



**PEMERINTAH KABUPATEN BATANG  
DINAS KESEHATAN**

Alamat : Jl. Jendral Sudirman No. 417 , Telp. (0285) 391479

Formulir III.1

**BERITA ACARA  
PEMERIKSAAN SARANA IRTP (INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN)**

Pada hari ini ..... tanggal..... bulan ..... tahun ..... Berdasarkan surat perintah dari Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Batang Nomor ..... tanggal ..... yang bertanda tangan di bawah ini :

No	Nama	Jabatan	Instansi Kerja
1			
2			
3			

telah melakukan pemeriksaan terhadap :

Nama sarana : .....

No. Izin Sarana : .....

.....

.....

Alamat : .....

No.telp : .....

Penanggungjawab : .....

Hasil pemeriksaan sebagai berikut :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kesimpulan dan saran :

.....

.....

.....

Dengan demikian Berita Acara ini dibuat dengan sebenarnya.

Batang,

Penanggung Jawab Sarana

Petugas,

.....

1. ....

NIP.

2. ....

NIP.

3. ....

NIP.

**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 Ketidakesesuaian 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 ketidakesesuaian, yaitu Minor (MI), Mayor (MA), Serious (SE), atau Kritis (KR) yang ditemukan dalam pemeriksaan. Kolom OK apabila kenyataan yang ada di lapangan dilakukan dengan benar berlawanan dengan pernyataan negatif pada kolom 'aspek yang dinilai'.

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KATEGORI KETIDAKSESUAIAN				
		MI	MA	SE	KR	OK
<b>A.</b>	<b>LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI</b>					
1.	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, <b>kotor</b> dan berdebu			<input type="checkbox"/>		
<b>B.</b>	<b>BANGUNAN DAN FASILITAS</b>					
2.	Ruang produksi <b>sempit</b> , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		<input type="checkbox"/>			
3.	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, <b>kotor</b> , berdebu dan atau berlendir			<input type="checkbox"/>		
4.	Ventilasi, pintu, dan jendela <b>tidak terawat</b> , kotor, dan berdebu			<input type="checkbox"/>		
<b>C.</b>	<b>PERALATAN PRODUKSI</b>					
5.	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan <b>berkarat dan kotor</b>					<input type="checkbox"/>
6.	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan <b>kotor</b> , dan <b>tidak menjamin</b> efektifnya sanitasi.			<input type="checkbox"/>		
7.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti</b> .			<input type="checkbox"/>		
<b>D.</b>	<b>SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR</b>					
8.	Air bersih <b>tidak tersedia</b> dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		<input type="checkbox"/>			
9.	Air berasal dari suplai yang tidak bersih				<input type="checkbox"/>	
<b>E.</b>	<b>FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI</b>					
10.	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan <b>tidak tersedia dan tidak terawat</b> dengan baik.		<input type="checkbox"/>			

		MI	MA	SE	KR	OK
11.	<b>Tidak tersedia</b> sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering			<input type="checkbox"/>		
12.	Sarana toilet/jamban kotor <b>tidak terawat dan terbuka</b> ke ruang produksi.			<input type="checkbox"/>		
13.	<b>Tidak tersedia</b> tempat pembuangan sampah tertutup.				<input type="checkbox"/>	
<b>F.</b>	<b>KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>	<b>OK</b>
14.	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau <b>ada yang sakit</b>				<input type="checkbox"/>	
15.	Karyawan di bagian produksi pangan <b>tidak mengenakan</b> pakaian kerja dan / atau <b>mengenakan</b> perhiasan			<input type="checkbox"/>		
16.	Karyawan <b>tidak</b> 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 <b>dengan perilaku yang tidak baik</b> (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.		<input type="checkbox"/>			
18.	<b>Tidak ada Penanggungjawab</b> higiene karyawan		<input type="checkbox"/>			
<b>G.</b>	<b>PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>	<b>OK</b>
19.	Bahan kimia pencuci <b>tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur</b> , disimpan di dalam wadah tanpa label		<input type="checkbox"/>			
20.	Program higiene dan sanitasi <b>tidak dilakukan</b> secara berkala			<input type="checkbox"/>		
21.	Hewan peliharaan <b>terlihat berkeliaran</b> di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.				<input type="checkbox"/>	
22.	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi <b>tidak segera dibuang</b> .			<input type="checkbox"/>		
<b>H.</b>	<b>PENYIMPANAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>	<b>OK</b>
23.	Bahan pangan, bahan pengemas <b>disimpan bersama-sama</b> 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 <b>disimpan</b> di tempat yang kotor.				<input type="checkbox"/>	
<b>I.</b>	<b>PENGENDALIAN PROSES</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>	<b>OK</b>
25.	IRTP tidak memiliki catatan; <b>menggunakan</b> bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang <b>tidak sesuai dengan</b> persyaratan penggunaannya.				<input type="checkbox"/>	
26.	IRTP <b>tidak mempunyai</b> atau <b>tidak mengikuti</b> bagan alir produksi pangan.			<input type="checkbox"/>		
27.	IRTP <b>tidak menggunakan</b> 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 <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti</b> .			<input type="checkbox"/>		
<b>J.</b>	<b>PELABELAN PANGAN</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>	<b>OK</b>
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"/>	
<b>K.</b>	<b>PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>	<b>OK</b>
32.	IRTP <b>tidak mempunyai</b> penanggung jawab yang memiliki <b>Sertifikat</b> Penyuluhan Keamanan Pangan ( <b>PKP</b> )				<input type="checkbox"/>	
33.	IRTP <b>tidak</b> melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi			<input type="checkbox"/>		
<b>L.</b>	<b>PENARIKAN PRODUK</b>	<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>	<b>OK</b>
34.	Pemilik IRTP <b>tidak melakukan penarikan produk pangan</b> yang tidak aman				<input type="checkbox"/>	

M.	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR	OK
35.	IRTP <b>tidak memiliki dokumen produksi</b>			<input type="checkbox"/>		
36.	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan <b>tidak</b> disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.	<input type="checkbox"/>				
N.	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR	OK
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					
	<b>LEVEL IRTP:</b>					

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	Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap dua bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2-3	0	0
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

**FORMULIR**  
**RINCIAN LAPORAN KETIDAKSESUAIAN**

<b>NO</b>	<b>KETIDAK SESUAIAN (PLOR= Problem, Location, Objective, evidence, Reference)</b>	<b>KRITERIA KETIDAKSESUAIAN (Minor, Mayor, Serious, Kritis)</b>	<b>BATAS WAKTU PENYELESAIAN TINDAKAN PERBAIKAN</b>

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

**FORMULIR**  
**LAPORAN TINDAKAN KOREKSI DAN STATUS (CAPA)**

<b>NO</b>	<b>KETIDAKSESUAIAN (PLOR= Problem, Location, Objective, Evidence, Reference)</b>	<b>KRITERIA KETIDAKSESUAIAN (Minor, Mayor, Serius, Kritis)</b>	<b>TINDAKAN PERBAIKAN</b>	<b>STATUS (sesuai/tidak sesuai)  Diverifikasi oleh Pengawas Pangan Kabupaten/Kota</b>

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