

LAMPIRAN

Lampiran 1. *Form Penilaian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang*

PELATIHAN VOKASI PASCAPANEN DAN PENGOLAHAN BUAH DAN SAYURAN

Identitas Diri :

Nama :

Jabatan :

PETUNJUK PENGISIAN PENILAIAN

Bapak / Ibu diminta memberikan penilaian kesesuaian atau ketidaksesuaian pelaksanaan GMP pada tabel dengan cara memberikan tanda (✓) menurut pendapat Anda mengenai pelaksanaan kepentingan penerapan GMP pada Lab PHP BBPP Lembang. Kolom sebelah kanan menunjukkan kesesuaian atau ketidaksesuaian variabel sebelah kiri. Dengan memberikan tanda (✓) dapat mengetahui seberapa besar penerapan yang dapat digambarkan sesuai penilaian yang Anda berikan.

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

1. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Lokasi dan Lingkungan

No	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Lokasi IRTP seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.			
2.	Lingkungan seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut :			
	a. Sampah dibuang dan tidak menumpuk			
	b. Tempat sampah selalu tertutup			
	c. Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

2. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Bangunan Ruang Produksi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Desain dan Tata Letak			
	a. Ruang produksi sebaiknya cukup luas, mudah dibersihkan, dan tidak digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan			
	b. Konstruksi Ruang : i. Sebaiknya terbuat dari bahan yang tahan lama ii. Seharusnya mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
2.	Lantai			
	a. Lantai sebaiknya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, memudahkan pembuangan atau pengaliran air, air tidak tergenang, memudahkan pembuangan/pengaliran air, air tidak tergenang			
	b. Lantai seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya serta mudah dibersihkan.			
3.	Dinding atau Pemisah Ruangan			
	a. Dinding atau pemisah ruangan sebaiknya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan kuat.			
	b. Dinding atau pemisah ruangan seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya.			
	c. Dinding atau pemisah ruangan seharusnya mudah dibersihkan.			
4.	Langit-langit			
	a. Langit-langit sebaiknya dibuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah bocor, tidak mudah terkelupas atau terkikis.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	b. Permukaan langit-langit sebaiknya rata, berwarna terang dan jika di ruang produksi menggunakan atau menimbulkan uap air sebaiknya terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas.			
	c. Konstruksi langit-langit sebaiknya didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi.			
	d. Langit-langit seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba.			
5.	Pintu Ruangan			
	a. Pintu sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang			
	b. Pintu seharusnya dilengkapi dengan pintu kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan.			
	c. Pintu ruangan produksi seharusnya didesain membuka ke luar/ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruangan pengolahan.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	d. Pintu ruangan, termasuk pintu kasa dan tirai udara seharusnya mudah ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup.			
6.	Jendela			
	a. Jendela sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak.			
	b. Permukaan jendela sebaiknya rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.			
	c. Jendela seharusnya dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan.			
	d. Konstruksi jendela seharusnya didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu.			
7.	Lubang angin atau Ventilasi			
	a. Lubang angin atau ventilasi seharusnya cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan panas yang timbul selama pengolahan.			
	b. Lubang angin atau ventilasi seharusnya selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	c. Lubang angin atau ventilasi seharusnya dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga dan mengurangi masuknya kotoran.			
	d. Kasa pada lubang angin atau ventilasi seharusnya mudah dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan.			
8.	Permukaan tempat kerja			
	a. Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan harus dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi.			
	b. Permukaan tempat kerja harus dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaan halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan, detergen, dan desinfektan.			
9.	Penggunaan Bahan Gelas (<i>Glass</i>)			
	Pimpinan atau pemilik IRTP seharusnya mempunyai kebijakan penggunaan bahan gelas yang bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk pangan jika terjadi pecahan gelas.			
10.	Kelengkapan Ruang Produksi			
	a. Ruang produksi sebaiknya cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan teliti.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	b. Di ruang produksi seharusnya ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya.			
11.	Tempat Penyimpanan			
	a. Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) harus terpisah dengan produk akhir.			
	b. Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan untuk pangan seperti bahan pencuci, pelumas, dan oli.			
	c. Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung, atau mikroba dan ada sirkulasi udara.			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

3. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Peralatan Produksi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Persyaratan Bahan Peralatan Produksi			
	a. Peralatan produksi sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan dan dipelihara serta memudahkan pemantauan dan pengendalian hama.			
	b. Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat, dan tidak menyerap air.			
	c. Peralatan harus tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya, termasuk bahan kontak pangan/zat kontak pangan dari kemasan pangan ke dalam pangan yang menimbulkan bahaya.			
2.	Tata Letak Peralatan Produksi			
	Peralatan produksi sebaiknya diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara <i>hygiene</i> , memudahkan pembersihan dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
3.	Pengawasan dan Pemantauan Peralatan Produksi			
	Semua peralatan seharusnya dipelihara, diperiksa dan dipantau agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.			
4.	Bahan Perlengkapan dan Alat Ukur Timbang			
	a. Bahan perlengkapan peralatan yang terbuat dari kayu seharusnya dipastikan cara pembersihannya yang dapat menjamin sanitasi.			
	b. Alat ukur / timbang seharusnya dipastikan keakuratannya, terutama alat ukur / timbang bahan tambahan pangan (BTP)			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

4. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air			
	Air yang digunakan untuk proses produksi harus air bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

5. Evaluasi penerapan GMP pada Lingkup Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Sarana Higiene dan Sanitasi			
	a. Sarana pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan, seperti sapu, sikat, pel, lap, dan / atau kemoceng, deterjen, ember, bahan sanitasi sebaiknya tersedia dan terawat dengan baik.			
	b. Sarana pembersihan harus dilengkapi dengan sumber air bersih			
	c. Air panas dapat digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu, terutama berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan tujuan desinfeksi, bila diperlukan.			
2.	Sarana Higiene Karyawan			
	Sarana higiene karyawan seperti fasilitas untuk cuci tangan dan toilet/jamban seharusnya tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan.			
3.	Sarana Cuci Tangan			
	a. Diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun cuci tangan.			
	b. Dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serap yang bersih.			
	c. Dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
4.	Sarana Toilet / Jamban			
	a. Didesain dan dikonstruksi dengan memperhatikan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan			
	b. Diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.			
	c. Terjaga dalam keadaan bersih dan tertutup			
	d. Mempunyai pintu yang membuka kearah luar ruang produksi			
5.	Sarana Pembuangan air dan limbah.			
	a. Sistem pembuangan limbah seharusnya didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan dan air bersih.			
	b. Sampah harus segera dibuang ke tempat sampah untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya sehingga tidak mencemari pangan maupun sumber air.			
	c. Tempat sampah harus dibuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat untuk menghindari terjadinya tumpahan sampah yang dapat mencemari pangan maupun sumber air.			

Lampiran 1. *Form Penilaian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang*

No.	(lanjutan) CPPB-IRT	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
6.	Kegiatan Higiene dan Sanitasi			
	a.	Pembersihan/pencucian dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan sabun/deterjen atau gabungan keduanya.		
	b.	Jika diperlukan, penyucihamaan sebaiknya dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan.		
	c.	Kegiatan pembersihan/pencucian dan penyucihamaan peralatan produksi seharusnya dilakukan secara rutin.		
	d.	Sebaiknya ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan.		
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

6. Evaluasi penerapan GMP pada Lingkup Kesehatan dan Higiene Karyawan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Kesehatan Karyawan			
	a. Dalam keadaan sehat. Jika sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	b. Jika menunjukkan gejala atau menderita penyakit menular, misalnya sakit kuning (virus hepatitis A), diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit (gatal, kudis, luka, dan lain-lain), keluarnya cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), dan atau pilek tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi.			
2.	Kebersihan Karyawan			
	a. Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badannya.			
	b. Karyawan yang menangani pangan seharusnya mengenakan pakaian kerja yang bersih. Pakaian kerja dapat berupa celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker dan / atau sepatu kerja.			
	c. Karyawan yang menangani pangan harus menutup luka di anggota tubuh dengan perban khusus luka.			
	d. Karyawan harus selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan / alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet / jamban.			

Lampiran 1. *Form* Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
3.	Kebiasaan Karyawan			
	a. Karyawan yang bekerja sebaiknya tidak makan dan minum, merokok, meludah , bersin atau batuk kearah pangan atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.			
	b. Karyawan di bagian pangan sebaiknya tidak mengenakan perhiasan seperti giwang / anting, cincin, gelang, kalung, arloji / jam tangan, bros dan peniti atau benda lainnya yang dapat membahayakan keamanan pangan yang diolah.			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

7. Evaluasi penerapan GMP pada Lingkup Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Pemeliharaan dan Pembersihan			
	a. Lingkungan, bangunan, peralatan dan lainnya seharusnya dalam keadaan terawat dengan baik dan berfungsi sebagaimana mestinya.			
	b. Peralatan produksi harus dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisasisa pangan dan kotoran.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	c. Bahan kimia pencuci sebaiknya ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan baku dan produk pangan.			
2.	Prosedur Pembersihan dan Sanitasi			
	Sebaiknya dilakukan dengan menggunakan proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan atau penghisap vakum), proses kimia (sabun atau deterjen) atau gabungan proses fisik dan kimia untuk menghilangkan kotoran dan lapisan jasad renik dari lingkungan, bangunan, peralatan.			
3.	Program Higiene dan Sanitasi			
	a. Program Higiene dan Sanitasi seharusnya menjamin semua bagian dari tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat-alat pembersih.			
	b. Program Higiene dan Sanitasi seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan.			

Lampiran 1. *Form* Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
4.	Program Pengendalian Hama			
	a. Hama (binatang pengerat, serangga, unggas, dan lain-lain) merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan.			
5.	Mencegah Masuknya Hama			
	a. Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup.			
	b. Jendela, pintu dan lubang ventilasi harus dilapisi dengan kawat kasa untuk menghindari masuknya hama.			
	c. Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, domba, ayam dan lain-lain tidak boleh berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi.			
	d. Bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama.			
6.	Mencegah timbulnya sarang hama di dalam ruang produksi			
	a. Pangan seharusnya disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit.			
	b. Ruang produksi harus dalam keadaan bersih.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	c. Tempat sampah harus dalam keadaan tertutup dan dari bahan yang tahan lama			
	d. IRTP seharusnya memeriksa lingkungan dan ruang produksinya dari kemungkinan timbulnya sarang hama.			
7.	Pemberantasan Hama			
	a. Sarang hama seharusnya segera dimusnahkan			
	b. Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi keamanan pangan.			
	c. Pemberantasan Hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus.			
	d. Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.			
8.	Penanganan Sampah			
	Sampah seharusnya tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang.			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

8. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Penyimpanan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir			
	a. Bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah dalam ruangan yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama, penerangannya cukup.			
	b. Penyimpanan bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit.			
	c. Penyimpanan bahan dan produk akhir diberi tanda dan menggunakan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO) dan sistem <i>First Expired First Out</i> (FEFO), yaitu bahan yang lebih dahulu masuk dan / atau memiliki tanggal kadaluwarsa lebih awal harus digunakan terlebih dahulu dan produk akhir yang lebih dahulu diproduksi harus digunakan / diedarkan terlebih dahulu.			
	d. Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula, dan rempah-rempah bubuk.			
2.	Penyimpanan Bahan Berbahaya			
	Bahan berbahaya seperti sabun pembersih, bahan sanitasi, racun serangga, umpan tikus, dll harus disimpan dalam ruang tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari pangan.			
3.	Penyimpanan Wadah dan Pengemas			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	a. Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapih, di tempat bersih dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk pangan.			
	b. Bahan pengemas harus disimpan terpisah dari bahan baku dan produk akhir.			
4.	Penyimpanan Label Pangan			
	a. Label pangan disimpan secara rapih dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya			
	b. Label pangan harus disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran.			
5.	Penyimpanan Peralatan Produksi			
	Penyimpanan mesin / peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus di tempat bersih dan kondisi baik, permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya.			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidakesesuaian				

9. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pengendalian Proses

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Persyaratan Bahan			
	a. Bahan yang dimaksud mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (BTP)			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	b. Harus menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan.			
	c. Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan.			
	d. Tidak menerima dan menggunakan bahan pangan yang rusak.			
	e. Jika menggunakan bahan tambahan pangan (BTP), harus menggunakan BTP yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya.			
	f. Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Badan POM RI).			
	g. Bahan yang digunakan seharusnya dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan.			
	h. Tidak menggunakan Bahan Berbahaya yang dilarang untuk pangan			

Lampiran 1. *Form Penilaian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)*

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
2.	Persyaratan Air			
	a. Air yang merupakan bagian dari pangan seharusnya memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai perundangundangan.			
	b. Air yang digunakan untuk mencuci / kontak langsung dengan bahan pangan, seharusnya memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundangundangan.			
	c. Air, es, dan uap panas (<i>steam</i>) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar.			
	d. Uap panas (<i>steam</i>) yang kontak langsung dengan bahan pangan atau mesin / peralatan harus tidak mengandung bahan- bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan.			
	e. Air yang digunakan berkali-kali (resirkulasi) seharusnya dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah.			
3.	Penetapan Komposisi dan Formulasi Bahan			
	a. Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan			

Lampiran 1. *Form* Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	b. Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten.			
	c. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan harus diukur atau ditimbang dengan alat ukur atau alat timbang yang akurat.			
4.	Penetapan Cara Produksi Bahan Baku			
	a. Seharusnya menentukan proses produksi pangan yang baku.			
	b. Seharusnya membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas.			
	c. Seharusnya menentukan kondisi bahan baku dari setiap tahap proses produksi.			
	d. Seharusnya menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari.			
5.	Penetapan Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan			
	a. Seharusnya menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan, sesuai peraturan perundang-undangan.			
	b. Desain dan bahan kemasan seharusnya memberikan perlindungan terhadap produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang

No.	(lanjutan) CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	c. Kemasan yang dipakai kembali seperti botol minuman harus kuat, mudah dibersihkan dan didesinfeksi jika diperlukan, serta tidak digunakan untuk mengemas produk non-pangan.			
6.	Penetapan Keterangan Lengkap Tentang Produk yang akan dihasilkan.			
	a. Seharusnya menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan.			
	b. Harus menentukan tanggal kadaluwarsa.			
	c. Harus mencatat tanggal produksi.			
	d. Dapat menentukan kode produksi.			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidakesesuaian				

10. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pelabel Pangan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Label pangan sekurang-kurangnya memuat :			
	a. Nama produk sesuai dengan jenis pangan IRT yang ada di Peraturan Kepala Badan POM HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.			
	b. Daftar bahan atau komposisi yang digunakan.			
	c. Berat bersih atau isi bersih.			
	d. Nama dan alamat IRTP.			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang

No.	(lanjutan) CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
	e. Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa			
	f. Kode produksi			
	g. Nomor P-IRT			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

11. Evaluasi Penerapan GMP Lingkup Pengawasan Oleh Penanggungjawab

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (Sertifikat PKP)			
2.	Penanggungjawab seharusnya melakukan pengawasan secara rutin yang mencakup :			
	a. Pengawasan Bahan : Bahan yang digunakan dalam proses produksi seharusnya memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan			
	b. Pengawasan Proses : Setiap satuan pengolahan (satu kali proses) dilengkapi petunjuk yang menyebutkan nama produk; tanggal pembuatan dan kode produksi; jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan dalam satu kali proses pengolahan; Jumlah produksi			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang (lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
3.	Penanggungjawab seharusnya melakukan tindakan koreksi atau pengendalian jika ditemukan adanya penyimpangan atau ketidaksesuaian terhadap persyaratan yang ditetapkan			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

12. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Penarikan Produk

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Pemilik IRTTP harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit / keracunan pangan dan / atau tidak memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan di bidang pangan			
2.	Pemilik IRTTP harus menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi			
3.	Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran / pasaran			
4.	Pemilik IRTTP seharusnya melaporkan penarikan produknya, khususnya yang terkait dengan keamanan pangan ke Pemerintah Kabupaten / Kota setempat dengan tembusan kepada Balai Besar / Balai Pengawas Obat dan Makanan setempat			
5.	Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan dengan disaksikan oleh DFI			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
6.	Penanggung jawab IRTP dapat mempersiapkan prosedur penarikan produk pangan			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

13. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pencatatan dan Dokumentasi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan :			
	a. Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok			
	b. Produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi / penjualan			
	c. Penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi dan penarikan produk dan lainnya yang dianggap penting			
2.	Catatan dan dokumen dapat disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan			

Lampiran 1. Form Penilaian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Lab PHP BBPP Lembang
(lanjutan)

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak sesuai	
3.	Catatan dan dokumen yang ada sebaiknya dijaga agar tetap akurat dan mutakhir			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

14. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pelatihan Karyawan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Pemilik / penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)			
2.	Pemilik / penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan yang lain			
Jumlah				
Persentase Kesesuaian / Ketidaksesuaian				

Lampiran 2. Form Perhitungan Audit Penerapan GMP

No.	Ruang Lingkup GMP	Nilai Rata-rata Aspek GMP (%) (A)
1	Lokasi dan Lingkungan	
2	Bangunan dan Fasilitas	
3	Peralatan Produksi	
4	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	
5	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	
6	Kesehatan dan Higiene Karyawan	
7	Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	
8	Penyimpanan	
9	Pengendalian Proses	
10	Pelabelan Pangan	
11	Pengawasan oleh Penanggungjawab	
12	Penarikan Produk	
13	Dokumentasi dan Pencatatan	
14	Pelatihan Karyawan	
TOTAL KESESUAIAN PENERAPAN GMP		$\frac{\sum A}{14}$