

1. Persyaratan Pendaftaran PD

a. Administrasi

- FC KTP pemohon
- FC surat penetapan poktan/gapoktan
- FC surat keterangan domisili usaha
- Profil Unit Usaha (sejarah berdiri, kelembagaan/struktur organisasi, visi dan misi, keadaan umum dan potensi usaha)

b. Teknis

- Denah ruang penanganan produk
- Informasi produk (**Lampiran 3**). Khusus beras, informasi produk harus disertai keterangan kelas mutu yang dibuktikan dengan hasil uji lab dan surat pernyataan.
- Bagan alir produksi
- Standar prosedur operasi (SPO) dan rekaman pelaksanaan SPO: penerimaan bahan baku, penanganan bahan baku, proses/pengolahan produk, suhu ruangan, kelembaban ruangan, pembersihan ruang kerja, pembersihan peralatan yang berkontak langsung dengan produk, pengiriman produk, suhu dan kelembaban selama distribusi/transportasi, sanitasi higiene selama distribusi/transportasi (sesuai ruang lingkup usaha)
- **Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (Lampiran 5)**
- Rancangan label dan kemasan
- FC surat keterangan level penerapan sanitasi hygiene pada sarana produksi dan distribusi PSAT bagi yang sudah memiliki, apabila belum dapat diajukan bersamaan dengan pengajuan nomor pendaftaran PD. Suket ini dapat digantikan dengan sertifikat HACCP atau SNI 22000
- **MoU/perjanjian kerjasama dengan supplier bahan baku**
- **FC pembukuan/catatan mengenai identitas bahan baku (nama pemasok, alamat asal pemasok, kuantitas, tanggal penerimaan barang) minimal 6 bulan terakhir**
- **FC pembukuan/catatan distribusi produk (nama tujuan distribusi, alamat distribusi, kuantitas, tanggal distribusi) minimal 6 bulan terakhir**

Lampiran 1. Permohonan SKLPSH dan/atau*) PSAT PD

LOGO /LAMBAANG PERUSAHAAN/POKTAN/GAPOKTAN

Nomor :
Lampiran :
Perihal : Permohonan penerbitan surat keterangan level penerapan sanitasi
higiene dan/atau*) Nomor Pendaftaran PD

Kepada Yth.

Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY/Ketua OKKP-D DIY

Cq. Pelaksana Pendaftaran PSAT

Di

.....

Bersama ini, kami mengajukan permohonan penerbitan surat keterangan level penerapan sanitasi higiene dan/atau*) pendaftaran PSAT Produksi Dalam Negeri (PD) dan sebagai berikut:

- a. Nama PSAT :
Nama Dagang PSAT :
Berat dan Jenis Kemasan :
b. Nama poktan/gapoktan/perusahaan :
Alamat :
Nama unit penanganan PSAT :
Alamat :
Kontak person :
Nomor kontak :

Sebagai kelengkapan permohonan kami tersebut, kami lampirkan persyaratan administrasi dan teknis sesuai lampiran 1 dan lampiran 2.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

.....,20....

Pemohon

Materai 600

(nama dan tanda tangan)

