



TATA CARA MENDAPATKAN IZIN EDAR P-IRT DAN LAIK HS

Maryam Amir

Dinas Kesehatan Kota Samarinda

TUNTUTAN KONSUMEN



Sesuai Selera Konsumen



**Aman Dikonsumsi:
BPOM RI MD/ML; P-IRT**



Bermutu



Halal

PERATURAN TERKAIT

- ◆ UU No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan
- ◆ UU No. 12 Tahun 2012 tentang Pangan
- ◆ PP No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan
- ◆ Perka BPOM No. 22 Tahun 2018 ttg Pedoman Pemberian SPP IRT
- ◆ Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 ttg Jasaboga
- ◆ Kepmenkes no.1098 tahun 2003 ttg Persyaratan HS RM/Restoran
- ◆ Kemenkes No.942 tahun 2003 tentang Makjan



SPP IRT & LAIK HS



INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN (IRT-P) == SPP- IRT



RUMAH MAKAN/RESTORAN (LAIK HS)




JASABOGA/CATERING (LAIK HS)



KANTIN SEKOLAH




DEPO AIR MINUM (DAM)



SPP - IRT



Pedoman Penerbitan SPP-IRT



Penerapan
CPPB IRT



Tata Cara Pemeriksaan
Sarana IRTP

JENIS SERTIFIKAT YANG DIPERLUKAN UNTUK MENDAPATKAN NO. P-IRT

1. Sertifikat Laik sehat
2. Sertifikat Penyuluhan
3. Sertifikat Produksi





Sertifikat Laik sehat

- Daftar OSS (DPMPTSP) (Foto Copy KTP, Foto Copy NPWP)
- Kier Kesehatan Karyawan
- Denah Lokasi & Denah Ruang Pengolahan
- Daftar Komposisi bahan
- Hasil Pemeriksaan Sampel (Jika diperlukan)
- Rekomendasi hasil verifikasi lapangan oleh Dinas Kesehatan



