



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR: HK. 00.05.5.1639

TENTANG

**PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK
INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)**

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

- Menimbang : a. bahwa Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu dan persyaratan yang ditetapkan untuk pangan;
- b. bahwa Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) sangat bermanfaat bagi industri pangan berskala kecil dan besar untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan;
- c. bahwa Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga perlu diaplikasikan pada Industri berskala Rumah Tangga;
- d. bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas perlu ditetapkan Pedoman tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga (IRT) dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;
2. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan;
4. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 46 Tahun 2002;
5. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi Dan Tugas Eselon 1 Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 5 Tahun 2002.



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

MEMUTUSKAN

Menetapkan :

- Pertama : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PEDOMAN CARA PERODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT).
- Kedua : Setiap Industri Rumah Tangga dalam seluruh aspek dan rangkaian kegiatannya wajib berpedoman pada Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagaimana tercantum dalam lampiran Keputusan ini.
- Ketiga : Hal-hal yang belum diatur dalam keputusan ini akan diatur lebih lanjut.
- Keempat : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 30 April 2003

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
KEPALA,



H. SAMPURNO



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

PEDOMAN

CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)

PENDAHULUAN

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

RUANG LINGKUP

1. Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) ini menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir.
2. Pedoman CPPB-IRT sesuai Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.05.5.1639 tanggal 30 April 2003
3. Pedoman CPPB-IRT ini berlaku bagi semua IRT yang berada di wilayah Republik Indonesia

PENGERTIAN

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai pangan bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Aman untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.
3. Layak untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut keadaannya normal tidak menyimpang seperti busuk, kotor, menjijikkan dan penyimpangan lainnya.
4. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
5. Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali dan atau mengubah bentuk pangan.
6. Cara Produksi Pangan yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi.



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

7. Higiene pangan adalah kondisi dan perlakuan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan di semua tahap rantai pangan.
8. Sanitasi Pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam pangan, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.
9. Industri Rumah Tangga (disingkat IRT) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.

TUJUAN PENERAPAN CPPB-IRT

1. Tujuan umum adalah menghasilkan pangan yang bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional.
2. Tujuan khusus adalah :
 - a. Memberikan prinsip-prinsip dasar dalam memproduksi pangan yang baik;
 - b. Mengarahkan IRT agar dapat memenuhi berbagai persyaratan produksi yang baik seperti persyaratan lokasi, bangunan dan asilitas, peralatan produksi, pengendalian hama, higiene karyawan, pengendalian proses dan pengawasan.

CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)

A. LINGKUNGAN PRODUKSI

Untuk menetapkan lokasi IRT perlu dipertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksinya

IRT harus berada di tempat yang :

- Bebas pencemaran, semak belukar dan genangan air
 - Bebas dari sarang hama, khususnya serangga dan binatang pengerat
 - Tidak berada di daerah sekitar tempat pembuangan sampah baik sampah padat maupun sampah cair atau daerah penumpukan barang bekas dan daerah kotor lainnya.
- IRT tidak berada di daerah pemukiman penduduk yang kumuh.

Lingkungan harus selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara

- Sampah harus dibuang dan tidak menumpuk
- Tempat sampah harus selalu tertutup
- Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

B. BANGUNAN DAN FASILITAS IRT

*B*angunan dan fasilitas IRT dapat menjamin bahwa pangan selama dalam proses produksi tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis dan kimia serta mudah dibersihkan dan disanitasi.

Ruang Produksi

- a. Disain dan Tata Letak
Ruang produksi seharusnya cukup luas dan mudah dibersihkan
- b. Lantai
 - 1) Lantai seharusnya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat mudah dibersihkan dan dibuat miring untuk memudahkan pengaliran air.
 - 2) Lantai harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir dan kotoran lainnya.
- c. Dinding
 - 1) Dinding seharusnya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, kuat dan mudah dibersihkan.
 - 2) Dinding harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya.
- d. Langit- langit
 - 1) Konstruksi langit-langit seharusnya didisain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi, serta terbuat dari bahan tahan lama dan mudah dibersihkan.
 - 2) Langit-langit harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang labah-labah dan kotoran lainnya.
- e. Pintu, Jendela dan Lubang Angin
 - 1) Pintu dan jendela seharusnya dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
 - 2) Pintu, jendela dan lubang angin seharusnya dilengkapi dengan kawat kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan.
 - 3) Pintu seharusnya didisain membuka ke luar/ ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruangan pengolahan
 - 4) Pintu seharusnya dapat ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup.
 - 5) Lubang angin harus cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi
 - 6) Lubang angin harus selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu dan tidak dipenuhi sarang labah-labah.



