfeksi, pemantauan dan pengendalian hama	✓									
4.2	Mesin/peralatan belum ditempatkan dalam ruangan yan tepat dan benar sehina:										
4.2.1	Diletakkan tidak sesuai dengan urutan proses sehingga menyulitkan praktek higiene yang baik dan memudahkan terjadinya kontaminasisilang	✓									
4.2.2	Menyulitkan perawatan, pembersihan dan pencucian	✓									
4.2.3	Kurang berfungsi sesuai dengan tujuan kegunaan dalam proses produksi.	✓									
4.3	Pengawasan dan Pemantauan Mesin/ Peralatan										
4.3.1	Mesin/ peralatan tidak diawasi, diperiksa dan dipantau sehingga tidakmenjamin proses produksibahan pangan olahan sesuaiipersyaratanyang ditetapkan	✓									
4.3.2	Mesin/ peralatan yang digunakan dalam proses produksi (memasak, memanaskan, membekukan, mendinginkan atau menyimpan pangan olahan) sulit diawasidan dipantau									✓	

4.3.3	Mesin/ peralatan belum dilengkapi dengan alat pengatur dan pengendali kelembaban, aliran udara yang					✓	
	mempengaruhi keamanan pangan olahan						
4.4	Bahan Perlengkapan dan Alat Ukur						
4.4.1	Bahan perlengkapan mesin/ peralatan terbuat dari kayu belum ada cara pembersihannya yang dapat					✓	sudah terbuat dari stainless steel
	menjamin sanitasi						
4.4.2	Alat ukur yang terdapat pada mesin/ peralatan belum bisa dipastikan keakuratannya	✓					
5	BAHAN						
5.1	Persyaratan bahan :						
5.1.1	Bahan yang digunakan belum dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan					✓	
5.1.2	Bahan yang digunakan rusak, busuk, atau mengandung bahan-bahan berbahaya					✓	
5.1.3	Bahan yang digunakan merugikan, membahayakan kesehatan dan tidak memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan					✓	
5.1.4	Pengunaan BTP yang standart mutu dan persyaratannya yang belum ditetapkan, ternyata penggunaannya belum memiliki izin otoritas komponen					✓	
5.2	Persyaratan Air (Jika tidak digunakan agar diabaikan)						
5.2.1	Air merupakan bagian dari pangan olahan belum memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundang-undangan	✓					
5.2.2	Air yang digunakan untuk mencuci/kontak langsung dengan bahan pangan olahan, belum memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan	✓					
5.2.3	Air, es dan uap panas (steam) tidak dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar	✓					
5.2.4	Uap panas (steam) yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan atau mesin/peralatan mengandung bahan-bahan berbahaya bagi keamanan pangan olahan	✓					
5.2.5	Air yang digunakan berkali-kali(resirkulasi)belum dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah					✓	tidak digunakan berulang kali
6	PENGAWASAN PROSES						
6.1	Pengawasan proses						
6.1.1	Untuk setiap jenis produk belum dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai						
	a. Jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan	✓					
	b. Tahap-tahap proses produksi secara terinci	✓					
	c. Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses produksi	✓					
	d. Jumlah produk yang diperoleh untuk satu kali proses produksi	✓					
	e. Lain-lain informasi yang diperlukan	✓					
6.1.2	Untuk setiap satuan pengolahan (satu kali proses)belum dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai						
	a. Nama Produk	✓					