REKOMENDASI HASIL VERLAP DKK SAMARINDA

Parameter Persyaratan/Prinsip Dasar

1. Lokasi & Lingkungan Produksi

2. Bangunan & Fasilitas

3. Peralatan Produksi

4. Suplai Air/Sarana Penyediaan Air

5. Fasilitas & Kegiatan Higiene Sanitasi

6. Kesehatan & Higiene Karyawan

7. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi

8. Penyimpanan

9. Pengendalian Proses

10. Pelabelan Pangan

11. Pengawasan oleh Penanggung Jawab

12. Penarikan Produk

13. Pencatatan dan Dokumentasi

14. Pelatihan Karyawan

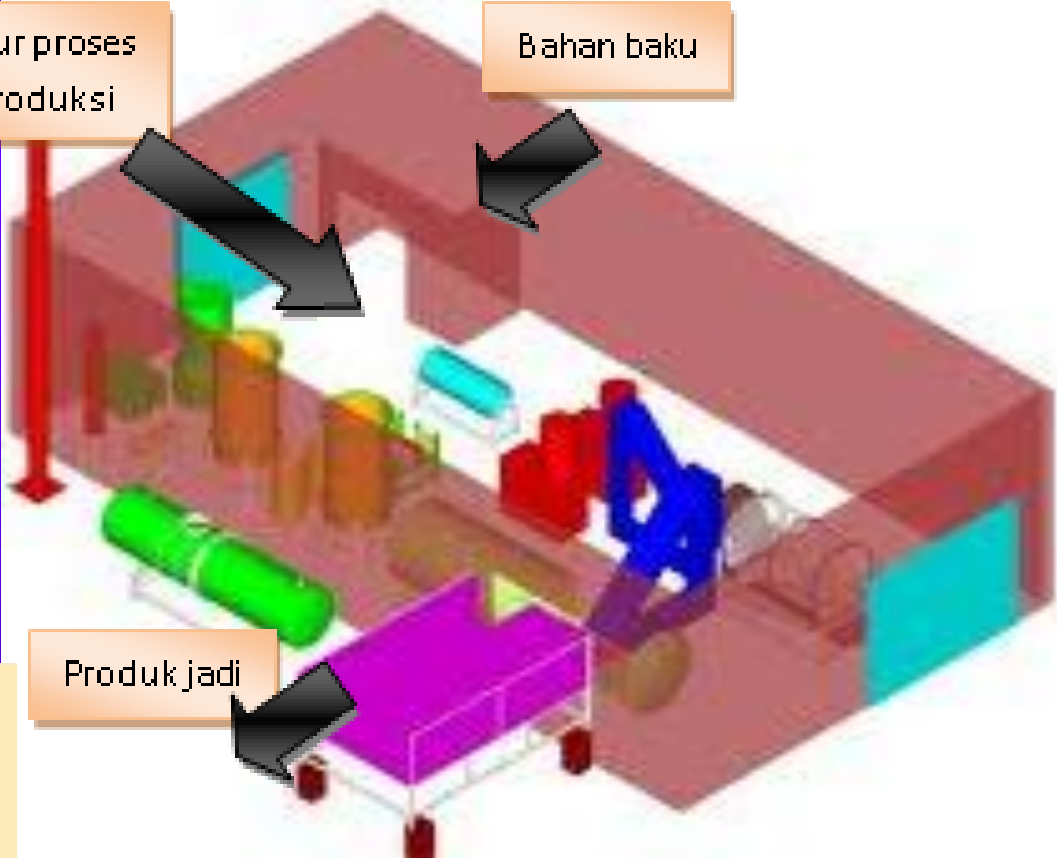
Tata Letak



Perhatian :
Berurutan sesuai alur proses produksi

Alur proses produksi

Bahan baku



Produk jadi

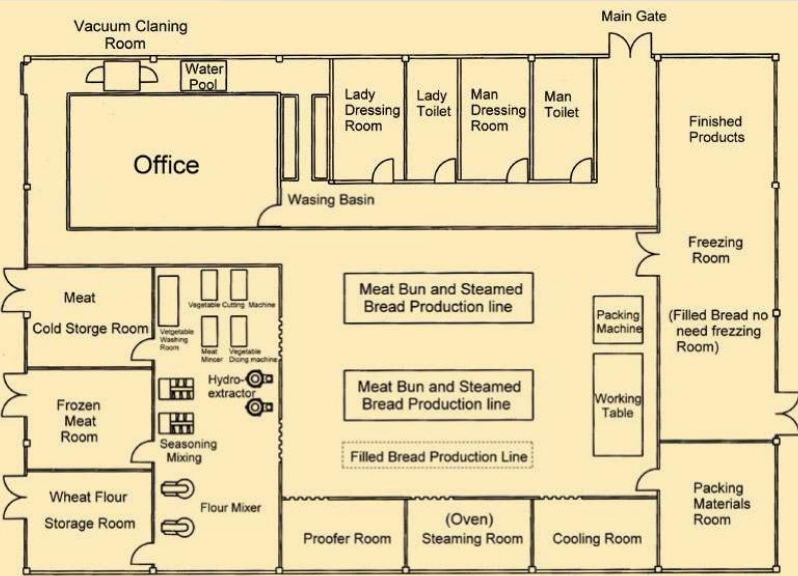


Diagram Alir Membuat Rendang Telur



Ruang Produksi



Langit-langit
bersih

Permukaan dinding licin
dan mudah dibersihkan




Jendela
dilengkapi
kawat kasa



Permukaan alat/tempat
kerja bersih, halus, tidak
berkarat, kedap air dan tidak
mencemari pangan

LANTAI
Kedap Air; Mudah Dibersihkan;
Tidak Licin

Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

- 
- (1) Sertifikat ini diberikan kepada pemilik/penanggungjawab yang telah lulus mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dengan hasil evaluasi *nilai diatas (60)*
 - (2) Penomoran Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan adalah sebagai berikut :

Nomor Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan terdiri dari 3 (tiga) kolom dan 9 (sembilan) angka sesuai contoh berikut :

123 / 4567 / 89

Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

123 / 4567 / 89

Keterangan penomoran adalah sebagai berikut :

