



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

Sub Lampiran 1

**FORMULIR
PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA**

Nama dan alamat fasilitas yang diperiksa	Kabupaten / Kota	
	Propinsi	
	Nomor P-IRT	
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan) :	Penanggungjawab :	
Jenis Pangan IRT :	Tanggal (tgl/bl/th)	
Nama Pengawas Pangan Kab/ Kota	Tujuan Pemeriksaan: <input type="checkbox"/> Pemberian SPP-IRT <input type="checkbox"/> Pemeriksaan Rutin IRTP	

Cara Penetapan Ketidaksesuaian Sarana Produksi Pangan IRT

1. Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
2. Bubuhkan tanda centang (√) apabila jawaban ya pada kotak dalam kolom yang telah disediakan menurut kategori ketidaksesuaian, yaitu Minor (MI), Mayor (MA), Serius (SE), atau Kritis (KR) yang ditemukan dalam pemeriksaan.

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1.	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu			<input type="checkbox"/>	
B.	BANGUNAN DAN FASILITAS				
2.	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		<input type="checkbox"/>		



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

-2-

3.	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor , berdebu dan atau berlendir			<input type="checkbox"/>	
4.	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat , kotor, dan berdebu			<input type="checkbox"/>	
C.	PERALATAN PRODUKSI	MI	MA	SE	KR
5.	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor				<input type="checkbox"/>
6.	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor , dan tidak menjamin efektifnya sanitasi.			<input type="checkbox"/>	
7.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti .			<input type="checkbox"/>	
D.	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR	MI	MA	SE	KR
8.	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		<input type="checkbox"/>		
9.	Air berasal dari suplai yang tidak bersih				<input type="checkbox"/>
E.	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
10.	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.		<input type="checkbox"/>		
11.	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.			<input type="checkbox"/>	
12.	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.			<input type="checkbox"/>	
13.	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.				<input type="checkbox"/>
F.	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
14.	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit				<input type="checkbox"/>
15.	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan			<input type="checkbox"/>	
16.	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.				<input type="checkbox"/>
17.	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.		<input type="checkbox"/>		
18.	Tidak ada Penanggungjawab higiene karyawan		<input type="checkbox"/>		



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

-3-

G.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
19.	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label		<input type="checkbox"/>		
20.	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			<input type="checkbox"/>	
21.	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.				<input type="checkbox"/>
22.	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang .			<input type="checkbox"/>	
H.	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR
23.	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.				<input type="checkbox"/>
24.	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.				<input type="checkbox"/>
I.	PENGENDALIAN PROSES	MI	MA	SE	KR
25.	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya.				<input type="checkbox"/>
26.	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan.			<input type="checkbox"/>	
27.	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.			<input type="checkbox"/>	
28.	BTP tidak diberi penandaan dengan benar			<input type="checkbox"/>	
29.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti .			<input type="checkbox"/>	
J.	PELABELAN PANGAN	MI	MA	SE	KR
30.	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				<input type="checkbox"/>
31.	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				<input type="checkbox"/>
K.	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB	MI	MA	SE	KR
32.	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)				<input type="checkbox"/>



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-4-

33.	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi			<input type="checkbox"/>	
L.	PENARIKAN PRODUK	MI	MA	SE	KR
34.	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman				<input type="checkbox"/>
M.	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR
35.	IRTP tidak memiliki dokumen produksi			<input type="checkbox"/>	
36.	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.	<input type="checkbox"/>			
N.	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
37.	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				<input type="checkbox"/>
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS				
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS				
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR				
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR				
Level IRTP :					

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal
Tanda Tangan Pemilik / penanggungjawab IRTP dan Tanggal

Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal					
Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap dua bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2 – 3	0	0



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-5-

Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal					
Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level III	Setiap dua minggu	NA*	≥ 4	1 – 4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	≥ 5	≥1

*NA= Tidak relevan

Catatan :

- **SPP-IRT diberikan apabila IRTP masuk level I – II**
- IRTP yang masuk peringkat level I, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) bulan
- IRTP yang masuk peringkat level II, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 1 (satu) bulan
- IRTP yang masuk peringkat level III, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) minggu
- IRTP yang masuk level IV, harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari