

STANDAR PRODUK SUBSEKTOR KETAHANAN PANGAN

STANDAR IZIN EDAR PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN PRODUKSI LUAR NEGERI (PSAT-PL)

NO	Izin Edar Pangan Segar Asal Tumbuhan Produksi Luar Negeri (PSAT-PL)  KBLI terkait: 46201 (Perdagangan besar padi dan palawija) 46311 (Perdagangan besar beras) 46312 (Perdagangan besar buah-buahan) 46313 (Perdagangan besar sayuran) 46319 (Perdagangan besar bahan makanan dan minuman hasil pertanian lainnya)	
1	Ruang Lingkup	Standar ini dimaksudkan untuk menjamin keamanan dan/atau mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan Produksi Luar Negeri (PSAT-PL) yang akan diedarkan dalam kemasan asli di wilayah Republik Indonesia.  Tujuan dari standar ini adalah sebagai acuan bagi pelaku usaha perdagangan besar (importir atau distributor pertama yang mengedarkan PSAT-PL) untuk memperoleh izin edar PSAT-PL, baik sebagai izin edar baru, perpanjangan, pengalihan kepemilikan dan perubahan data izin edar, serta sebagai acuan bagi Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian selaku Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat (OKKP-P) dalam rangka penerbitan izin edar PSAT-PL.

		<p>Apabila pelaku usaha di dalam negeri melakukan pengemasan ulang PSAT-PL, maka izin edar PSAT-PL yang sudah ada untuk PSAT-PL tersebut dapat digunakan pelaku usaha dengan ketentuan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. tidak melakukan penanganan lain selain pengemasan ulang;</li><li>b. mencantumkan nomor izin edar PSAT-PL yang telah ada;</li><li>c. menambahkan identitas pelaku usaha;</li><li>d. menambahkan nomor SPPB-PSAT bagi pelaku usaha skala menengah besar;</li><li>e. menerapkan cara penanganan yang baik PSAT bagi pelaku usaha UMK.</li></ol> <p>Pelaksana SPPB-PSAT untuk pelaku usaha pengemasan ulang PSAT-PL dilakukan di OKKP-D Propinsi sesuai lokasi unit usaha, dan dapat di OKKP-P apabila pengemasan ulang dilakukan oleh pelaku usaha izin edar PL (importir dan distributor pertama) serta di OKKP-D kabupaten kota untuk pengawasan dan pembinaan UMK.</p> <p>Ruang lingkup standar ini mencakup persyaratan umum, persyaratan khusus serta mekanisme penilaian kesesuaian dan pengawasan.</p> <p>Standar ini dikecualikan untuk:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. PSAT-PL yang digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku industri pengolahan pangan yang produk akhirnya memerlukan izin edar lainnya;</li><li>b. PSAT-PL dalam jumlah terbatas untuk keperluan:</li></ol>
--	--	--

		<ol style="list-style-type: none"><li>1) pengujian produk dalam rangka pendaftaran izin edar PSAT-PL;</li><li>2) penelitian;</li><li>3) pameran; atau</li><li>4) konsumsi sendiri;</li></ol> <p>c. PSAT-PL yang masa simpannya kurang dari 7 hari pada suhu penyimpanan sesuai karakteristik produk dan tidak berisiko tinggi. Dalam hal PSAT akan diedarkan, harus memiliki SPPB-PSAT.</p>
2	Istilah dan Definisi	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pangan olahan yang mengalami pengolahan minimal meliputi pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (blanching), dan/atau proses lain tanpa penambahan bahan tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diijinkan untuk memperpanjang masa simpan.</li><li>b. Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Keamanan PSAT adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah PSAT dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.</li><li>c. Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Mutu PSAT adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan.</li><li>d. Kemasan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik</li></ol>

	<p>yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.</p> <p>e. Kemasan Asli adalah kemasan yang digunakan oleh produsen/eksportir negara asal dapat berupa kemasan eceran maupun bulky.</p> <p>f. Kemasan Eceran adalah kemasan akhir yang diedarkan ke konsumen dan tidak dibuka untuk dikemas kembali.</p> <p>g. Pengemasan Ulang adalah proses mengemas PSAT dari kemasan besar yang lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan.</p> <p>h. Diagram Alir PSAT-PL adalah gambaran rangkaian proses penanganan pasca panen PSAT-PL yang dilakukan oleh produsen atau eksportir PSAT-PL di negara asal.</p> <p>i. Daftar Pelanggan adalah data perorangan atau badan usaha yang menjadi pembeli produk dari Pelaku Usaha yang menangani PSAT-PL.</p> <p>j. Daftar Pemasok adalah data perorangan atau badan usaha di luar negeri yang memasok atau menjual PSAT-PL kepada importir atau distributor utama.</p> <p>k. Informasi Produk adalah keterangan yang berisi tentang produk terkait.</p> <p>l. Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT yang selanjutnya disingkat SPPB-PSAT adalah perizinan berusaha untuk unit penanganan PSAT yang telah memenuhi persyaratan penanganan PSAT yang baik sesuai karakteristik produk.</p> <p>m. Laporan Hasil Uji adalah informasi tentang keamanan dan/atau mutu PSAT yang diterbitkan oleh laboratorium pengujian yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN).</p> <p>n. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat yang selanjutnya disingkat OKKP-P adalah unit kerja</p>
--	--

		<p>Pemerintah Pusat yang sesuai tugas dan fungsi diberikan kewenangan melakukan pengawasan Keamanan dan Mutu PSAT.</p> <p>o. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.</p> <p>p. Klaim adalah segala bentuk uraian yang menyatakan, menyarankan atau secara tidak langsung menyatakan perihal karakteristik tertentu suatu PSAT yang berkenaan dengan asal usul, kandungan gizi, sifat, produksi, pengolahan minimal, komposisi atau faktor mutu lainnya.</p>												
3	Persyaratan umum	<p>Persyaratan umum standar ini dibedakan atas :</p> <p>a. Permohonan izin edar PSAT-PL /perpanjangan izin edar PSAT-PL melampirkan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Surat permohonan Izin Edar PSAT-PL; Permohonan dilakukan untuk setiap nama produk PSAT (jenis PSAT dan nama dagang) dari setiap negara. Apabila PSAT-PL memiliki beberapa nama dagang tetapi merupakan jenis PSAT yang sama, maka permohonan dapat dilakukan per jenis PSAT per negara asal tersebut;</li> <li>2) Mengisi Keterangan Informasi Produk (form 1) berupa :</li> </ol> <p style="text-align: center;">Form 1. Keterangan Informasi Produk</p> <table border="1" data-bbox="742 1193 2325 1385"> <thead> <tr> <th data-bbox="742 1193 799 1241">No</th> <th data-bbox="799 1193 1871 1241">Informasi Produk</th> <th data-bbox="1871 1193 2325 1241">Uraian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="742 1241 799 1289">1.</td> <td data-bbox="799 1241 1871 1289">Nama PSAT:</td> <td data-bbox="1871 1241 2325 1289"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="742 1289 799 1337"></td> <td data-bbox="799 1289 1871 1337">a. Jenis PSAT</td> <td data-bbox="1871 1289 2325 1337"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="742 1337 799 1385"></td> <td data-bbox="799 1337 1871 1385">b. Nama Dagang</td> <td data-bbox="1871 1337 2325 1385"></td> </tr> </tbody> </table>	No	Informasi Produk	Uraian	1.	Nama PSAT:			a. Jenis PSAT			b. Nama Dagang	
No	Informasi Produk	Uraian												
1.	Nama PSAT:													
	a. Jenis PSAT													
	b. Nama Dagang													

		2.	Nama Latin	
		3.	Negara Asal	
		4.	Nama Dagang <sup>1)</sup>	
		5.	Nama Merk <sup>2)</sup>	
		6.	Jenis Kemasan	
		7.	Berat Bersih	
		8.	Komposisi <sup>3)</sup>	
		9.	Unit Penanganan PSAT <sup>4)</sup>	
			1) Nama Unit penanganan PSAT	
			2) Alamat	
			3) Status kepemilikan <sup>5)</sup>	Milik Pribadi
				Sewa :
				a. Durasi sewa
				b. Masa sewa sampai dengan
				c. Surat Perjanjian sewa <sup>6)</sup>
			4) Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT <sup>7)</sup>	
			5) SPPB-PSAT	
			a. Nomor	
			b. Level :	
			c. Masa Berlaku :	
			d. Ruang Lingkup :	
		10.	CoA/Laporan Hasil Uji Keamanan <sup>8)</sup>	No
				Tanggal
		11.	Kelas Mutu	

		12.	Jenis Klaim	
		13.	Daftar Pemasok	
		14.	Daftar Pelanggan	
		15.	Laporan Hasil Uji mutu <sup>9)</sup>	No
				Tanggal
		Keterangan :		
		1) : cantumkan semua nama dagang apabila memiliki lebih dari satu merk dagang		
		2) : apabila ada		
		3) : dicantumkan apabila produk PSAT campuran lebih dari 1 jenis PSAT (PSAT MIX)		
		4) : cantumkan semua unit penanganan PSAT/Gudang tempat PSAT ditangani		
		5) : pilih salah satu milik sendiri atau sewa		
		6) : dilampirkan apabila melakukan perjanjian sewa		
		7) : dilampirkan apabila masa berlaku perjanjian sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT		
		8) : dikecualikan untuk negara yang sudah diakui sistem keamanan pangannya oleh Indonesia		
		9) : apabila dipersyaratkan		
		b. Perubahan Data Izin Edar PSAT-PL:		
		1) Surat permohonan perubahan data Izin Edar PSAT-PL;		
		2) Fotocopy sertifikat izin edar PSAT-PL yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku).		
		3) Surat Pernyataan tentang kebenaran perubahan data, dengan ketentuan perubahan data yang dilakukan hanya dapat mencakup:		
		a) perubahan berat netto		

- b) perubahan Kemasan: perubahan warna Kemasan dan jenis Kemasan.
- 4) Mengisi form perubahan data izin edar PSAT-PL (form 2) sebagai berikut:

Form 2. Perubahan Data Izin Edar PSAT-PL

No.	Informasi Produk	Uraian	
1.	Nama Produk		
	a. Jenis PSAT		
	b. Nama Dagang		
2.	Nama Latin		
3.	Nama dan Alamat Perusahaan		
4.	Unit Penanganan PSAT <sup>1)</sup>		
	1) Nama Unit penanganan PSAT		
	2) Alamat		
	3) Status kepemilikan <sup>2)</sup>	Milik Pribadi	
		Sewa :	
		a. Durasi sewa	
		b. Masa sewa sampai dengan	
		c. Perjanjian sewa <sup>3)</sup>	
	4) Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT <sup>4)</sup>		
	5) SPPB-PSAT		
a. Nomor			
b. Level :			
c. Masa Berlaku :			

			d. Ruang Lingkup :	
		5.	Izin Edar PSAT PL	Nomor
				Masa Berlaku
		6.	Perubahan/ Penambahan Data	Data Awal
				Data Terbaru
		7.	Alasan Perubahan	
		Keterangan :		
		<sup>1)</sup> : Cantumkan semua unit penanganan PSAT/gudang tempat PSAT digunakan <sup>2)</sup> : pilih salah satu milik sendiri atau sewa <sup>3)</sup> : dilampirkan apabila melakukan perjanjian sewa <sup>4)</sup> : dilampirkan apabila masa berlaku perjanjian sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT		
		c. Pengalihan kepemilikan Izin Edar PSAT-PL:		
		1) Surat permohonan pengalihan kepemilikan Izin Edar PSAT-PL oleh pemilik baru; 2) Fotocopy sertifikat izin edar PSAT-PL yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku); 3) Surat Pernyataan yang berisi tentang: a) pengalihan kepemilikan Izin Edar PSAT-PL; b) tidak melakukan perubahan proses penanganan PSAT-PL; c) tidak melakukan perubahan label/kemasan kecuali identitas importir/distributor utama. 4) Mengisi form keterangan pengalihan kepemilikan izin edar PSAT-PL (Form 3) sebagai berikut:		

Form 3. Keterangan Pengalihan Kepemilikan Izin Edar PSAT-PL

No.	Informasi Produk	Uraian	
1.	Nama PSAT		
	a. Jenis PSAT		
	b. Nama Dagang		
2.	Nama Latin		
3.	Nama dan Alamat Perusahaan		
4.	Izin Edar PSAT PL	Nomor	
		Masa Berlaku	
5.	Unit Penanganan PSAT <sup>1)</sup>		
	1) Nama Unit penanganan PSAT		
	2) Alamat		
	3) Status kepemilikan <sup>2)</sup>	Milik Sendiri	
		Sewa :	
		a. Durasi sewa	
		b. Masa sewa sampai dengan	
		a. Perjanjian sewa <sup>3)</sup>	
	4) Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT <sup>4)</sup>		
	5) SPPB-PSAT		
a. Nomor			
b. Level :			
c. Masa Berlaku :			
d. Ruang Lingkup :			
6.	Nama dan Alamat Pemilik Lama		

		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">7.</td> <td style="width: 65%;">Nama dan Alamat Pemilik Baru</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8.</td> <td>Tanggal Pengalihan Pemilik</td> <td></td> </tr> </table> <p>Keterangan :</p> <p>1): Cantumkan semua unit penanganan PSAT/Gudang tempat PSAT digunakan</p> <p>2): pilih salah satu milik sendiri atau sewa</p> <p>3): dilampirkan apabila melakukan perjanjian sewa</p> <p>4): dilampirkan apabila masa berlaku perjanjian sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT</p> <p>Pelaku Usaha dalam jangka waktu 3 (tiga) hari kerja harus memenuhi persyaratan umum.</p>	7.	Nama dan Alamat Pemilik Baru		8.	Tanggal Pengalihan Pemilik	
7.	Nama dan Alamat Pemilik Baru							
8.	Tanggal Pengalihan Pemilik							
4	Persyaratan Khusus	<p>Persyaratan khusus standar ini dibedakan atas :</p> <p>a. Permohonan izin edar PSAT-PL/perpanjangan izin edar PSAT-PL dengan melampirkan :</p> <p>1) SPPB-PSAT minimal level 2 sesuai ruang lingkup penanganan PSAT-PL dengan ketentuan:</p> <p>a) semua unit penanganan yang digunakan harus mempunyai SPPB-PSAT;</p> <p>b) SPPB-PSAT dapat atas nama pemohon atau nama pihak lain dengan perjanjian sewa;</p> <p>c) Untuk fasilitas sewa, pelaku usaha harus melampirkan perjanjian sewa dan wajib menyampaikan perbaruan perjanjian apabila masa berlaku sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT</p> <p>d) Pelaku usaha harus memelihara SPPB-PSAT selama masa berlaku izin edar PSAT-PL.</p> <p>e) Apabila pelaku usaha menangani jenis PSAT dari negara asal yang sama di beberapa unit penanganan PSAT dengan penanganan yang seragam, dapat diberikan satu nomor izin edar</p>						

		<p>PSAT-PL dengan ketentuan pelaku usaha sudah mempunyai sistem kode penanganan/barkot yang mampu telusur untuk setiap unit penanganan yang digunakan dan kode penanganan/barkot tersebut harus ditempelkan di label kemasan.</p> <p>2) <i>Certificate of Analysis (CoA)</i> dari negara asal atau Laporan Hasil Uji Keamanan PSAT yang diterbitkan paling lama 6 bulan terakhir, dengan memperhatikan ketentuan berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) CoA berasal dari negara yang telah mendapatkan registrasi sesuai ruang lingkup laboratorium uji Keamanan PSAT dari Indonesia;</li><li>b) Negara yang telah mendapatkan pengakuan sistem Keamanan PSAT sesuai ruang lingkup pengakuan, tidak perlu melampirkan CoA;</li><li>c) Laporan Hasil Uji Keamanan PSAT bagi negara yang belum diakui sistem keamanan pangan atau laboratoriumnya belum diregistrasi oleh Indonesia;</li><li>d) Persyaratan Keamanan PSAT yang digunakan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. Apabila tidak diatur dalam peraturan perundang-undangan dapat mengacu pada standar internasional. Apabila PSAT tertentu belum diatur standarnya, maka persyaratannya mengacu pada analisa risiko PSAT.</li></ul> <p>3) Desain label dan kemasan sesuai ketentuan sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Kemasan dapat menjaga Keamanan PSAT dan Mutu PSAT sesuai dengan karakteristik yang dikemas;</li><li>b) Kemasan mencantumkan label;</li><li>c) Label tidak mudah lepas, tidak mudah luntur atau rusak;</li></ul>
--	--	---

		<p>d) Label terletak pada bagian kemasan yang mudah dilihat dan dibaca;</p> <p>e) Bagian utama label pada kemasan sekurang-kurangnya memuat:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) nama PSAT;</li><li>(2) nomor izin edar PSAT-PL;</li><li>(3) nomor SPPB-PSAT, apabila melakukan pengemasan ulang;</li><li>(4) berat bersih atau isi bersih;</li><li>(5) nama dan alamat produsen/eksportir negara asal;</li><li>(6) nama dan alamat importir/distributor utama yang mengedarkan PSAT di dalam wilayah Indonesia;</li><li>(7) tanggal produksi dan/atau tanggal kedaluwarsa dan/atau tanggal pengemasan;</li><li>(8) Cara penanganan/penyimpanan PSAT-PL</li><li>(9) komposisi untuk PSAT-PL yang dikemas dengan lebih dari 1 (satu) jenis PSAT dalam 1 (satu) kemasan.</li><li>(10) kelas mutu (apabila dipersyaratkan).</li><li>(11) Kode unit penanganan apabila PSAT-PL ditangani dibeberapa unit penanganan dan mendapatkan nomor PSAT-PL nasional</li></ul> <p>f) Untuk keterangan label sebagaimana dimaksud dalam huruf e dan informasi lain yang dibutuhkan konsumen apabila ada antara lain: cara penyajian, komposisi produk, dan lain-lain, harus menggunakan Bahasa Indonesia;</p> <p>g) Tidak menggunakan nama dagang yang telah mempunyai sertifikat merk untuk PSAT sejenis</p>
--	--	--

		<p>atas nama orang dan/atau badan usaha lain;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>h) Pencantuman Klaim sesuai ketentuan Klaim;</li><li>i) Tidak mencantumkan nama, logo atau identitas lembaga penilai kesesuaian pada label;</li><li>j) Ukuran berat dinyatakan dalam berat bersih dan dicantumkan dalam satuan metrik;</li><li>k) Mencantumkan keterangan yang berisikan: tulisan “PANGAN IRADIASI”, tujuan iradiasi, tulisan “TIDAK BOLEH DIIRADIASI ULANG” untuk PSAT yang tidak boleh diiradiasi ulang, nama dan alamat penyelenggara iradiasi, tanggal, bulan dan tahun iradiasi, nama negara tempat iradiasi dilakukan, dan logo pangan iradiasi, pada label PSAT yang mengalami iradiasi;</li><li>l) Mencantumkan keterangan “PRODUK REKAYASA GENETIK” pada label PSAT hasil rekayasa genetika.</li></ul> <p>4) Diagram Alir Penanganan PSAT di luar negeri;</p> <p>5) Bukti pemenuhan Klaim dapat berupa sertifikat, Laporan Hasil Uji, surat keterangan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan seperti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Sertifikat organik untuk Klaim PSAT organik;</li><li>b) Sertifikat halal untuk Klaim PSAT halal;</li><li>c) Sertifikat keamanan pangan bagi PSAT hasil rekayasa genetika;</li><li>d) Laporan Hasil Uji kandungan bahan yang menjadi klaim.</li></ul> <p>Apabila Klaim yang diajukan belum diatur dalam perundang-undangan maka dapat mengacu pada ketentuan internasional.</p> <p>6) Laporan Hasil Uji Mutu PSAT untuk PSAT yang diatur kelas mutunya sesuai peraturan</p>
--	--	---

		<p>perundangan-undangan;</p> <p>7) Sertifikat jaminan Keamanan PSAT dan/atau Mutu PSAT dari negara asal (bagi yang memiliki).</p> <p>b. Perubahan Data Izin Edar PSAT-PL:</p> <p>1) Desain label dan Kemasan lama; dan</p> <p>2) Desain label dan Kemasan baru.</p> <p>c. Pengalihan kepemilikan Izin Edar PSAT-PL:</p> <p>Tidak ada</p> <p>Pelaku Usaha dalam jangka waktu 7 (tujuh) hari kerja harus memenuhi persyaratan khusus.</p>
5	Sarana	-
6	Penilaian Kesesuaian dan Pengawasan	<p>a. Cara Penilaian Kesesuaian</p> <p>1) Permohonan izin edar PSAT-PL /perpanjangan izin edar PSAT-PL</p> <p>a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan kepada OKKP-P dengan melampirkan persyaratan umum dan persyaratan khusus.</p> <p>b) Dalam waktu maksimal 14 (empat belas) hari, OKKP-P melakukan penilaian pemenuhan persyaratan izin edar PSAT-PL dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 4):</p>

Form 4. Verifikasi Dokumen Persyaratan Izin Edar PSAT-PL

No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
1	Umum:			
	a. Surat permohonan			
	b. Keterangan informasi produk			
	c. Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa			
	d. Surat pernyataan memelihara SPPB-PSAT untuk fasilitas yang masa berlaku SPPB-PSATnya kurang dari 5 (lima) tahun			
2	Khusus:			
	a. SPPB-PSAT minimal level 2 sesuai ruang lingkup PSAT-PL yang dimohonkan			
	b. CoA atau laporan hasil uji keamanan <sup>1)</sup>			
	c. Desain label dan kemasan			
	d. Diagram alir Penanganan PSAT di luar negeri			
	e. Bukti pemenuhan klaim <sup>2)</sup>			
	f. Laporan hasil uji mutu <sup>1)</sup>			
	g. Sertifikat jaminan keamanan dan/atau mutu PSAT dari negara asal (apabila ada)			

Keterangan:

<sup>1)</sup> : bagi yang dipersyaratkan

<sup>2)</sup> : bagi yang mengajukan

c) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum dan/atau persyaratan khusus, tidak diterbitkan izin edar PSAT-PL dan disampaikan informasi kepada Pelaku Usaha dengan

memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;

- d) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus, diterbitkan izin edar PSAT-PL yang berlaku untuk jangka waktu 5 (lima) tahun.

2) Perubahan Data Izin Edar PSAT-PL:

- a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan kepada OKKP-P dengan melampirkan persyaratan umum dan khusus;
- b) Dalam waktu maksimal 14 (empat belas) hari, OKKP-P melakukan penilaian pemenuhan persyaratan Perubahan Data Izin Edar PSAT-PL dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 5):

Form 5. Verifikasi Dokumen Perubahan Data Izin Edar PSAT-PL

No		Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
1		Umum :			
	a.	Surat permohonan			
	b.	Izin edar PSAT-PL yang masih berlaku (minimal 3 (tiga) bulan sebelum berakhirnya masa berlaku)			
	c.	Surat Pernyataan perubahan data Izin Edar PSAT-PL			
	d.	Informasi perubahan data izin edar PSAT-PL			
	e.	Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa			
	f.	Surat pernyataan memelihara SPPB-PSAT untuk fasilitas yang masa berlaku SPPB-PSATnya kurang dari 5 (lima) tahun			
2		Khusus:			
	a.	Desain label dan Kemasan lama			

			b.	Desain label dan Kemasan baru				
			c)	Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum dan/atau persyaratan khusus, tidak diberikan izin perubahan data izin edar PSAT-PL, dan disampaikan informasi kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;				
			d)	Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus, diberikan izin perubahan data izin edar PSAT-PL yang masa berlakunya sesuai dengan izin edar yang awal.				
			3)	Pengalihan kepemilikan Pendaftaran PSAT-PL				
			a)	Pelaku Usaha membuat surat permohonan yang ditujukan kepada OKKP-P dengan melampirkan persyaratan umum;				
			b)	Dalam waktu maksimal 14 (empat belas) hari, OKKP-P melakukan penilaian pemenuhan persyaratan Pengalihan izin edar PSAT-PL dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 6):				
			Form 6. Verifikasi Dokumen Pengalihan Izin Edar PSAT-PL					
			No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket	
			1.	Surat permohonan				
			2.	Sertifikat izin edar PSAT-PL yang masih berlaku (minimal 3 (tiga) bulan sebelum berakhirnya masa berlaku)				
			3.	Surat Pernyataan yang pengalihan kepemilikan izin edar PSAT-PL				
			4.	Informasi keterangan pengalihan kepemilikan				
			5.	Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa				
			6.	Surat pernyataan memelihara SPPB-PSAT untuk fasilitas yang				



		<p>h) Untuk pelaku usaha pengemasan ulang PSAT-PL:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) mencantumkan nomor izin edar PSAT-PL yang telah ada pada label kemasan;</li><li>(2) menambahkan identitas pelaku usaha pada label kemasan;</li><li>(3) menambahkan nomor SPPB-PSAT pada label kemasan bagi pelaku usaha skala menengah besar;</li><li>(4) menerapkan cara penanganan yang baik PSAT bagi pelaku usaha UMK.</li></ol> <p>2) Norma pengawasan</p> <p>Pengawasan dapat dilakukan secara rutin dan insidental;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan rutin dilakukan melalui pemeriksaan terhadap laporan Pelaku Usaha dan inspeksi lapangan;</li><li>b) Pengawasan insidental dilakukan melalui inspeksi lapangan atau secara virtual;</li><li>c) Inspeksi lapangan dapat dilakukan dengan kunjungan fisik ke unit usaha dan/atau melalui virtual yang dilakukan dengan pemeriksaan administrasi dan pemeriksaan teknis atas pemenuhan standar yang dapat disertai dengan pengambilan contoh dan pengujian.</li><li>d) Pengawasan rutin dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun atau dilakukan dengan mempertimbangkan kepatuhan pemegang Penzinan Berusaha/Pelaku Usaha dan analisis Risiko keamanan pangan;</li><li>e) Pengawasan insidental dapat dilakukan secara terjadwal atau sewaktu-waktu apabila ada informasi/pengaduan dari masyarakat dan/atau terjadi penyimpangan dari persyaratan izin edar PSAT-PL;</li></ol>
--	--	---

		<p>f) Apabila dalam pengawasan ditemukan ketidaksesuaian, maka Pelaku Usaha diberikan sanksi sesuai ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.</p> <p>3) Perencanaan pelaksanaan pengawasan</p> <p>a) Pengawasan rutin kepada Pelaku Usaha dilakukan dengan terlebih dahulu menginformasikannya kepada Pelaku Usaha minimal 1 (satu) hari sebelum pelaksanaan;</p> <p>b) Pelaksanaan pengawasan dilakukan dengan menggunakan kuisisioner tentang pemenuhan standar izin PSAT-PL;</p> <p>c) Hasil pengawasan dituangkan dalam berita acara pengawasan yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi;</p> <p>d) Apabila dilakukan pengambilan contoh, pelaksana pengawasan menyiapkan berita acara pengambilan contoh yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi.</p> <p>4) Hak dan kewajiban pelaksana pengawasan</p> <p>a) Pelaksana Pengawasan berhak:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) memperoleh keterangan dan/atau membuat catatan yang diperlukan;</li><li>(2) memeriksa kepatuhan pemenuhan kewajiban;</li><li>(3) menyusun salinan dari dokumen dan/ atau mendokumentasikan secara elektronik;</li><li>(4) melakukan pengambilan sampel dan melakukan pengujian;</li><li>(5) memeriksa lokasi kegiatan usaha dan prasarana dan/atau sarana; dan/atau</li><li>(6) menghentikan tindakan pelanggaran dalam pemenuhan persyaratan izin edar PSAT-PL oleh Pelaku Usaha.</li></ol>
--	--	--

		<p>b) Pelaksana Pengawasan berkewajiban:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) melakukan reviu terhadap laporan berkala yang diberikan oleh Pelaku Usaha;</li><li>(2) menyusun laporan hasil reviu;</li><li>(3) menyampaikan rekomendasi;</li><li>(4) menyampaikan pemberitahuan tertulis paling lambat 3 (tiga) Hari sebelum tanggal pemeriksaan;</li><li>(5) menyerahkan surat tugas kepada Pelaku Usaha yang akan diperiksa;</li><li>(6) menjelaskan maksud dan tujuan kepada Pelaku Usaha yang diperiksa;</li><li>(7) melakukan pemeriksaan atas kesesuaian laporan berkala dengan kondisi lapangan;</li><li>(8) membuat berita acara pemeriksaan dan menyampaikan kesimpulan; dan</li><li>(9) menjaga kerahasiaan informasi Pelaku Usaha.</li></ol> <p>5) Pelaksana pengawasan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan izin edar PSAT-PL dilakukan oleh Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP);</li><li>b) Dalam hal PMHP belum tersedia atau memadai, pengawasan dapat dilakukan oleh pengawas lain dengan memenuhi persyaratan telah mengikuti Pendidikan/pelatihan di bidang Keamanan PSAT dan Mutu PSAT atau pelatihan lain yang terkait.</li><li>c) Koordinator pelaksana pengawasan izin edar PSAT-PL dan pengemasan ulang yang dimohonkan oleh importir dan distributor pertama dilakukan oleh OKKP-P.</li><li>d) Koordinator pelaksana pengawasan PSAT-PL yang dikemas ulang oleh pelaku usaha menengah besar bukan oleh importir dan distributor pertama dilakukan oleh OKKP-D propinsi sedangkan yang dikemas ulang oleh pelaku usaha UMK dilakukan oleh OKKP-D</li></ol>
--	--	--