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

- f. Kelengkapan ruang produksi
 - 1) Ruang produksi seharusnya cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan teliti.
 - 2) Di ruang produksi ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya.
 - 3) Di ruang produksi harus tersedia perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (PPPK)

- g. Tempat Penyimpanan
 - 1) Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) seharusnya terpisah dengan produk akhir.
 - 2) Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti bahan pencuci, pelumas dan oli.
 - 3) Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung atau mikroba dan ada sirkulasi udara.

C. PERALATAN PRODUKSI

Tata letak kelengkapan ruang produksi diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan seharusnya didisain., dikonstruksi dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan .

1. Peralatan produksi seharusnya terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan
2. Permukaan yang kontak langsung dengan pangan seharusnya halus, tidak bercelah, tidak mengelupas dan tidak menyerap air.
3. Peralatan produksi harus diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja dan mudah dibersihkan
4. Semua peralatan seharusnya diperlihara agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.

D. SUPLAI AIR

Air yang digunakan selama proses produksi harus cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan atau air minum.



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

1. Suplai air.
 - a. Air yang digunakan harus air bersih dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi
 - b. Sumber dan pipa air untuk keperluan selain pengolahan pangan seharusnya terpisah dan diberi warna yang berbeda.
 - c. Air yang kontak langsung dengan pangan sebelum diproses harus memenuhi persyaratan air bersih.

E. FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI

Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan.

Alat cuci/pembersih

- a. Alat cuci /pembersih seperti sikat, pel, deterjen, dan bahan sanitasi harus tersedia dan terawat dengan baik.
- b. Air panas dapat digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu.

Fasilitas hygiene karyawan

- a. Fasilitas hygiene karyawan seperti tempat cuci tangan dan toilet/jamban harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu dalam keadaan bersih.
- b. Pintu toilet/jamban harus selalu dalam keadaan tertutup.

Kegiatan hygiene dan sanitasi

- a. Pembersihan dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan deterjen atau gabungan keduanya.
- b. Jika diperlukan, penyucihamaan dapat dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan.
- c. Kegiatan pembersihan, pencucian, dan penyucihamaan peralatan harus dilakukan secara rutin.
- d. Harus ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan, pencucian dan penyucihamaan.



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

F. PENGENDALIAN HAMA

Hama (tikus, serangga, 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.

1. Mencegah masuknya hama

- Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup.
- Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, dan ayam tidak boleh berkeliaran di pekarangan IRT apalagi di ruang produksi.
- Bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama
- IRT seharusnya memeriksa lingkungannya dari kemungkinan timbulnya sarang hama.

Pemberantasan hama

- Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan.
- Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus.
- Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.

G. KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN

Kesehatan dan higiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran

1. Kesehatan karyawan

Karyawan yang bekerja di ruang produksi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

- a. Dalam keadaan sehat. Karyawan yang sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan bekerja di pengolahan pangan.
- b. Karyawan yang menunjukkan gejala atau sakit 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 (belean), dan atau pilek tidak diperkenankan mengolah pangan.
- c. Karyawan harus diperiksa dan diawasi kesehatannya secara berkala.

2. Kebersihan karyawan

- a. Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badannya.
- b. Karyawan seharusnya mengenakan pakaian kerja/celemek lengkap dengan penutup kepala, sarung tangan dan sepatu kerja. Pakaian dan perlengkapannya hanya dipakai untuk bekerja.
- c. Karyawan harus menutup luka dan perban.
- 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;

3. Kebiasaan karyawan

Karyawan tidak boleh bekerja sambil mengunyah, makan dan minum, merokok, tidak boleh meludah, tidak boleh bersin atau batuk ke arah pangan, tidak boleh mengenakan perhiasan seperti giwang, cincin, gelang, kalung, arloji dan peniti.