	b. Tanggal pembuatan dan kode produksi	✓						petunjuk produksi diinformasikan melalui grup WA divisi marketing dan produksi, untuk informasi kode, tanggal, jam produksi ada di layar kecil
	c. Jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan dalam satu kali proses pengolahan						✓	
	d. Jumlah produksi yang diolah	✓						
	e. Lain-lain informasi yang di perlukan	✓						
6.1.3	Pengawasan waktu dan suhu proses							
	Waktu dan suhu dalam proses produksi (pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengeringan						✓	produksi tidak menggunakan suhu khusus kecuali ketika filling
	dan penyimpanan produk) tidak mendapat pengawasan dengan baik untuk menjamin keamanan							
	produk pangan olahan							
6.2	Pengawasan bahan							
6.2.1	Bahan yang digunakan dalam proses produksi belum memenuhi persyaratan mutu	✓						
6.2.2	Bahan yang digunakan tidak diperiksa terlebih dahulu secara organoleptik dan fisik (adanya pecahan gelas, kerikil)juga diuji secara kimia dan mikrobiologi di laboratorium	✓						
6.2.3	Perusahaan tidak memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan	✓						
6.3	Pengawasan terhadap Kontaminasi							
	Untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari luar dan kontaminasi silang, diperlukan tindakan tindakan sebagai berikut:							
6.3.1	Proses produks itidak diatur sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing ke dalam pangan yang diolah, misalnya bahan pembersih, pecahan kaca, potongan logam, kerikil	✓						
6.3.2	Bahan beracun tidak disimpan jauh dari tempat penyimpanan pangan dan diberi label secara jelas	✓						
6.3.3	Bahan baku tidak disimpan terpisah dari bahanyang telah diolah atau produk akhir	✓						
6.3.4	Tempat produksitidak mendapat pengawasan dengan baik	✓						
6.3.5	Karyawan belum menggunakan alat-alat pelindung seperti baju kerja, topi dan sepatu karet serta selalu mencucitangan sebelum masuk tempat produks	✓						
6.3.6	Permukaan meja kerja, peralatan dan lantai tempat produksi tidak bersih dan perlu didesinfeksi setelah digunakan untuk mengolah/ menangani bahan baku, terutama daging, unggas dan hasil perikanan						✓	
6.3.7	Kontaminasi bahan gelas(glass):							
	a. Belum menghindari penggunaan bahan gelas, porselen di tempat produksi, area pengemasan dan area penyimpanan	✓						
	b. Lampu di tempat pengolahan, pengemasan dan penyimpanan tidak di lindungi dengan bahan bahanyang tidak pecah	✓						
	c. Di tempat produksi, pengemasan dan penyimpanan belum menggunakan wadah/alat tara pangan dan tidak menggunakan bahan gelas	✓						
	d. Jika menggunakan wadah/alat dari bahan gelas di area produksi, semua wadah/alat dari						✓	

	bahan gelas tidak diperiksa secara cermat sebelum digunakan dan ada yang pecah/ retak .							
	e. Bagian produksi tidak mencatat kejadian gelas pecah di unit pengolahan yang mencakup waktu, tanggal, tempat, produk terkontaminasi tindakan koreksi yang diambil						✓	
6.4	Pengawasan Proses Khusus							
6.4.1	Proses produksi khusus atau tahap lainnya yang dapat menimbulkan bahaya pada pangan olahan tidak mendapat pengawasan. Proses produksi atau tahap tersebut misalnya: proses iradiasi, penutupan hermetis pada pengalengan, pengemasan dan vakum	✓						
6.4.2	Khusus untuk proses iradiasi pangan olahan tidak memenuhi persyaratan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten	✓						
7	PRODUK AKHIR							
7.1	Persyaratan Produk akhir							
	Produk akhir yang dihasilkan memenuhi ketentuan sebagai berikut:							
7.1.1	Produk akhir tidak memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh otoritas kompeten dan dapat merugikan atau membahayakan kesehatan konsumen	✓						
7.1.2	Produk akhir yang standar mutunya belum ditetapkan, persyaratannya belum ditentukan sendiri oleh perusahaan yang bersangkutan dan persyaratan tersebut belum mampu telusur terhadap standar yang berlaku	✓						
7.1.3	Mutu dan keamanan produk akhir sebelum diedarkan belum diperiksa dan dipantau secara periodik (organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi dan biolog)	✓						
8	LABORATORIUM							
8.1	Kepemilikan laboratorium							
8.1.1	Perusahaan yang memproduksi pangan olahan belum memiliki laboratorium sendiri untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan bahan baku, bahan setengah jadi dan produk akhir	✓						
8.1.2	Perusahaan yang tidak memiliki laboratorium belum menggunakan laboratorium pemerintah atau swasta yang dapat dipercaya						✓	
8.2	Cara berlaboratorium yang baik							
	Laboratorium perusahaan belum menerapkan cara berlaboratorium yang baik (Good Laboratory Practices) dan alat ukur yang digunakan belum dikalibrasi secara reguler untuk menjamin ketelitiannya	✓						alat sudah dikalibrasi berkala namun tidak menggunakan jas lab
9	KARYAWAN							
9.1	Persyaratan bagi karyawan pada industri pengolahan pangan sebagai berikut:							
9.1.1	Karyawan tidak mempunyai kompetensi dan memiliki tugas secara jelas dalam melaksanakan program keamanan pangan olahan	✓						
9.1.2	Karyawan tidak dalam keadaan sehat, bebas dari luka/ penyakit kulit, atau hal lain yang diduga mengakibatkan pencemaran terhadap produk	✓						
9.1.3	Karyawan belum mengenakan pakaian kerja/ alat pelindung diri, antara lain sarung tangan, tutup kepala dan sepatu yang sesuai dengan tempat produksi	✓						
9.1.4	Karyawan tidak mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan dan tidak makan, minum, merokok, meludah, atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk							