- (a) angka ke-1,2,3 pada Kolom I, menunjukkan nomor urut tenaga yang sudah memperoleh sertifikat di kabupaten/kota yang bersangkutan.
- (b) angka ke-4,5,6,7 pada Kolom II, menunjukkan propinsi dan kabupaten/kota penyelenggara penyuluhan keamanan pangan
- (c) angka ke-8,9 pada Kolom III, menunjukkan tahun penerbitan sertifikat



Pemberian Nomor P-IRT

(1) Setelah mendapat Penyuluhan Keamanan Pangan

(2) Jika hasil pemeriksaan sarana produksi menunjukkan bahwa IRTP masuk level I – II maka diberikan SPP-IRT

PEMBERIAN SPP-IRT

Mengajukan kembali permohonan ke DPMPTSP dengan melampirkan :

1. Fc Sertifikat Laik Sehat
2. Fc Sertifikat Penyuluhan

3 Formulir yang memuat informasi sebagai berikut :

- | | |
|---|--|
| (a) Nama jenis pangan | (g) Nama, alamat, kode pos dan nomor telepon IRTP |
| (b) Nama dagang | (h) Nama pemilik |
| (c) Jenis kemasan | (i) Nama penanggungjawab |
| (d) Berat bersih/isi bersih
(mg/g/kg atau ml/l/kl) | (j) Informasi tentang masa simpan
(kedaluwarsa) |
| (e) Komposisi | (k) Informasi tentang kode produksi |
| (f) Tahapan produksi | (l) Rancangan label pangan |



SERTIFIKAT PRODUK INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN

Nomor P- IRT minimal terdiri dari 15 (lima belas) digit sebagai berikut :

Dinkes P-IRT No. 1234567890123 – 45

Penjelasan 15 (lima belas) digit sebagai berikut :

- (1) digit ke-1 menunjukkan kode jenis kemasan
- (2) digit ke-2 dan 3 menunjukkan nomor urut jenis pangan IRTP
- (3) digit ke- 4,5,6 dan 7 menunjukkan kode propinsi dan kabupaten/kota
- (4) digit ke 8 dan 9 menunjukkan nomor urut pangan IRTP yang telah memperoleh SPP-IRT
- (5) digit ke- 10,11,12 dan 13 menunjukkan nomor urut IRTP di kabupaten/kota yang bersangkutan.
- (6) digit ke 14 dan 15 menunjukkan tahun berakhir masa berlaku

Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi

wastafel

Peringatan

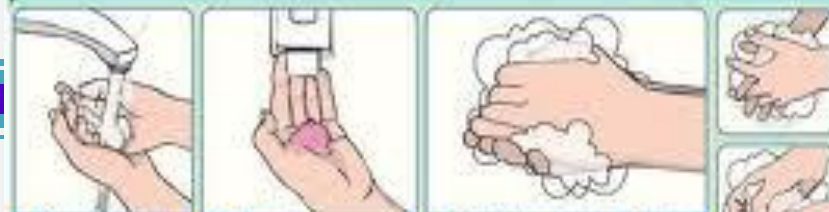
Sabun

Lap bersih

WAJIB CUCI TANGAN:

- ✓ Sebelum Bekerja
- ✓ Setelah dari toilet

Lawan Kuman dengan Mencuci Tangan mu!



Jangan Lupa Untuk Mencuci:

- diantara jari-jari mu
- dibawah kuku mu dan
- bagian atas tangan mu

Bahan & alat kebersihan/sanitasi



Perhatian : ditempatkan terpisah
dari penyimpanan pangan

Loker/R. Ganti karyawan



Tempat sampah berpenutup dalam pabrik



Perilaku Karyawan

Y
E
S



Pakaian kerja lengkap & dipakai dengan benar



Cuci tangan sebelum bekerja dan setelah dari toilet

N
O



Bercakap-cakap



Bersin



Dilarang merokok



Makan/minum

PERLUNYA :