		<p>kabupaten/kota sesuai lokasi unit usaha.</p> <p>6) Mekanisme, format dan substansi laporan Pelaku Usaha yang telah memiliki izin edar PSAT-PL melaporkan kepatuhan terhadap standar serta informasi lain yang berkaitan dengan kegiatan usaha kepada penerbit perizinan PSAT-PL paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun berupa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) laporan ketelusuran PSAT-PL;</li><li>b) CoA atau Laporan Hasil Uji yang dilakukan dalam kurun waktu 1 tahun terakhir; dan</li><li>c) laporan audit internal.</li></ul> <p>7) Saluran pengaduan masyarakat OKKP-P membuka layanan pengaduan masyarakat terhadap pelaksanaan pelayanan dengan cara menghubungi OKKP-P untuk menyampaikan keluhan atau banding melalui surat elektronik (<i>e-mail</i>), surat langsung, kotak saran/pengaduan, dan/atau mekanisme lain yang tersedia.</p>
--	--	---

STANDAR IZIN EDAR PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN PRODUKSI DALAM NEGERI (PSAT-PD)

NO	Izin Edar Pangan Segar Asal Tumbuhan Produksi Dalam Negeri (PSAT-PD)
	KBLI terkait:
	01630 Jasa pasca panen
	46201 Perdagangan besar padi dan palawija
	46311 Perdagangan besar beras
	46312 Perdagangan besar buah-buahan
	46313 Perdagangan besar sayuran
	46319 Perdagangan besar bahan makanan dan minuman hasil pertanian lainnya
	47111 Perdagangan eceran berbagai macam barang yang utamanya makanan, minuman atau tembakau di
	minimarket/supermarket/ hypermarket
	47211 Perdagangan eceran padi dan palawija
	47212 Perdagangan eceran buah-buahan
	47213 Perdagangan eceran sayuran
	47219 Perdagangan eceran hasil pertanian lainnya
	47241 Perdagangan eceran beras
	10313 Industri Pengeringan Buah-Buahan Dan Sayuran
	10612 Industri penggilingan aneka kacang (termasuk leguminous)

	10613 Industri Penggilingan Aneka Umbi Dan Sayuran (Termasuk Rhizoma) 10631 Penggilingan Padi Dan Penyosohan Beras 10632 Industri Penggilingan Dan Pembersihan Jagung 10772 Industri Bumbu Masak Dan Penyedap Masakan
1	<p>Ruang Lingkup</p> <p>Standar ini dimaksudkan untuk menjamin keamanan dan mutu PSAT Produksi Dalam Negeri (PSAT-PD) dalam kemasan eceran yang diedarkan oleh Pelaku Usaha menengah dan besar.</p> <p>Apabila pelaku usaha melakukan pencampuran PSAT-PD dengan PSAT-PL, maka bahan baku PSAT-PL harus yang telah memiliki izin edar PSAT-PL dan menuliskan komposisi tentang pencampuran tersebut di kemasan.</p> <p>Tujuan dari standar ini adalah sebagai acuan bagi Pelaku Usaha untuk memperoleh izin edar PSAT-PD baik sebagai izin edar baru, perpanjangan, pengalihan kepemilikan dan perubahan/penambahan data izin edar, serta sebagai acuan bagi Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Provinsi dalam rangka penerbitan izin edar PSAT-PD.</p> <p>Ruang lingkup standar ini mencakup persyaratan umum, persyaratan khusus serta mekanisme penilaian kesesuaian dan pengawasan.</p> <p>Standar ini dikecualikan untuk:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. PSAT-PD yang dibungkus dalam kemasan eceran di hadapan pembeli;</li><li>b. PSAT-PD yang digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku industri pengolahan pangan yang produk</li></ol>

		<p>akhirnya memerlukan izin edar lainnya;</p> <p>c. PSAT yang masa simpannya kurang dari 7 hari pada suhu penyimpanan sesuai karakteristik produk dan tidak berisiko tinggi. Dalam hal PSAT akan diedarkan, harus memiliki SPPB-PSAT.</p>
2	Istilah dan Definisi	<p>a. Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pangan olahan yang mengalami pengolahan minimal meliputi pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (<i>blanching</i>), dan/atau proses lain tanpa penambahan bahan tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diijinkan untuk memperpanjang masa simpan.</p> <p>b. Pangan Segar Asal Tumbuhan Produksi Dalam Negeri yang selanjutnya disingkat PSAT-PD adalah PSAT yang diproduksi di dalam wilayah Republik Indonesia dengan bahan baku keseluruhan berasal dari produk dalam negeri atau campuran dengan produk luar negeri.</p> <p>c. Produksi adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, pengolahan minimal, mengemas kembali dan/atau mengubah bentuk PSAT.</p> <p>d. Penanganan PSAT-PD adalah cara/proses yang dilakukan Pelaku Usaha terhadap PSAT-PD sesuai diagram alir yang ditetapkan.</p> <p>e. Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Keamanan PSAT adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah PSAT dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan</p>

		<p>dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>f. Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Mutu PSAT adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan.</li><li>g. Diagram Alir PSAT-PD adalah gambaran rangkaian proses produksi PSAT-PD yang dilakukan oleh Pelaku Usaha.</li><li>h. Daftar Pelanggan adalah data perorangan atau badan usaha yang menjadi pembeli produk dari Pelaku Usaha yang menangani PSAT-PD.</li><li>i. Daftar Pemasok adalah data perorangan atau badan usaha yang memasok atau menjual PSAT-PD kepada Pelaku Usaha yang menangani PSAT-PD.</li><li>j. Informasi Produk adalah keterangan yang berisi tentang produk terkait.</li><li>k. Kemasan adalah bahan yang digunakan untuk mawadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.</li><li>l. Kemasan Eceran adalah kemasan akhir yang diedarkan ke konsumen dan tidak dibuka untuk dikemas kembali.</li><li>m. Pengemasan Ulang adalah proses mengemas PSAT dari kemasan besar yang lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan.</li><li>n. Laporan Hasil Uji adalah informasi tentang keamanan dan/atau mutu PSAT yang diterbitkan oleh laboratorium pengujian yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN).</li><li>o. Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT yang selanjutnya disingkat SPPB-PSAT adalah perizinan berusaha untuk unit penanganan PSAT yang telah memenuhi persyaratan penanganan PSAT</li></ul>
--	--	--

		<p>yang baik sesuai karakteristik produk.</p> <p>p. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah Tingkat Provinsi yang selanjutnya disebut OKKP-D Provinsi adalah Pemerintah Daerah tingkat provinsi yang sesuai tugas dan fungsi diberikan kewenangan melakukan pengawasan Keamanan dan Mutu PSAT.</p> <p>q. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.</p>															
3	Persyaratan umum	<p>Persyaratan umum standar ini dibedakan atas :</p> <p>a. Permohonan izin edar PSAT-PD /perpanjangan izin edar PSAT-PD:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Surat permohonan Izin Edar PSAT-PD. Permohonan dilakukan untuk setiap nama produk PSAT-PD (jenis PSAT dan nama dagang) yang memiliki penanganan yang sama;</li> <li>2) Mengisi form keterangan informasi produk (Form 1):</li> </ol> <p style="text-align: center;">Form 1. Keterangan Informasi Produk</p> <table border="1" data-bbox="717 1134 2305 1377"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Informasi Produk</th> <th>Uraian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Nama Produk</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>a. Jenis PSAT</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>b. Nama Dagang</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Nama latin</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	No	Informasi Produk	Uraian	1	Nama Produk			a. Jenis PSAT			b. Nama Dagang		2	Nama latin	
No	Informasi Produk	Uraian															
1	Nama Produk																
	a. Jenis PSAT																
	b. Nama Dagang																
2	Nama latin																

		3	Nomor PL Bahan baku <sup>1)</sup>		
		4	Nama dagang		
		5	Nama Merk <sup>2)</sup>		
		6	Jenis Kemasan		
		7	Berat Bersih		
		8	Komposisi <sup>3)</sup>		
		9	Unit Penanganan PSAT <sup>4)</sup>		
			1) Nama Unit produksi/penanganan PSAT		
			2) Alamat		
			3) Status kepemilikan <sup>5)</sup>	Milik Pribadi	
				Sewa :	
				a. Durasi sewa	
				b. Masa sewa sampai dengan	
				c. Perjanjian sewa <sup>6)</sup>	
			4) Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT <sup>7)</sup>		
			5) SPPB-PSAT		
			a. Nomor		
			b. Level :		
		c. Masa Berlaku :			
		d. Ruang Lingkup :			
		10	Laporan Hasil Uji Keamanan <sup>8)</sup>	Nomor	
				Tanggal terbit	
		11	Kelas Mutu <sup>2)</sup>		
		12	Jenis klaim <sup>2)</sup>		

		13	Daftar Pemasok	
		14	Daftar Pelanggan	
		15	Laporan Hasil Uji mutu <sup>8)</sup>	Nomor
				Tanggal terbit

Keterangan :

- 1) : untuk Produk Luar Negeri yang dicampur dengan PSAT dalam negeri
- 2) : apabila ada
- 3) : untuk PSAT-PD yang dicampur dengan PSAT-PL
- 4) : sebutkan semua unit penanganan yang digunakan
- 5) : pilih salah satu milik sendiri atau sewa
- 6) : dilampirkan apabila melakukan perjanjian sewa
- 7) : dilampirkan apabila masa berlaku perjanjian sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT
- 8) : apabila dipersyaratkan

b. Perubahan Data Izin Edar PSAT-PD:

- 1) Surat permohonan perubahan data Izin Edar PSAT-PD;
- 2) Fotocopy sertifikat izin edar PSAT-PD yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku).
- 3) Surat Pernyataan yang tentang kebenaran perubahan data, dengan ketentuan perubahan data yang dilakukan hanya dapat mencakup:
  - a) perubahan berat netto; dan
  - b) perubahan kemasan berupa perubahan warna kemasan dan jenis kemasan.
- 4) Mengisi form perubahan data izin edar PSAT-PD (Form 2):

Form 2. Perubahan Data Izin Edar PSAT-PD

No.	Informasi Produk	Uraian
1.	Nama PSAT	
	a. Jenis PSAT	
	b. Nama Dagang	
2.	Nama Latin	
3.	Nama Perusahaan	
4.	Alamat Perusahaan	
5.	Unit Penanganan PSAT <sup>1)</sup>	
	1) Nama Unit penanganan PSAT	
	2) Alamat	
	3) Status kepemilikan <sup>2)</sup>	Milik Pribadi
		Sewa :
		a. Durasi sewa
		b. Masa sewa sampai dengan
		c. Perjanjian sewa <sup>3)</sup>
	4) Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT <sup>4)</sup>	
	5) SPPB-PSAT	
	a. Nomor	
	b. Level :	
	c. Masa Berlaku :	
	d. Ruang Lingkup :	

		6.	Izin Edar PSAT PL	Nomor		
				Masa Berlaku		
		7.	Perubahan/ Penambahan Data	Data Awal		
				Data Terbaru		
		8.	Alasan Perubahan			
		Keterangan :				
		<sup>1)</sup> : Cantumkan semua unit penanganan PSAT/gudang yang digunakan <sup>2)</sup> : pilih salah satu milik sendiri atau sewa <sup>3)</sup> : dilampirkan apabila melakukan perjanjian sewa <sup>4)</sup> : dilampirkan apabila masa berlaku perjanjian sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT				
		c. Pengalihan kepemilikan Izin Pendaftaran PSAT-PD: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Surat permohonan pengalihan kepemilikan Izin Edar PSAT-PD oleh pemilik baru;</li> <li>2) Fotocopy sertifikat izin edar PSAT-PD yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku);</li> <li>3) Surat Pernyataan yang berisi tentang:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) pengalihan kepemilikan Izin Edar PSAT-PD:</li> <li>b) tidak melakukan perubahan proses penanganan PSAT-PD; dan</li> <li>c) tidak melakukan perubahan label/kemasan kecuali identitas produsen atau pengemas.</li> </ol> </li> <li>4) Mengisi form keterangan pengalihan kepemilikan izin edar PSAT-PD (Form 3) :</li> </ol>				

Form 3. Keterangan Pengalihan Kepemilikan Izin Edar PSAT-PD

No.	Informasi Produk	Uraian	
1.	Nama PSAT		
	a. Jenis PSAT		
	b. Nama Dagang		
2.	Nama Latin		
3.	Nama Perusahaan		
4.	Alamat Perusahaan		
5.	Izin Edar PSAT PL	Nomor	
		Masa Berlaku	
6.	Unit Penanganan PSAT <sup>1)</sup>		
	1) Nama Unit penanganan PSAT		
	2) Alamat		
	3) Status kepemilikan <sup>2)</sup>	Milik Pribadi	
		Sewa :	
		a. Durasi sewa	
		b. Masa sewa sampai dengan	
		c. Perjanjian sewa <sup>3)</sup>	
	4) Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT <sup>4)</sup>		
	5) SPPB-PSAT		
a. Nomor			
b. Level :			

				c. Masa Berlaku :	
				d. Ruang Lingkup :	
		7.	Nama dan Alamat Pemilik Lama		
		8.	Nama dan Alamat Pemilik Baru		
		9.	Tanggal Pengalihan Pemilik		
		Keterangan :			
		1) : Cantumkan semua unit penanganan PSAT/gudang yang digunakan			
		2) : pilih salah satu milik sendiri atau sewa			
		3) : dilampirkan apabila melakukan perjanjian sewa			
		4) : dilampirkan apabila masa berlaku perjanjian sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT			
		Pelaku Usaha dalam jangka waktu 3 (tiga) hari kerja harus memenuhi persyaratan umum.			
4	Persyaratan Khusus	<p>Persyaratan khusus standar ini dibedakan atas :</p> <p>a. Permohonan izin edar PSAT-PD /perpanjangan izin edar PSAT-PD dengan melampirkan:</p> <p>1) SPPB-PSAT minimal level 2 sesuai ruang lingkup penanganan PSAT-PD yang dimohonkan dengan ketentuan:</p> <p>a) semua unit penanganan yang digunakan harus mempunyai SPPB-PSAT;</p> <p>b) SPPB-PSAT dapat atas nama pemohon atau nama pihak lain dengan perjanjian sewa;</p> <p>c) Untuk fasilitas sewa, pelaku usaha harus melampirkan perjanjian sewa dan wajib menyampaikan perbaruan perjanjian apabila masa berlaku sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT</p> <p>d) Pelaku usaha harus memelihara SPPB-PSAT selama masa berlaku izin edar PSAT-PD.</p> <p>e) Apabila pelaku usaha untuk 1 (satu) nama produk (jenis dan nama dagang) diproduksi/ditangani</p>			

		<p>secara seragam di beberapa unit produksi/penanganan PSAT maka permohonan dapat dilakukan sesuai lokasi unit produksi/penanganan pusat dan dapat menggunakan satu no izin edar. Ketentuan ini hanya berlaku apabila pelaku usaha sudah mempunyai sistem kode produksi yang mampu telusur untuk setiap unit produksi/penanganan yang digunakan dan kode produksi tersebut harus ditempelkan di label kemasan.</p> <p>2) Laporan Hasil Uji Keamanan PSAT dari laboratorium yang diakreditasi oleh KAN sesuai ketentuan perundangan-undangan, dengan ketentuan:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Persyaratan Keamanan PSAT yang digunakan sesuai peraturan perundangan-undangan. Apabila tidak diatur dalam peraturan perundang-undangan dapat mengacu pada standar internasional. Apabila PSAT tertentu belum diatur standarnya, maka persyaratannya mengacu pada analisa risiko PSAT.</li><li>b) Dalam hal penggunaan bahan aktif pestisida dapat diidentifikasi, parameter uji Keamanan PSAT yang dipilih sesuai dengan persyaratan Keamanan PSAT hasil identifikasi tersebut.</li><li>c) Bagi pelaku Pelaku Usaha yang telah memiliki sertifikat jaminan keamanan pangan PSAT-PD antara lain: sertifikat prima, organik dan GAP, tidak perlu melampirkan Laporan Hasil Uji.</li></ul> <p>3) Desain label dan kemasan sesuai ketentuan sebagai berikut :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Kemasan dapat menjaga Keamanan PSAT dan Mutu PSAT sesuai dengan karakteristik produk yang dikemas;</li><li>b) Kemasan mencantumkan label;</li><li>c) Label tidak mudah lepas, tidak mudah luntur atau rusak;</li></ul>
--	--	--

		<p>d) Label terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah dilihat dan dibaca;</p> <p>e) Bagian utama label pada kemasan PSAT sekurang-kurangnya memuat:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) nama PSAT;</li><li>(2) nomor izin edar PSAT-PD;</li><li>(3) berat bersih atau isi bersih;</li><li>(4) nama dan alamat produsen/pengemas ulang;</li><li>(5) tanggal produksi dan/atau tanggal kedaluwarsa dan/atau tanggal pengemasan; untuk produk yang dikemas ulang yang bahan bakunya telah memiliki masa kadaluwarsa maka di kemasan dicantumkan tanggal kedaluwarsa sesuai tanggal kedaluwarsa bahan baku;</li><li>(6) Cara penanganan/penyimpanan PSAT-PD</li><li>(7) kelas mutu (apabila dipersyaratkan).</li><li>(8) Kode produksi apabila PSAT-PD diproduksi secara nasional di beberapa unit penanganan dan mendapatkan nomor PSAT-PD nasional</li></ul> <p>f) Untuk keterangan label sesuai huruf e dan informasi lain yang dibutuhkan konsumen apabila ada antara lain: cara penyajian, komposisi produk, dan lain-lain, harus menggunakan Bahasa Indonesia;</p> <p>g) Tidak menggunakan nama dagang yang telah mempunyai sertifikat merek untuk PSAT sejenis atas nama orang dan/atau badan usaha lain;</p> <p>h) Pencantuman klaim sesuai ketentuan klaim;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>i) Tidak mencantumkan nama, logo atau identitas lembaga penilai kesesuaian pada label;</li><li>j) Ukuran berat dinyatakan dalam berat bersih dan dicantumkan dalam satuan metrik.</li><li>k) Mencantumkan keterangan yang berisikan: tulisan “PANGAN IRADIASI”, tujuan iradiasi, tulisan “TIDAK BOLEH DIIRADIASI ULANG” untuk PSAT yang tidak boleh diiradiasi ulang, nama dan alamat penyelenggara iradiasi, tanggal, bulan dan tahun iradiasi, nama negara tempat iradiasi dilakukan, dan logo pangan iradiasi, pada label PSAT yang mengalami iradiasi;</li><li>l) Mencantumkan keterangan “PRODUK REKAYASA GENETIK” pada label PSAT hasil rekayasa genetika.</li></ul> <p>4) Diagram alir Penanganan PSAT;</p> <p>5) Bukti pemenuhan klaim dapat berupa sertifikat, Laporan Hasil Uji, surat keterangan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan seperti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Sertifikat organik untuk klaim PSAT organik;</li><li>2) Sertifikat halal untuk klaim PSAT halal;</li><li>3) Sertifikat keamanan pangan bagi PSAT hasil rekayasa genetika;</li><li>4) Laporan Hasil Uji kandungan bahan yang menjadi klaim.</li></ul> <p>Apabila klaim yang diajukan belum diatur dalam perundang-undangan maka dapat mengacu pada ketentuan internasional.</p> <p>6) Laporan Hasil Uji Mutu untuk PSAT yang diatur kelas mutunya sesuai peraturan perundang-undangan.</p> <p>b. Perubahan Data Izin Edar PSAT-PD:</p>
--	--	--