9.1.5	Karyawan yang diketahui atau diduga menderita penyakit menular diperbolehkan masuk ke tempat produksi	✓					
9.1.6	Karyawan dalam unit pengolahan memakai perhiasan, jam tangan atau benda lain yang membahayakan keamanan produk	✓					
9.2	Pengunjung yang memasuki tempat produksi belum menggunakan pakaian pelindung dan mematuhi persyaratan higiene yang berlaku bagi karyawan						
9.3	Industri pengolahan pangan belum menunjuk dan menetapkan personil yang terlatih dan kompeten sebagai penanggungjawab pengawasan keamanan pangan olahan	✓					
10	PENGEMAS						
10.1	Persyaratan kemasan untuk mengemas produk sebagai berikut:						
10.1.1	Tidak melindungi dan mempertahankan mutu produk pangan olahan terhadap pengaruh dari luar, terutama selama penyimpanan dalam jangka waktu lama	✓					
10.1.2	Dibuat dari bahan yang tidak larut atau melepaskan senyawa-senyawa tertentu yang dapat mengganggu kesehatan atau mempengaruhi mutu produk	✓					
10.1.3	Tidak tahan terhadap perlakuan selama pengolahan, pengangkutan dan peredaran (kemasan tidak mudah penyok, sobek atau pecah selama proses produksi atau jika terkena benturan selama pengangkutan)				✓		bahan pengemas sekunder adalah karton yang mudah sobek dan penyok sehingga apabila sudah penyok bisa merusak kemasan primernya juga
10.1.4	Belum menjamin keutuhan dan keaslian produk didalamnya	✓					
10.1.5	Desain dan bahan kemasan tidak memberikan perlindungan terhadap produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik	✓					
10.1.6	Bahan pengemas atau gas yang digunakan dalam pengemasan produk beracun, mempertahankan mutu produk dan kurang melindungi produk terhadap pengaruh dari luar	✓					
10.1.7	Kemasan yang dipakai kembali seperti botol minuman tidak kuat, sulit dibersihkan, di desinfeksi jika diperlukan, serta digunakan untuk mengemas produk non pangan	✓					
10.1.8	Bahan pengemas tidak disimpan dan ditangani pada kondisi higiene, terpisah dari bahan baku dan produk akhir				✓		sebagian bahan pengemas disimpan 1 ruang dengan produk akhir
11	LABEL DAN KETERANGAN PRODUK						
11.1	Label produk tidak memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya	✓					
11.2	Label pangan olahan belum dibuat dengan ukuran, kombinasi warna/ bentuk yang berbeda untuk setiap jenis pangan olahan, agar mudah dibedakan	✓					
12	PENYIMPANAN						
12.1	Cara Penyimpanan						
	a. Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan dan produk akhir tidak disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih, aliran udara terjamin, suhu sesuai, cukup penerangan dan bebas hama	✓					
	b. Penyimpanan bahan baku menyentuh lantai, menempel dinding dan dekat darilangit-langit					✓	

	c. Penyimpanan bahan dan produk akhir tidak diberi tanda dan ditempatkan secara dicampur sehingga tidak dapat membedakan antara: sebelum dan sesudah diperiksa, memenuhi dan tidak memenuhi syarat, bahan dan produk akhir yang masuk/ diproduksi lebih awal digunakan/ diedarkan lebih dahulu	✓					penyimpanan yang digabung adalah penyimpanan produk akhir dan kemasan
	d. Penyimpanan bahan belum menggunakan sistem kartu yang menyebutkan: nama bahan, tanggal penerimaan, asal bahan, tanggal pengeluaran dan informasi lain yang diperlukan					✓	
	e. Penyimpanan produk akhir belum menggunakan sistem kartu yang menyebutkan: nama produk, tanggal produksi, kode produksi, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran dan informasi lain yang diperlukan	✓					
12.1.2	Penyimpanan bahan berbahaya						
	Penyimpanan bahan berbahaya (disinfektan, insektisida, pestisida, rodentisida, bahan mudah terbakar/ meledak dan bahan berbahaya lainnya) tidak dalam ruangan tersendiri dan diawasi, dapat mencemari bahan dan produk akhir serta membahayakan karyawan	✓					
12.1.3	Penyimpanan wadah dan pengemas						
	Penyimpanan wadah dan pengemas tidak rapih, di tempat kotor dan tidak terlindung, saat digunakan mencemari produk	✓					
12.1.4	Penyimpanan label						
	Label belum disimpan secara rapih dan teratur, maka dapat terjadi kesalahan dalam penggunaan	✓					
12.1.5	Penyimpanan mesin/ peralatan produksi						
	Penyimpanan mesin/ peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan tidak dalam kondisi baik	✓					
13	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM SANITASI						
13.1	Pemeliharaan dan Pembersihan						
13.1.1	Fasilitas produksi(bangunan, mesin/ peralatan) dalam keadaan tidak terawat dengan baik, prosedur sanitasi belum berjalan efektif, mesin/ peralatan tidak berfungsi sesuai prosedur yang ditetapkan terutama pada tahap krisis dan terjadi pencemaran fisik, kimia dan biologis mikrobiologis	✓					
13.1.2	Pembersihan dan sanitasi mesin/ peralatan produksi:						
	a. Mesin/ peralatan produksi yang berhubungan langsung dengan bahan dan produk tidak dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi secara teratur	✓					
	b. Mesin/ peralatan produksi yang tidak berhubungan langsung dengan produk tidak selalu dalam keadaan bersih	✓					
	c. Mesin/ peralatan produksi tidak selalu dibersihkan/ dicuci untuk menghilangkan sisa-sisa bahan dan kotoran serta tidak dilakukan tindakan desinfeksi	✓					
	d. Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan dan produk	✓					
	e. Alat angkut dan alat pemindahan barang didalam pabrik tempat produksi kurang dalam keadaan bersih dan dapat merusak barang yang diangkat atau dipindahkan	✓					
13.2	Prosedur pembersihan dan sanitasi						
13.2.1	Prosedur pembersihan sepenuhnya dilakukan dengan menggunakan						

	a. Proses fisik dengan penyikatan, penyemprotan air bertekanan atau penghisap vakum	✓				
	b. Proses kimia menggunakan detergen, basa atau asam	✓				
	c. Gabungan proses fisik dan kimia	✓				
13.2.2	Kegiatan pembersihan dan sanitasi belum dilakukan dengan :					
	a. Menghilangkan kotoran dari permukaan	✓				
	b. Melepaskan tanah dari lapisan jasad renik dari mesin/ peralatan dengan menggunakan detergen atau merendamnya didalam larutan detergen	✓				
	c. Membilas dengan menggunakan air bersih yang memenuhi persyaratan untuk menghilangkan tanah yang sudah terlepas dan sisa detergen	✓				
	d. Pembersihan kering atau cara lain untuk menghilangkan sisa-sisa bahan yang diolah dan kotoran	✓				
	e. Tindakan desinfeksi jika diperlukan	✓				
13.3	Program pembersihan					
13.3.1	Program pembersihan dan desinfeksi belum menjamin semua bagian dari pabrik/tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat-alat pembersih	✓				
13.3.2	Program pembersihan dan desinfeksi belum dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan	✓				
13.3.3	Catatan program pembersihan belum mencakup					
	a. Ruangan, mesin/peralatan, dan perlengkapan	✓				
	b. Karyawan yang bertanggung jawab terhadap pembersihan	✓				
	c. Cara Frekuensi pembersihan	✓				
	d. Cara memantau kebersihan	✓				
13.4	Program pengendalian hama					
13.4.1	Hama (binatang pengerat, serangga, unggas dan lainnya) merupakan penyebab utama menurunnya mutu dan keamanan pangan olahan. Praktek higiene yang baik tidak diterapkan untuk mencegah masuknya hama ke dalam pabrik. Program pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan serangan hama melalui					
	a. Program sanitasi yang baik	✓				
	b. Pengawasan terhadap bahan-bahan yang masuk kedalam pabrik/tempat produksi	✓				
	c. Memantau atau mengurangi penggunaan pestisida, insektisida dan rodentisida yang dapat mencemari pabrik	✓				
13.4.2	Untuk mencegah masuknya hama ke dalam pabrik/tempat produksi belum dilakukan tindakan-tindakan sebagai berikut					
	a. Pangan olahan belum disimpan dan disusun dengan baik, masih langsung bersentuhan dengan lantai dan dekat dengan dinding serta langit-langit		✓			penyimpanan produk masih menempel dinding
	b. Ruangan didalam maupun diluar pabrik/ tempat produksi kurang bersih	✓				
	c. Tempat sampah tidak dalam keadaan tertutup dan dibuat dari bahan yang tahan hama	✓				
	d. Pabrik/ tempat produksi dan lingkungannya belum diperiksa dan dipantau dari kemungkinan timbulnya sarang hama	✓				
13.4.4	Sarang hama elum segera dimusnahkan	✓				

13.4.5	Pembasmian hama dengan bahan kimia, bahan biologi atau secara fisik belum dilakukan tanpa mempengaruhi mutu dan keamanan produk	✓					
13.5	Penanganan Limbah						
	Penanganan, pengolahan/ pembuangan limbah pabrik/ tempat produksi dilakukan dengan cara yang tepat dan cepat dengan tindakan sebagai berikut:						
13.5.1	Limbah yang dihasilkan dari proses produksi dibiarkan menumpuk di lingkungan pabrik/ tempat produksi, tidak segera ditangani, diolah atau dibuang	✓					
13.5.2	Limbah padat tidak segera dikumpulkan untuk dikubur, dibakar, atau diolah	✓					
13.5.3	Limbah cair yang tidak diolah terlebih dahulu sebelum dialirkan ke luar pabrik/ tempat produksi atau ke sungai		✓				tidak ada pengolahan khusus langsung dibuang ke sungai (sudah dilakukan pengecekan)
13.5.4	Limbah gas belum diatur dan diolah sehingga mengganggu kesehatan karyawan dan menimbulkan pencemaran lingkungan					✓	
14	PENGANGKUTAN						
14.1	Persyaratan wadah dan alat pengangkutan						
	Wadah dan alat pengangkutan tidak didesain sehingga						
	a. Mencemari produk	✓					
	b. Sulit dibersihkan dan jika perlu didesinfeksi	✓					
	c. Produk dari bahan non pangan selama pengangkutan belum dipisahkan	✓					
	d. Kurang melindungi produk dari kontaminasi terutama debu dan kotoran	✓					
	e. Tidak mampu mempertahankan suhu, kelembaban dan kondisi penyimpanan	✓					
	f. Mempersulit pengecekan suhu, kelembaban dan lainnya					✓	
14.2	Pemeliharaan wadah dan alat pengangkutan						
14.2.1	Wadah dan alat pengangkutan pangan olahan tidak dipelihara pada keadaan bersih dan terawat, dan digunakan untuk mengangkut bahan-bahan lain, tidak dilakukan pembersihan dan desinfeksi	✓					
15	DOKUMENTASI DAN PENCATATAN						
15.1	Dokumentasi catatan yang diperlukan						
	Dokumentasi catatan belum dimiliki dan dipelihara oleh perusahaan yang meliputi: catatan bahan yang masuk, proses produksi, jumlah dan tanggal produksi, distribusi, inspeksi dan pengujian, penarikan produk mampu telusur bahan, penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, kontrol hama, kesehatan karyawan, pelatihan dan kalibrasi	✓					
16	PELATIHAN						
16.1	Program pelatihan						