- ✓ PENGAWASAN PERILAKU KARYAWAN
- ✓ PELATIHAN & PEMBINAAN



Program Pengendalian Hama

Menutup akses masuknya tikus, serangga



Pencegahan Tikus, Serangga



**PENTING !!
DOKUMENTASI**

9. Pengendalian Proses



10. LABEL PANGAN

lanjutan

PP No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

Label pangan sekurang-kurangnya memuat :

- a) Nama produk sesuai dengan jenis pangan IRT
- b) Daftar bahan atau komposisi yang digunakan
- c) Berat bersih atau isi bersih;
- d) Nama dan alamat IRTP
- e) Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa;
- f) Tanggal dan Kode produksi
- g) Nomor P-IRT

PELABELAN PANGAN	MI	MA	SE	KR
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"/>
Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				<input type="checkbox"/>

UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan:

Harus jelas dan informatif

- Halal bagi yang dipersyaratkan
- Asal usul bahan pangan tertentu



Kue Sumpia

SARI UDANG

Manis Renyah Gurih

Komposisi : Tepung Terigu, Mentega,
Udang, Gula, Rempah-rempah, dll.

Din Kes P.IRT No. 206330508043

Kode Prod. :
Exp. :

Netto : 250 gr

Produksi :
KEBUMEN - JAWA TENGAH

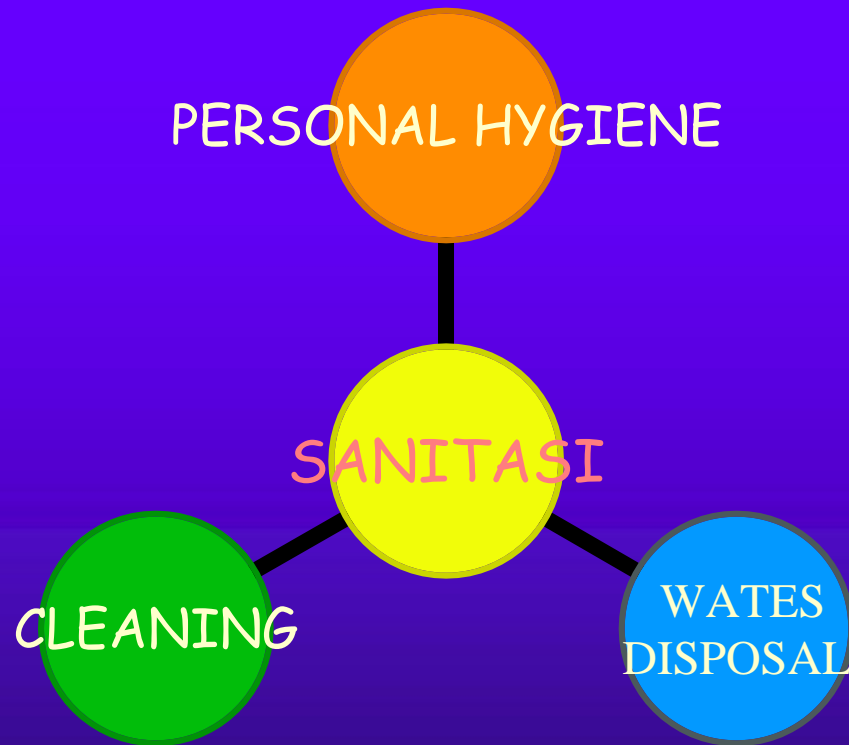
Logo: KEMENTERIAN PERTANIAN INDONESIA, REPUBLIK INDONESIA, No. 15102730709

CONTOH

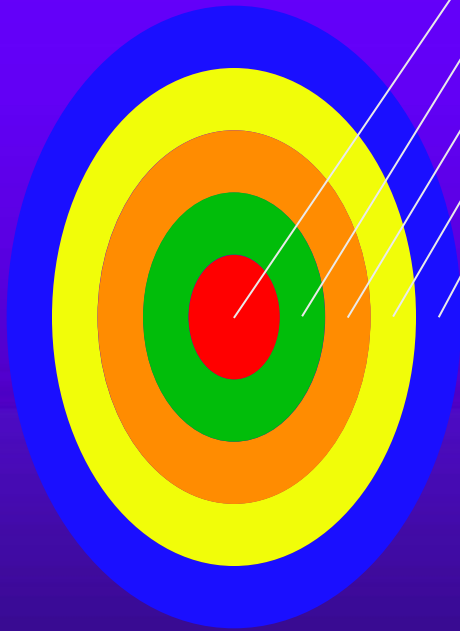


STANDARD SANITATION OPERATIONAL PROCEDURES (SSOP)