H. PENGENDALIAN PROSES

Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- (1) *Penetapan spesifikasi bahan baku;*
- (2) *Penetapan komposisi dan formulasi bahan;*
- (3) *Penetapan cara produksi yang baku;*
- (4) *Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan*
- (5) *Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa.*

1. Penetapan spesifikasi bahan baku

- a. Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan baku dan bahan penolong untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan.
- b. Tidak menerima bahan pangan yang rusak



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

- c. Menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya.
2. **Penetapan komposisi dan formulasi bahan**
 - a. Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan komposisi formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan.
 - b. Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten.
3. **Penetapan cara produksi yang baku**
 - a. Harus menentukan proses produksi pangan yang baku
 - b. Harus membuat bagan alirnya atau urutan prosesnya secara jelas.
4. **Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan**
 - a. Harus menentukan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan yang digunakan.
 - b. Harus menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan
 - c. Harus mencatat dan menggunakan informasi ini untuk pemantauan
5. **Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa.**
 - a. Harus menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan.
 - b. Harus menentukan tanggal kadaluarsa
 - c. Harus mencatat tanggal produksi.

I. LABEL PANGAN

Label pangan harus jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen memilih, menyimpan, mengolah dan mengkonsumsi pangan. Kode produksi pangan diperlukan untuk penarikan produk, jika diperlukan.

1. Label pangan yang dihasilkan IRT harus memenuhi ketentuan Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keterangan pada label sekurang-kurangnya :
 - nama produk
 - daftar bahan yang dihasilkan
 - berat bersih atau isi bersih
 - nama dan alamat pihak yang memproduksi
 - tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa
 - nomor Sertifikasi Produksi (P-IRT)
3. Kode produksi harus dicantumkan pada setiap label pangan.



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

J. PENYIMPANAN

*P*enyimpanan yang baik dapat menjamin mutu dan keamanan bahan dan produk pangan yang diolah

1. Penyimpanan bahan dan produk

- a. Penyimpanan bahan dan produk pangan dilakukan di tempat yang bersih.
- b. Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong dan produk akhir masing-masing harus disimpan terpisah.
- c. Penyimpanan bahan baku dan produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanannya
- d. Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula, dan rempah-rempah bubuk
- e. Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong dan produk akhir diberi tanda untuk membedakan yang memenuhi syarat dengan yang tidakmemenuhi syarat.
- f. Bahan yang lebih dahulu masuk harus digunakan terlebih dahulu
- g. Produk akhir yang lebih dahulu diproduksi harus digunakan / diedarkan terlebih dahulu.

2. Penyimpanan bahan berbahaya

Bahan berbahaya seperti pemberantas serangga, tikus, kecoa, bakteri dan bahan berbahaya lainnya harus disimpan dalam ruangan terpisah dan harus selalu diawasi penggunaannya.

3. Penyimpanan label dan kemasan

- a. Kemasan dan label harus disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran.
- b. Label harus disimpan secara rapih dan teratur supaya tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya.

4. Penyimpanan peralatan

Peralatan yang telah dibersihkan dan disanitasi harus disimpan di tempat bersih. Sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya.



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

K. PENANGGUNG JAWAB

Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman.

1. Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya.
2. Kegiatan pengawasan hendaknya dilakukan secara rutin.

L. PENARIKAN PRODUK

Penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan. Tujuannya adalah mencegah timbulnya korban yang lebih banyak karena mengkonsumsi pangan yang membahayakan kesehatan.

1. Pemilik IRT harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit atau keracunan pangan
2. Pemilik IRT harus menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi.
3. Pemilik IRT harus melaporkan penarikan produknya ke Pemerintah Kabupaten/Kota setempat dengan tembusan kepada Balai Besar/Balai Pengawas Obat dan Makanan setempat
4. Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan.

M. PENCATATAN DAN DOKUMENTASI

Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi

1. Pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan :
 - a. Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

- b. Produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi dan jumlah produksi.
2. Catatan dan dokumen harus disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan.

N. PELATIHAN KARYAWAN

*P*impinan dan karyawan IRT harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman.

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.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 30 April 2003

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
KEPALA,



H. SAMPURNO