	Program pelatihan yang diberikan tidak dimulai dari prinsip dasar sampai pada praktek cara produksi yang baik, meliputi pelatihan/penyuluhan yang terkait dengan						
16.1.1	Dasar-dasar higiene karyawan dan higiene pangan olahan kepada petugas pengolahan	✓					
16.1.2	Faktor-faktor yang menyebabkan penurunan mutu dan kerusakan pangan olahan termasuk yang mendukung pertumbuhan jasad renik patogen dan pembusuk	✓					
16.1.3	Faktor-faktor yang mengakibatkan penyakit dan keracunan melalui pangan olahan	✓					
16.1.4	Cara produksi pangan olahan yang baik termasuk penanganan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan dan pengangkutan	✓					
16.1.5	Prinsip-prinsip dasar pembersihan dan sanitasi mesin/peralatan dan fasilitas lainnya	✓					
16.1.6	Penanganan bahan pembersih atau bahan kimia berbahaya bagi petugas	✓					
17	PENARIKAN PRODUK (Jika terjadi penarikan produk)						
17.1	Tindakan penarikan produk						
	Jika produk yang dihasilkan tersebut diduga menimbulkan bahaya (penyakit atau keracunan), maka diperlukan tindakan sebagai berikut						
17.1.1	Penarikan produk dari peredaran/ pasaran tidak dilakukan oleh perusahaan	✓					
17.1.2	Manager atau kepala produksi tidak menyiapkan prosedur penarikan produk dari peredaran/ pasaran	✓					
17.1.3	Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya belum ditarik dari peredaran/ pasaran					✓	
17.1.4	Masyarakat belum diberi informasi tentang kemungkinan beredarnya produk yang menimbulkan bahaya					✓	
17.1.5	Produk yang ditarik tidak diawasi sampai dimusnahkan atau digunakan untuk keperluan lain tetapi bukan untuk konsumsi manusia	✓					
17.1.6	Produk yang terbukti berbahaya, proses produksinya tidak dihentikan sampai masalahnya diatasi					✓	sampai saat ini tidak ada kejadian
18	PELAKSANAAN PEDOMAN						
18.1	Perusahaan belum mendokumentasikan operasionalisasi program CPPOB	✓					
18.2	Management perusahaan tidak bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB	✓					
18.3	Karyawan sesuai fungsi dan tugasnya tidak bertanggung jawab atas pelaksanaan CPPOB			✓			
	Jumlah Bobot Penilaian		2	8	3		level 2