*) Dapat dipilih salah satu atau kedua-duanya

Nomor File **									
Tanggal Penerimaan *									

*) Pilih yang sesuai

**) diisi petugas

Lampiran 2. Identitas Pemohon SKLPSH dan PSAT PD

Lampiran 1. Identitas Pemohon

No	Uraian			Kelengkapan (diisi oleh petugas)
I	Identitas pemohon			
	a. Nama poktan/gapoktan/perusahaan	:		Lengkap/tidak
	b. Alamat poktan/gapoktan/perusahaan	:		Lengkap/tidak
	c. Telepon/Faximile	:		Lengkap/tidak
	d. Alamat penanganan PSAT /gudang	:		Lengkap/tidak
	e. Nama Ketua/Pemilik	:		Lengkap/tidak
	f. Kontak person			Lengkap/tidak
	- Nama	:		
	- Telepon/Faximile	:		
I.	Persyaratan administrasi			
	a. KTP pemohon		Ada/tidak	Lengkap/tidak
	- Nama	:		
	- Nomor	:		
	b. Surat keterangan penetapan kelompok *)	:	Ada/tidak	Lengkap/tidak
	c. Surat keterangan domisili usaha	:	Ada/tidak	Lengkap/tidak
	d. Profil unit usaha **)	:	Ada/tidak	Lengkap/tidak
II.	Persyaratan teknis			
	a. Sketsa denah ruang penanganan produk	:	Ada/tidak	Lengkap/tidak
	b. Informasi produk ***)	:	Ada/tidak	Lengkap/tidak
	c. Bagan alir produksi	:	Ada/tidak	Lengkap/tidak
	d. Rancangan label dan kemasan	:	Ada/tidak	Lengkap/tidak
	e. Surat Keterangan Level Penerapan sanitasi higienis		Ada/tidak	Lengkap/tidak
	- Nomor	:		
	- Tanggal penerbitan	:		
	- Level	:	1/2/3/4 ^{*)}	

Keterangan :

*) Hanya untuk poktan/gapoktan

**) Profil unit usaha disesuaikan dengan bidang usaha masing-masing

***) Informasi produk sesuai lampiran 2

Lampiran 3. Informasi produk untuk SKLPSH dan PSAT-PD

Lampiran 2 Informasi Produk

1.	Nama produk	:		
2.	Nama dagang	:		
3.	Merk dagang *)	:		
4.	Deskripsi produk **)	:		
5.	Jenis kemasan	:		
6.	Beras bersih	:		
7.	Kelas mutu *)	:		
8.	Surat pernyataan kelas mutu ***)	:	terlampir	
9.	Hasil uji kelas mutu *)	:	terlampir	
10.	Keterangan pemasok (dapat dilampirkan)	:	Nama	Alamat
		:	1	
		:	2	
11.	Keterangan pelanggan (dapat dilampirkan)	:	Nama	Alamat
		:	1	
		:	2	
12.	Pernyataan klaim (apabila ada)*)	:		
13.	Surat keterangan pengemas ulang (apabila ada)*)	:		
14.	Merk lisensi apabila ada*)	:		
15.	Nama dan alamat perusahaan	:		
	Untuk pangan produksi sendiri			
	Nama unit penanganan produk	:		
	Alamat unit penanganan produk	:		
	Nomor Telepon/Fax/Email	:		
	Untuk pangan yang diproduksi berdasarkan kontrak			
	Nama unit penanganan produk	:		
	Alamat Pabrik	:		
	Nomor Telepon/Fax/Email	:		

	Nama Pemberi Kontrak	:	
	Alamat Pemberi Kontrak	:	
	Nomor Telepon/Fax/Email	:	

*) Isi apabila ada, untuk mutu dan klaim harus ada bukti pendukung

**) Jelaskan gambaran produk secara detail

***) Hanya untuk komoditas beras

Lampiran 4. Surat Pernyataan Kelas Mutu Beras

SURAT PERNYATAAN KELAS MUTU BERAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	:
Nama Poktan/Gapoktan/Perusahaan	:
Nama Unit penanganan beras	:
Alamat	:
Nama Dagang	:
Merk dagang *)	:
Kemasan	:
Berat bersih	:

Menyatakan bahwa saya bertindak atas nama poktan/gapoktan/perusahaan menjamin bahwa akan konsisten mempertahankan kelas mutu beras sebagaimana dinyatakan dilabel beras kami.

Demikian surat pernyataan ini dibuat untk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

.....