		<p>(1) Desain label dan kemasan lama; dan                  (2) Desain label dan kemasan baru.</p> <p>c. Pengalihan kepemilikan Izin Edar PSAT-PD:                  Tidak ada</p> <p>Pelaku Usaha dalam jangka waktu 7 (tujuh) hari kerja harus memenuhi persyaratan khusus.</p>										
5	Sarana	-										
6	Penilaian Kesesuaian dan Pengawasan	<p>a. Cara Penilaian Kesesuaian</p> <p>1) Permohonan izin edar PSAT-PD/perpanjangan izin edar PSAT-PD</p> <p>a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan kepada OKKP-D Provinsi sesuai lokasi unit produksi/penanganan PSAT dengan melampirkan semua persyaratan umum dan persyaratan khusus.</p> <p>b) Dalam waktu maksimal 14 hari, OKKP-D Provinsi melakukan penilaian pemenuhan persyaratan izin edar PSAT-PD dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 4):</p> <p style="text-align: center;">Form 4. Verifikasi Dokumen Pemenuhan Persyaratan Izin Edar PSAT-PD</p> <table border="1" style="width: 100%; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">No</th> <th style="width: 40%;">Persyaratan</th> <th style="width: 15%;">Sesuai</th> <th style="width: 15%;">Tidak sesuai</th> <th style="width: 20%;">Ket</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket					
No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket								

			1	Umum:			
			a.	Surat permohonan			
			b.	Keterangan informasi produk			
			c.	Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa			
			d.	Surat pernyataan memelihara SPPB-PSAT untuk fasilitas yang masa berlaku SPPB-PSATnya kurang dari 5 (lima) tahun			
			2	Khusus:			
			a.	SPPB-PSAT:			
				Nomor			
				Ruang lingkup			
				Level :			
				Masa Berlaku :			
			b.	Laporan Hasil uji keamanan <sup>1)</sup>			
			c.	Desain label dan kemasan			
			d.	Diagram alir Penanganan PSAT			
			e.	Bukti pemenuhan klaim <sup>2)</sup>			
			f.	Laporan hasil uji mutu <sup>1)</sup>			
Keterangan:							
1) : bagi yang dipersyaratkan							
2) : bagi yang mengajukan							
c) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum dan/atau persyaratan khusus,							

tidak diterbitkan izin edar PSAT-PD dan informasi ini disampaikan kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;

d) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus, diterbitkan izin edar PSAT-PD yang berlaku selama 5 tahun.

2) Perubahan Data Izin Edar PSAT-PD:

a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan kepada OKKP-D Provinsi dengan melampirkan persyaratan umum dan khusus;

b) Dalam waktu maksimal 14 hari, OKKP-D Provinsi melakukan penilaian pemenuhan persyaratan Perubahan Data Izin Edar PSAT-PD dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 5):

Form 5. Verifikasi Dokumen Perubahan Data Izin Edar PSAT-PD

No		Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
1		Umum :			
	a.	Surat permohonan			
	b.	Sertifikat izin edar PSAT-PD yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku)			
	c.	Surat Pernyataan perubahan data Izin Edar PSAT-PD			
	d.	Informasi perubahan data izin edar PSAT-PD			
	e.	Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa			
	f.	Surat pernyataan memelihara SPPB-PSAT untuk fasilitas			

			yang masa berlaku SPPB-PSATnya kurang dari 5 (lima) tahun			
	2		Khusus :			
		a.	Desain label dan Kemasan lama			
		b.	Desain label dan Kemasan baru			
			<p>c) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum dan/atau persyaratan khusus, tidak diberikan izin perubahan data izin edar PSAT-PD, dan informasi ini kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;</p> <p>d) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus, diberikan izin perubahan data izin edar PSAT-PD yang masa berlakunya sesuai dengan izin edar awal.</p> <p>3) Pengalihan kepemilikan Izin Pendaftaran PSAT-PD:</p> <p>a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan kepada OKKP-D Provinsi dengan melampirkan persyaratan umum;</p> <p>b) Dalam waktu maksimal 14 hari, OKKP-D Provinsi melakukan penilaian pemenuhan persyaratan Pengalihan izin edar PSAT-PD dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 6):</p>			
			Form 6. Verifikasi Dokumen Pengalihan Izin Izin Edar PSAT-PD			
		No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
		1.	Surat permohonan			

			<table border="1"> <tr> <td data-bbox="742 236 802 323">2.</td> <td data-bbox="802 236 1654 323">Sertifikat izin edar PSAT-PD yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku)</td> <td data-bbox="1664 229 1814 323"></td> <td data-bbox="1814 229 2053 323"></td> <td data-bbox="2053 229 2354 323"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="742 323 802 419">3.</td> <td data-bbox="802 323 1654 419">Surat Pernyataan yang berisi tentang pengalihan kepemilikan izin edar PSAT-PD</td> <td data-bbox="1664 323 1814 419"></td> <td data-bbox="1814 323 2053 419"></td> <td data-bbox="2053 323 2354 419"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="742 419 802 467">4.</td> <td data-bbox="802 419 1654 467">Informasi keterangan pengalihan kepemilikan</td> <td data-bbox="1664 419 1814 467"></td> <td data-bbox="1814 419 2053 467"></td> <td data-bbox="2053 419 2354 467"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="742 467 802 515">5.</td> <td data-bbox="802 467 1654 515">Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa</td> <td data-bbox="1664 467 1814 515"></td> <td data-bbox="1814 467 2053 515"></td> <td data-bbox="2053 467 2354 515"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="742 515 802 611">6.</td> <td data-bbox="802 515 1654 611">Surat pernyataan memelihara SPPB-PSAT untuk fasilitas yang masa berlaku SPPB-PSATnya kurang dari 5 (lima) tahun</td> <td data-bbox="1664 515 1814 611"></td> <td data-bbox="1814 515 2053 611"></td> <td data-bbox="2053 515 2354 611"></td> </tr> </table>	2.	Sertifikat izin edar PSAT-PD yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku)				3.	Surat Pernyataan yang berisi tentang pengalihan kepemilikan izin edar PSAT-PD				4.	Informasi keterangan pengalihan kepemilikan				5.	Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa				6.	Surat pernyataan memelihara SPPB-PSAT untuk fasilitas yang masa berlaku SPPB-PSATnya kurang dari 5 (lima) tahun						<p>c) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum, tidak diberikan izin pengalihan kepemilikan edar PSAT-PD dan disampaikan kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;</p> <p>d) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum, diberikan izin pengalihan kepemilikan edar PSAT-PD masa berlakunya sesuai dengan izin edar PSAT-PD awal.</p> <p>b. Pengawasan</p> <p>1) Kewajiban Pelaku Usaha:</p> <p>a) Pelaku Usaha yang sudah mendapatkan izin edar PSAT-PD harus memperpanjang SPPB-PSAT selama izin edar PSAT-PD berlaku;</p> <p>b) Mencantumkan nomor izin edar PSAT-PD pada label kemasan;</p> <p>c) Menjamin Keamanan PSAT dan Mutu PSAT-PD yang diedarkan;</p> <p>d) Menyampaikan laporan produksi dan/atau penanganan serta peredaran PSAT kepada OKKP-D Provinsi 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun;</p>
2.	Sertifikat izin edar PSAT-PD yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku)																														
3.	Surat Pernyataan yang berisi tentang pengalihan kepemilikan izin edar PSAT-PD																														
4.	Informasi keterangan pengalihan kepemilikan																														
5.	Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa																														
6.	Surat pernyataan memelihara SPPB-PSAT untuk fasilitas yang masa berlaku SPPB-PSATnya kurang dari 5 (lima) tahun																														

		<ul style="list-style-type: none"><li>e) Menggunakan label dan kemasan sesuai permohonan izin edar PSAT-PD yang telah disetujui.</li><li>f) Kode produksi apabila PSAT-PD diproduksi secara nasional dibeberapa unit penanganan dan mendapatkan nomor PSAT-PD nasional</li></ul> <p>2) Norma pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan dapat dilakukan secara rutin dan insidental;</li><li>b) Pengawasan rutin dilakukan melalui pemeriksaan terhadap laporan Pelaku Usaha dan inspeksi lapangan;</li><li>c) Pengawasan insidental dilakukan melalui inspeksi lapangan atau secara virtual;</li><li>d) Inspeksi lapangan dapat dilakukan dengan kunjungan fisik ke unit usaha dan/atau melalui virtual yang dilakukan dengan pemeriksaan administrasi dan pemeriksaan teknis atas pemenuhan standar yang dapat disertai dengan pengambilan contoh dan pengujian.</li><li>e) Pengawasan rutin dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun atau dilakukan dengan mempertimbangkan kepatuhan pemegang Perizinan Berusaha/Pelaku Usaha dan analisis Risiko keamanan pangan;</li><li>f) Pengawasan insidental dapat dilakukan secara terjadwal atau sewaktu-waktu apabila ada informasi/pengaduan dari masyarakat dan/atau terjadi penyimpangan dari persyaratan izin edar PSAT-PD;</li><li>g) Apabila dalam pengawasan ditemukan ketidaksesuaian, maka Pelaku Usaha diberikan sanksi sesuai ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.</li></ul> <p>3) Perencanaan pelaksanaan pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan rutin kepada Pelaku Usaha dilakukan dengan terlebih dahulu</li></ul>
--	--	--