B. PEMERINGKATAN HASIL PENILAIAN PENERAPAN CPPOB

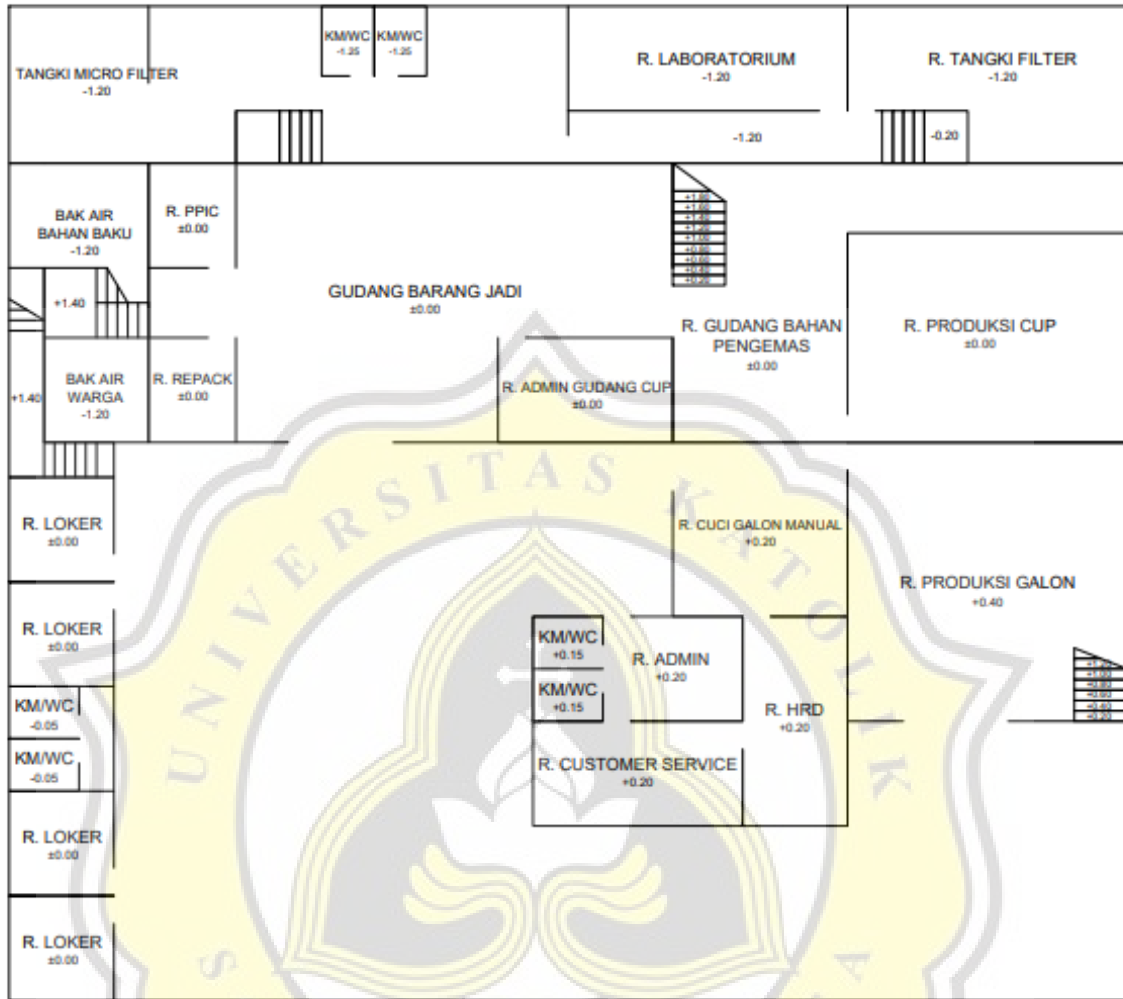
NO	TINGKAT (RATING)	Penyimpangan Maksimum		
		MN (Minor)	MJ (Major)	CR (Critical)
1	LEVEL I	0 s/d 6	0 s/d 5	0
2	LEVEL II	≥ 7	6 s/d 10	0
3	LEVEL III	tb	≥ 11	6
4	LEVEL IV	tb	tb	≥ 7

Cattan :