Materai 6000

Nama
Jabatan

Lampiran 5. Sanitasi Standar Operasiona Prosedur (SSOP)

Format Isian/ Daftar Pertanyaan Pengawasan 1 : Penerapan Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)

(Audit Sistem Mutu)

1. Form Keamanan Air

(FKA- 01)

Tujuan : Untuk mengetahui standard air yang digunakan

Ruang lingkup : Standar air minum

Peralatan ; Tes Kit

No	Tanggal/Waktu	Observasi air	Inspeksi pipa	Keterangan/ Tindakan koreksi	Pelaksana	Pengawas

Format Isian/ Daftar Pertanyaan Pengawasan 2 : Penerapan Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)

(Audit Sistem Mutu)

2. Form Kondisi Kebersihan Permukaan Yang Kontak Dengan Makanan

(FKKPYKDM - 02)

Tujuan : Untuk mengetahui kebersihan permukaan yang kontak dengan makanan

Ruang lingkup : Peralatan, kebersihan pekerja , Sanitaizer

Peralatan ; Inspeksi visual, formula sanitaisir

[illegible]

Format Isian/ Daftar Pertanyaan Pengawasan 3 : Penerapan Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)

(Audit Sistem Mutu)

3. Form Pencegahan Kontaminasi Silang

(FPKS -03)

Tujuan : Untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang

Ruang lingkup : Pengawasan ruang proses sesuai tata alir proses produksi

Prosedur ; Tata alir searah , setiap ruang tersedia pintu berpenutup

[illegible]

Format Isian/ Daftar Pertanyaan Pengawasan 4 : Penerapan Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)

(Audit Sistem Mutu)

4. Form Fasilitas Cuci Tangan dan Fasilitas Toilet

(FKA-04)

Tujuan : Untuk mengetahui standard sanitasi fasilitas cuci tangan dan fasilitas toilet

Ruang lingkup : Standar kebersihan fasilitas cuci tangan dan fasilitas toilet

Prosedur ; memeriksa secara visual/inspeksi visual dan kelengkapan sanitaisir

[illegible]

Format Isian/ Daftar Pertanyaan Pengawasan 5 : Penerapan Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)

(Audit Sistem Mutu)

5. Form Pencegahan Terhadap Makanan, Bahan Kemasan Dan Permukaan Yang Kontak Dengan Pangan (FPTMBKDPYKDP - 05)

Tujuan : Untuk Pemantauan Bahan toksin, air yang tidak saniter

Ruang lingkup : Standar air, Bahan toksin

Peralatan ; Tes Kit, inspeksi visual

[illegible]

Format Isian/ Daftar Pertanyaan Pengawasan 1 : Penerapan Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)

(Audit Sistem Mutu)

6. Form Pelabelan, Penyimpanan dan penggunaan Bahan Toksin/racun/Senyawa Kimia

(FPPPBT SK - 06)

Tujuan : Untuk mengetahui standard kesesuaian pelabelan,penyimpanan dan penggunaan yang benar bahan toksik

Ruang lingkup : Pengawasan Terhadap Ruang Penyimpanan, Penggunaan bahan Toksin/senyawa Kimia

Peralatan ; Inspeksi visual , pengawasan dokumen/nota pembelian, Formula yang digunakan

[illegible]

Format Isian/ Daftar Pertanyaan Pengawasan 1 : Penerapan Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)

(Audit Sistem Mutu)

7. Form Kesehatan Karyawan (Pekerja)

(FKK - 07)

Tujuan : Untuk mengetahui standard kesehatan karyawan/pekerja

Ruang lingkup : Pengawasan Terhadap kondisi karyawan pada saat sebelum melakukan proses produksi

Prosedur ; Inspeksi visual kondisi karyawan/pekerja sebelum mulai bekerja

[illegible]

Format Isian/ Daftar Pertanyaan Pengawasan 1 : Penerapan Dokumen Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)

(Audit Sistem Mutu)

8. Form Pengendalian Hama

(FPH - 08)

Tujuan : Untuk mencegah masuknya hama dalam proses produksi

Ruang lingkup : 1. Pengawasan/inspeksi adanya hama dan potensi masuknya hama kedalam proses produksi
2. Menjaga kebersihan (Tidak ada sampah dalam ruang proses produksi)

Peralatan : Alat deteksi hama tikus dll

[illegible]