		<p>menginformasikannya kepada Pelaku Usaha minimal satu hari sebelum pelaksanaan;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>b) Pelaksanaan pengawasan dilakukan dengan menggunakan kuisioner tentang pemenuhan standar izin PSAT-PD;</li><li>c) Hasil pengawasan dituangkan dalam berita acara pengawasan yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi;</li><li>d) Apabila dilakukan pengambilan contoh, pelaksana pengawasan menyiapkan berita acara pengambilan contoh yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi.</li></ul> <p>4) Hak dan kewajiban pelaksana pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pelaksana Pengawasan berhak:<ul style="list-style-type: none"><li>(1) memperoleh keterangan dan/atau membuat catatan yang diperlukan;</li><li>(2) memeriksa kepatuhan pemenuhan kewajiban;</li><li>(3) menyusun salinan dari dokumen dan/ atau mendokumentasikan secara elektronik;</li><li>(4) melakukan pengambilan sampel dan melakukan pengujian;</li><li>(5) memeriksa lokasi kegiatan usaha dan prasarana dan/atau sarana; dan/atau</li><li>(6) menghentikan tindakan pelanggaran dalam pemenuhan persyaratan izin edar PSAT-PD oleh Pelaku Usaha.</li></ul></li><li>b) Pelaksana Pengawasan berkewajiban:<ul style="list-style-type: none"><li>(1) melakukan reviu terhadap laporan berkala yang diberikan oleh Pelaku Usaha;</li><li>(2) menyusun laporan hasil reviu;</li><li>(3) menyampaikan rekomendasi;</li><li>(4) menyampaikan pemberitahuan tertulis paling lambat 3 (tiga) Hari sebelum tanggal pemeriksaan;</li></ul></li></ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>(5) menyerahkan surat tugas kepada Pelaku Usaha yang akan diperiksa;</li><li>(6) menjelaskan maksud dan tujuan kepada Pelaku Usaha yang diperiksa;</li><li>(7) melakukan pemeriksaan atas kesesuaian laporan berkala dengan kondisi lapangan;</li><li>(8) membuat berita acara pemeriksaan dan menyampaikan kesimpulan; dan</li><li>(9) menjaga kerahasiaan informasi Pelaku Usaha.</li></ul> <p>5) Pelaksana pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan izin edar PSAT-PD dilakukan oleh Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP);</li><li>b) Dalam hal PMHP belum tersedia atau memadai, pengawasan dapat dilakukan oleh pengawas lain dengan memenuhi persyaratan telah mengikuti Pendidikan/pelatihan di bidang Keamanan PSAT dan Mutu PSAT atau pelatihan lain yang terkait.</li><li>c) Koordinator pelaksana pengawasan izin edar PSAT-PD dilaksanakan oleh OKKP-D Propinsi.</li></ul> <p>6) Mekanisme, format dan substansi laporan</p> <p>Pelaku Usaha yang telah memiliki izin edar PSAT -PD melaporkan kepatuhan terhadap standar serta informasi lain yang berkaitan dengan kegiatan usaha kepada penerbit perizinan PSAT-PD paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun berupa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) laporan ketelusuran PSAT-PD;</li><li>b) Laporan Hasil Uji yang dilakukan dalam kurun waktu 1 tahun terakhir; dan</li><li>c) laporan audit internal.</li></ul> <p>7) Saluran pengaduan masyarakat</p> <p>OKKP-D Provinsi membuka layanan pengaduan masyarakat terhadap pelaksanaan pelayanan dengan cara menghubungi OKKP-D Provinsi untuk menyampaikan keluhan atau banding melalui surat elektronik (<i>e-mail</i>), surat langsung, kotak saran/pengaduan, dan/atau mekanisme lain yang</p>
--	--	--

		tersedia.
--	--	-----------

STANDAR SERTIFIKAT PENERAPAN PENANGANAN YANG BAIK PSAT  
(SPPB-PSAT)

No	Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT (SPPB-PSAT)
	KBLI terkait:
	01630 (Jasa pasca panen)
	46201 (Perdagangan besar padi dan palawija)
	46311 (Perdagangan besar beras)
	46312 (Perdagangan besar buah-buahan)
	46313 (Perdagangan besar sayuran)
	46319 (Perdagangan besar bahan makanan dan minuman hasil pertanian lainnya)
	47111 (Perdagangan eceran berbagai macam barang yang utamanya makanan, minuman atau tembakau di minimarket/supermarket/hypermarket)
	47211 (Perdagangan eceran padi dan palawija)
	47212 (Perdagangan eceran buah-buahan)

	<p>47213 (Perdagangan eceran sayuran)</p> <p>47219 (Perdagangan eceran hasil pertanian lainnya)</p> <p>47241 (Perdagangan eceran beras)</p> <p>10313 (Industri Pengeringan Buah-Buahan Dan Sayuran)</p> <p>10612 (Industri penggilingan aneka kacang (termasuk leguminous))</p> <p>10613 (Industri Penggilingan Aneka Umbi Dan Sayuran (Termasuk Rhizoma))</p> <p>10631 (Industri Penggilingan Padi Dan Penyosohan Beras)</p> <p>10632 (Industri Penggilingan Dan Pembersihan Jagung)</p> <p>10772 (Industri Bumbu Masak Dan Penyedap Masakan)</p>
1	<p>Ruang Lingkup</p> <p>Standar ini dimaksudkan untuk menjamin penanganan Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) dilakukan secara baik sesuai karakteristik PSAT agar dapat menghasilkan PSAT yang memenuhi persyaratan keamanan dan/atau mutu.</p> <p>Tujuan dari standar ini sebagai acuan bagi Pelaku Usaha untuk melakukan penanganan yang baik PSAT sebagai persyaratan dasar Keamanan PSAT dan/atau untuk mendapatkan Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT (SPPB-PSAT) yang dapat digunakan untuk memperoleh perizinan berusaha PSAT lainnya berupa izin edar PSAT, izin keamanan PSAT/HC, dan izin rumah pengemasan.</p> <p>SPPB-PSAT meliputi permohonan awal/perpanjangan/penambahan ruang lingkup cara penanganan PSAT dan pengalihan kepemilikan. Pelaku Usaha yang melakukan perpindahan alamat unit penanganan PSAT,</p>

		<p>maka prosedurnya sesuai dengan permohonan awal.</p> <p>Pelaku usaha skala menengah dan besar harus memiliki Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT (SPPB-PSAT) dalam menjalankan kegiatan usahanya, sedangkan usaha UMK komitmen dalam menerapkan standar.</p> <p>Ruang lingkup standar ini mencakup persyaratan umum, persyaratan khusus serta mekanisme penilaian kesesuaian dan pengawasan.</p> <p>Untuk memudahkan pengelompokan cara penanganan yang baik PSAT, kegiatan pelaku usaha dibagi berdasarkan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Cara penyimpanan (beku, dingin, suhu ruang).</li><li>b. Pengolahan minimal (pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (<i>blanching</i>) dan pelilinan.</li><li>c. Pengemasan ulang atau tidak.</li><li>d. Komoditas yang ditangani khusus untuk rumah pengemasan.</li></ol>
2	Istilah dan Definisi	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pangan olahan yang mengalami pengolahan minimal meliputi pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (<i>blanching</i>), dan/atau proses lain tanpa penambahan bahan tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diijinkan untuk memperpanjang masa simpan.</li></ol>

		<ul style="list-style-type: none"><li>b. Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Keamanan PSAT adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah PSAT dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.</li><li>c. Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Mutu PSAT adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan.</li><li>d. Informasi Produk adalah keterangan yang berisi tentang produk terkait.</li><li>e. Produksi adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, pengolahan minimal, mengemas kembali dan/atau mengubah bentuk PSAT.</li><li>f. Penanganan PSAT adalah cara/proses yang dilakukan Pelaku Usaha terhadap PSAT sesuai diagram alir yang ditetapkan.</li><li>g. Diagram Alir PSAT adalah gambaran rangkaian proses produksi PSAT yang dilakukan oleh Pelaku Usaha.</li><li>h. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan yang selanjutnya disingkat OKKP adalah unit kerja Pemerintah dan Pemerintah Daerah tingkat provinsi/kabupaten/kota yang sesuai tugas dan fungsi diberikan kewenangan melakukan pengawasan keamanan PSAT dan mutu PSAT.</li><li>i. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat yang selanjutnya disingkat OKKP-P adalah unit kerja Pemerintah Pusat yang sesuai tugas dan fungsi diberikan kewenangan melakukan pengawasan Keamanan dan Mutu PSAT.</li><li>j. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah Tingkat Provinsi yang selanjutnya disebut OKKP-D</li></ul>
--	--	--

		<p>Provinsi adalah Pemerintah Daerah tingkat provinsi yang sesuai tugas dan fungsi diberikan kewenangan melakukan pengawasan Keamanan dan Mutu PSAT.</p> <p>k. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.</p> <p>l. Penilaian Lapang (Inspeksi) adalah proses penilaian kesesuaian penerapan sistem keamanan dan mutu PSAT.</p> <p>m. Penilai Penanganan Yang Baik PSAT yang selanjutnya disebut Penilai adalah Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP) atau penilai lain yang memenuhi persyaratan pendidikan/pelatihan di bidang keamanan dan mutu PSAT atau pelatihan lain yang terkait, yang ditugaskan oleh OKKP untuk melakukan penilaian terhadap pemenuhan persyaratan penerapan penanganan yang baik PSAT.</p> <p>n. <i>Reviewer</i> adalah personil internal yang ditunjuk oleh OKKP untuk melakukan verifikasi terhadap hasil penilaian atau laporan hasil uji dari laboratorium dan berpengalaman dalam pengawasan keamanan PSAT minimal 2 (dua) tahun.</p> <p>o. Komisi Teknis adalah sekelompok orang yang berasal dari internal dan eksternal OKKP yang memiliki kompetensi atau kepakaran terkait sistem audit dan teknis sesuai ruang lingkup perizinan OKKP.</p> <p>p. Ketidaksesuaian Minor adalah penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi atau dibiarkan secara terus menerus akan berpotensi mempengaruhi mutu PSAT.</p> <p>q. Ketidaksesuaian Major adalah penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi mempunyai potensi mempengaruhi keamanan PSAT.</p> <p>r. Ketidaksesuaian Serius adalah penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi dapat</p>
--	--	--