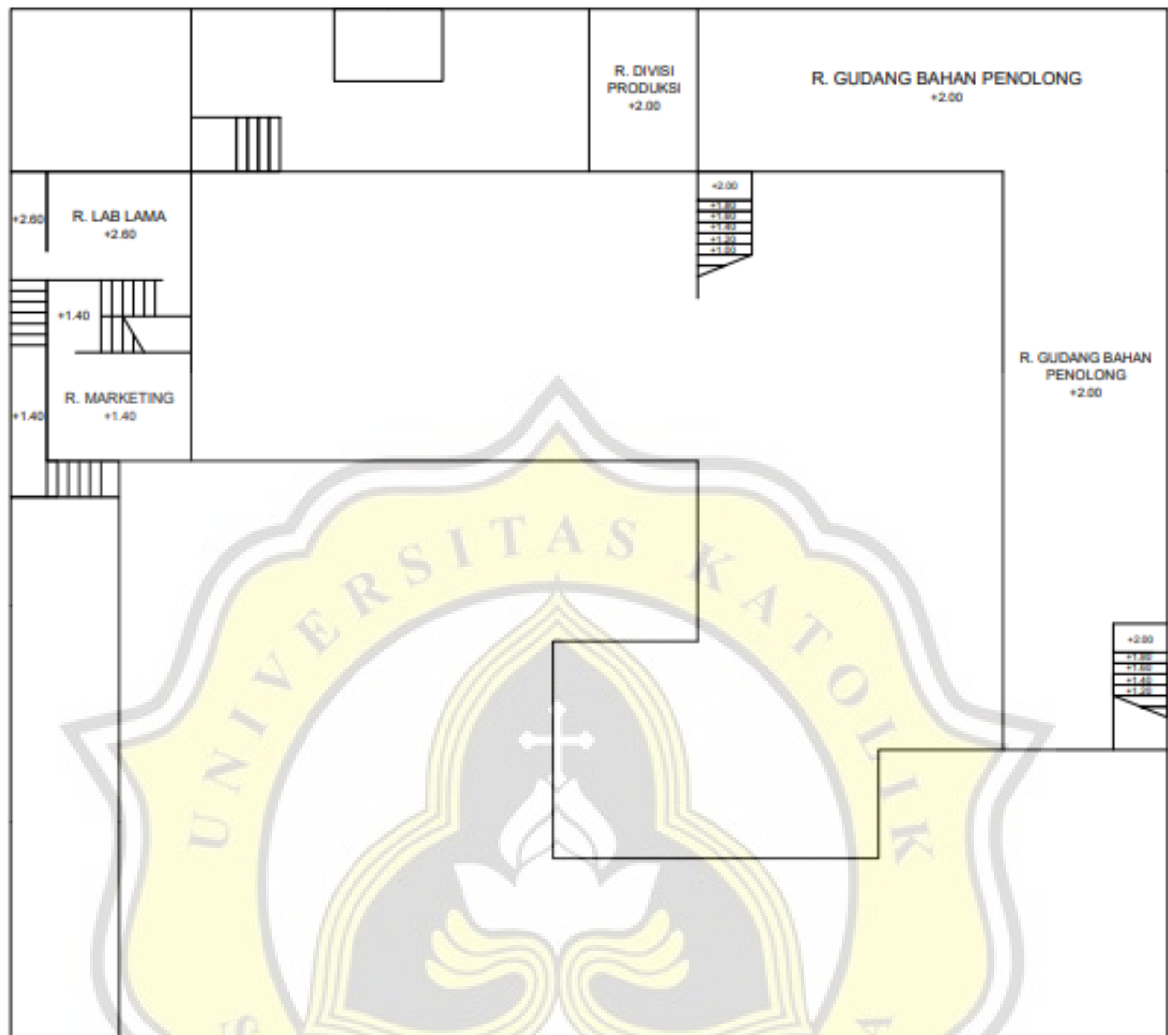
tb : tidak berlaku



Lampiran 2. Denah Ruang CV. XYZ



DENAH LANTAI DASAR



DENAH LANTAI 2

PAPER NAME

18.11.0043.docx

WORD COUNT

11014 Words

CHARACTER COUNT

68381 Characters

PAGE COUNT

47 Pages

FILE SIZE

324.8KB

SUBMISSION DATE

Jun 9, 2022 11:16 AM GMT+7

REPORT DATE

Jun 9, 2022 11:18 AM GMT+7**● 17% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 15% Internet database
- 5% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 11% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Quoted material
- Cited material
- Small Matches (Less than 8 words)

Summary