PRAKTIK SANITASI



Personal Hygiene:



Cuci tangan & pembersihan badan

Melepas semua perhiasan

Menggunakan pakaian yg bersih & bersepatu

Menutup rambut dg topi

Memakai sarung tangan





8 KUNCI SSOP

1. KEAMANAN AIR

Keamanan bahan penolong (air,es) yang berhubungan langsung dengan pangan/permukaan peralatan yang digunakan langsung untuk pangan/digunakan pada pembuatan es.Menggunakan air dg standar air minum& tdk siap minum.

pemurnian air : penyaringan, penghilangan padatan tersuspensi dg koagulan, desinfeksi,pelunakan air dg soda lime/ ionisasi

2. SANITASI

Kondisi kebersihan permukaan peralatan yang kontak langsung dg pangan termasuk perlengkapan pengolahan, sarung tangan dan pakaian kerja.

Berisi prosedur pembersihan&sanitasi alt, frekuensi pembersihan dan petugas yg bertanggung jawab



8 KUNCI SSOP

3. **KONTAMINASI SILANG**

Pencegahan kontaminasi silang dari barang yang tidak saniter terhadap produk, bahan kemasan produk dan permukaan peralatan yang dipakai langsung untuk pangan, termasuk perlengkapan pengolahan, sarung tangan dan pakaian kerja dan dari bahan baku terhadap produk akhir

4. **SANITASI KARYAWAN:**

meliputi fasilitas cuci tangan, sanitasi tangan & toilet yg digunakan.

mencakup prosedur, penjadwalan, petugas pembersihan & jenis pembersihan.

Pemantauan dilakukan supervisor dan didokumentasikan.

8 KUNCI SSOP

5. PENCEGAHAN PENCAMPURAN BAHAN BERACUN:

Prosedur mencegah tercampurnya bahan nonpangan ke dalam produk pangan yg dihasilkan. Pencegahan pangan, bahan kemasan dan permukaan peralatan yang dipakai langsung untuk pangan terhadap pencemaran yang disebabkan oleh pelumas, bahan bakar, pestisida, bahan pembersih, bahan penyuci hama, kondensasi dan bahan kontaminasi kimiawi, fisik dan biologis.

6. PELABELAN & PENYIMPANAN:

Tata cara & jenis pelabelan yg diterapkan pd bhn kimia yg digunakan, baik utk produkai maupun pembersihan, fumigasi, desinfeksi dsb. Pelabelan & penyimpanan dpt digolongkan berdasarkan jenis bahan.



8 KUNCI SSOP

7. KESEHATAN KARYAWAN :

Pengendalian kondisi kesehatan karyawan yang dapat mengakibatkan kontaminasi mikrobiologi pada pangan, bahan kemasan pangan dan permukaan peralatan yang dipakai langsung untuk pangan.

Ketentuan bagi karyawan yg sakit, jadwal pemeriksaan kesehatan rutin, imunisasi & pengujian penyakit² tertentu.

8. PENGAWASAN BINATANG PENGGANGGU (PEST CONTROL):

Menghindarkan unit pengolahan pangan dari investasi binatang pengganggu. Termasuk didalamnya pembasmian dan pencegahan agar tdk timbul hama disekitar industri pangan.

SSOP berisi kebersihan r. penyimpanan, fumigasi, pemasangan perangkat tikus di pintu masuk dsb.





WASTE MANAGEMENT



Isi Iklan Pangan

Menurut Peraturan Pemerintah No 69 Tahun 1999

- memuat keterangan yang benar dan jelas
- tidak menyesatkan
- tidak bertentangan dengan norma hukum dan kesusilaan
- tidak menjelek-jelekan produk lain
- tidak menyatakan pangan berfungsi sebagai obat



JEPI Food Service
World Wide Network & Supply Chain

JEPI FOOD SERVICE:
We cater for major range of food service products with strong supply network emphasizing on Quality, Fair Pricing & Excellent Services. Contact us today for further details.

PRODUCTS MANUFACTURED:

- Canned Pineapple.
- Canned Mushrooms.
- Canned Bamboo Shoot.
- Canned Baby Corn.
- Canned Mixed Vegetable.
- Canned Fruit Cocktail.
- Canned Water Chestnut.
- Canned Straw Mushroom.
- Canned Tomato.
- Canned Bean Sprout.
- Canned Mandarin Orange.
- Canned Baby Clams.

HOME OFFICE:
JEENHUI FOODSTUFFS INDUSTRIES SDN. BHD.
1702, POKHANG TOWER, 1700 SEREMBAN, NEGARA SELANGOR.
TEL: 66-65877377 Website: www.jepi.com.my & EMAIL: jepi@jepi.com.my

SUBSIDIARIES:
• JEPI MARKETING SDN. BHD. (PENANG, MALAYSIA).
• JEPI ENTERPRISE CO. LTD. (SINGAPORE, SINGAPORE).
• JEPI FOOD (KIAMEN) CO. LTD. (KIAMEN, CHINA).
• JEPI ENTERPRISE (USA) INC. (DULUTH, USA).

©2008 JEPI. All Rights Reserved. P/S Mergene AD 2 FA

LABEL

Keterangan Minimum pada Label

- ✓ Nama produk
- ✓ Daftar bahan yang digunakan
- ✓ Berat bersih
- ✓ Nama & alamat yang memproduksi atau memasukkan ke Indonesia
- ✓ Keterangan halal, tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa
- ✓ Nomor P-IRT





PROSES PENERBITAN LAIK HIGIENE DAN SANITASI RM/RESTO/KANTIN



Persyaratan LS HS RM/Restoran

- ◆ Fotocopy KTP pemohon yang masih berlaku.
- ◆ Kir Kesehatan Penjamah / Karyawan
- ◆ Peta situasi dan gambar denah bangunan.
- ◆ Surat penunjukan penanggung jawab Rumah makan dan Restoran
- ◆ Fotocopy sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha.
- ◆ Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal 1 orang penjamah makanan.
- ◆ Rekomendasi dari Asosiasi Rumah makan dan Restoran
- ◆ *Rekomendasi Hasil Pemeriksaan Lapangan oleh Petugas Sanitasi / Petugas Kesling DKK yang di ttd Koordinator*



PROSES PENERBITAN LAIK HIGIENE DAN SANITASI JASABOGA

PERSYARATAN LS HS JASABOGA

1. fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku;
2. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar;
3. fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha;
4. denah bangunan dapur;
5. surat penunjukan tenaga sanitarian atau tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi sebagai penanggung jawab jasaboga;
6. fotokopi ijazah tenaga sanitarian atau sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi;
7. fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan minimal 1 orang.
8. *Perjanjian kerja sama*
9. *Rekomendasi Hasil Verlap*





TIPE/ GOLONGAN JASABOGA

◆ Gol A

- A1 = Masyarakat Umum, Dapur RT, keluarga
- A2 = Masyarakat Umum, Dapur RT, Naker
- A3 = Masyarakat Umum, Dapur khusus, Naker

◆ Gol B = Masyarakat Umum+khusus, Perusahaan, Haji, + Dapur Khusus, Naker

◆ Gol C = Angkutan umum

Internasional/Pesawat + Dapur khusus =
Naker

ALUR PENERBITAN P-IRT



Tahapan:

1. Penerimaan Pengajuan Permohonan
2. Evaluasi dokumen permohonan
3. Penyelenggaraan Penyuluhan Keamanan Pangan
4. Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan IRT
5. Pemberian Nomor P-IRT
6. Penyerahan SPP-IRT

HJ. MARYAM AMIR, SKM, M.KES

HP. = 082152308136

TELP KANTOR

- 0541 735660



TERIMA KASIH