		<p>mempengaruhi keamanan PSAT.</p> <p>s. Ketidaksesuaian Kritis adalah penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi akan segera mempengaruhi keamanan PSAT dan kesehatan manusia.</p> <p>t. Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT yang selanjutnya disingkat SPPB-PSAT adalah perizinan berusaha untuk unit penanganan PSAT yang telah memenuhi persyaratan penanganan PSAT yang baik sesuai karakteristik produk.</p> <p>u. Air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila telah dimasak. Internal audit adalah sebuah proses pemeriksaan yang sistematis, independen, dan didokumentasikan, untuk memperoleh dan mengevaluasi fakta secara obyektif untuk menentukan sejauh mana kriteria audit (daftar periksa) dapat dipenuhi.</p> <p>v. Air minum adalah air yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum.</p>							
3	Persyaratan umum	<p>Persyaratan umum standar ini dibedakan atas:</p> <p>a. Permohonan awal/perpanjangan/penambahan ruang lingkup</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Surat permohonan SPPB-PSAT;</li> <li>2) Mengisi form keterangan Informasi Produk (form 1) berupa:</li> </ol> <p style="text-align: center;">Form 1. Keterangan informasi produk</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td data-bbox="717 1251 956 1302" rowspan="2">Nama Komoditas<sup>1)</sup></td> <td colspan="3" data-bbox="956 1251 2197 1302" style="text-align: center;">Cara Penanganan</td> </tr> <tr> <td data-bbox="956 1302 1555 1351" style="text-align: center;">Pilih Cara Penyimpanan</td> <td data-bbox="1555 1302 1878 1351"></td> <td data-bbox="1878 1302 2197 1351" style="text-align: center;">Pengemasan Ulang<sup>2)</sup></td> </tr> </table>	Nama Komoditas <sup>1)</sup>	Cara Penanganan			Pilih Cara Penyimpanan		Pengemasan Ulang <sup>2)</sup>
Nama Komoditas <sup>1)</sup>	Cara Penanganan								
	Pilih Cara Penyimpanan		Pengemasan Ulang <sup>2)</sup>						

			Suhu ruang	Suhu dingin	Suhu beku	Pengolahan minimal <sup>3)</sup>	

Keterangan:

1) : Diisi dengan nama komoditas. Untuk yang jenisnya sangat banyak dapat mengisi dengan menyebutkan jenis/kelompok komoditas saja (misalnya sayur-sayuran, buah-buahan dll). Khusus untuk rumah pengemasan, harus diisi nama komoditas yang ditangani bukan kelompok komoditas

2) : Isi “ya” apabila melakukan pengemasan ulang

3) : Isi dengan jenis pengolahan minimal yang dilakukan, kelompoknya dapat dilihat dari pengelompokan pengolahan minimal sesuai definisi.

b. Pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT

- 1) Surat permohonan pengalihan SPPB-PSAT oleh pemilik baru;
- 2) Fotocopy SPPB-PSAT yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku);
- 3) Surat Pernyataan yang berisi tentang:
  - a) pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT; dan
  - b) tidak melakukan perubahan proses penanganan PSAT sesuai ruang lingkup yang sudah disertifikasi.
- 4) Mengisi form keterangan pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT (form 2) sebagai berikut:

Form 2. keterangan pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT

No.	Informasi Produk	Uraian
1.	Nama Perusahaan	
2.	Alamat	
3.	Unit produksi/penanganan PSAT <sup>1)</sup> :	
	1. Nama Unit produksi/penanganan PSAT	
	2. Alamat	
	3. SPPB-PSAT	
	Nomor	
	Level	
	Masa Berlaku	
	Ruang lingkup	
4.	Nama dan Alamat Pemilik Lama	
5.	Nama dan Alamat Pemilik Baru	
6.	Tanggal Pengalihan Pemilik	

Ket :

<sup>1)</sup>: Cantumkan semua unit penanganan PSAT/gudang tempat PSAT yang akan dialihkan

Pelaku Usaha dalam jangka waktu 3 (tiga) hari kerja harus memenuhi persyaratan umum.

4	Persyaratan Khusus	<p>a. Permohonan awal/perpanjangan/penambahan ruang lingkup cara penanganan PSAT</p> <p>Memenuhi standar penanganan yang baik PSAT sesuai Tabel 1 dengan melampirkan bukti berupa :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) denah ruang penanganan PSAT;</li> <li>2) diagram alir penanganan PSAT;</li> <li>3) Standar Operasi Prosedur (SOP) penanganan PSAT yang baik sesuai diagram alir yang dilakukan dan bukti penerapannya berupa catatan/rekaman;</li> <li>4) apabila ada, sertifikat jaminan keamanan pangan berbasis SNI ISO 22000 atau HACCP, atau</li> </ol>
---	--------------------	--

sertifikat jaminan keamanan pangan lainnya yang menjadikan SPPB-PSAT sebagai persyaratan.

b. Pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT

Tidak Ada persyaratan khusus untuk pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT

Pelaku Usaha dalam jangka waktu enam puluh 45 (empat puluh lima) hari kerja harus memenuhi persyaratan khusus.

TABEL 1. STANDAR PENERAPAN PENANGANAN YANG BAIK PSAT

NO	RUANG LINGKUP	SUB BAGIAN	No Urut	STANDAR
1.	Lokasi	A. Pertimbangan lokasi	1.	a. Lokasi penanganan PSAT harus jauh dari daerah lingkungan yang tercemar atau daerah tempat yang berpotensi sebagai sumber cemaran antara lain: kegiatan industri bahan berbahaya, tempat pembuangan sampah umum, pemukiman kumuh, tempat rongsokan.

				2.	b. Jalan yang terhubung langsung ke lokasi unit kurang dari 5 m mudah diakses antara lain: tidak berdebu, tidak terdapat genangan air, disemen, dipasang batu atau <i>paving block</i> .
				3.	c. Lokasi dan lingkungan sekitar yang berhubungan langsung dengan unit penanganan PSAT harus bersih (tidak ada sampah yang menumpuk atau berserakan, tidak terdapat semak-semak dan bukan merupakan daerah sarang hama).
				4.	d. Lokasi unit usaha tidak berada di daerah banjir yang tidak dapat ditanggulangi.
				5.	e. Lokasi proses penanganan PSAT tidak dilaksanakan di luar bangunan.
	2.	Bangunan	A. Umum		Bangunan dan ruangan dibuat dengan memperhatikan persyaratan teknis dan sanitasi sesuai PSAT yang ditangani sesuai dengan urutan proses penanganan sehingga mudah dalam proses kegiatan, mudah dibersihkan dan disanitasi, mudah dipelihara dan tidak menimbulkan kontaminasi silang.
			B. Desain dan tata letak	6.	Desain dan tata letak diatur sesuai alur proses

					untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang.
				C. Struktur ruangan	
				1. Lantai	
				7.	a. Lantai kedap air.
				8.	b. Permukaan lantai mudah dibersihkan.
				9.	c. Apabila ruangan digunakan untuk proses pencucian, maka kemiringan lantai harus cukup agar air tidak tergenang dan memiliki saluran pembuangan yang tertutup.
				10.	d. Ruangan yang digunakan untuk proses penanganan PSAT yang memerlukan air atau menghasilkan sampah, sebaiknya antara lantai dan dinding tidak membentuk sudut siku-siku yang dapat menahan air atau kotoran.
				11.	e. Lantai ruangan kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet mempunyai kemiringan yang cukup ke arah saluran pembuangan sehingga tidak menimbulkan genangan air dan berbau.
				2. Dinding	Konstruksi dinding atau pemisah ruangan memenuhi syarat penanganan PSAT yang baik,

					yaitu terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan mampu melindungi dari kontaminasi luar:
				12.	a. Permukaan dinding rata, berwarna terang dan tidak mudah mengelupas.
				13.	b. Permukaan dinding kamar mandi, tempat cuci tangan dan toilet yang digunakan karyawan yang menangani PSAT tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.
			3. Atap dan langit-langit		Kebutuhan langit-langit pada bangunan penangan PSAT sesuai dengan karakteristik PSAT dan fungsinya dapat digantikan oleh atap.
				14.	a. Atap terbuat dari bahan yang kuat, tahan terhadap air, tidak bocor, tidak terkelupas, tidak rusak dan mudah dibersihkan.
				15.	b. Langit-langit tidak boleh berlubang atau retak untuk mencegah terjadinya kebocoran dan keluar masuknya binatang antara lain: tikus dan serangga.
				16.	c. Jarak langit-langit dari lantai memiliki tinggi minimal 2,5 m agar sirkulasi udara baik.
				17.	d. Permukaan langit-langit rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.

					18.	e. Apabila proses penanganan PSAT menggunakan atau menimbulkan uap, sebaiknya langit-langit terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas.
			4. Penerangan		19.	Unit penanganan PSAT memiliki pencahayaan yang cukup untuk memastikan keamanan dan kebersihan pangan serta memfasilitasi pembersihan sarana.
			5. Pintu		20.	a. Pintu di ruang penanganan PSAT Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah.
					21.	b. Permukaan pintu di ruang penanganan (pengemasan, grading, pemotongan dll) rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
					22.	c. Pintu ruang penanganan PSAT dapat ditutup dengan baik.
			6. Jendela			Fasilitas jendela sesuai dengan kebutuhan:
					23.	a. Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah atau rusak.
					24.	b. Permukaan jendela rata, halus dan mudah dibersihkan sehingga tidak menyebabkan

					penumpukan debu.
				25.	c. Desain jendela dibuat sedemikian rupa untuk mencegah masuknya hewan pengganggu (serangga, burung, tikus dll).
			7. Ventilasi		Fasilitas ventilasi sesuai dengan kebutuhan:
				26.	a. Menjamin peredaran udara yang baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu dan panas yang timbul selama penyimpanan yang dapat membahayakan kesehatan karyawan.
				27.	b. Tidak mencemari PSAT yang diproduksi melalui aliran udara yang masuk.
				28.	c. Lubang ventilasi dilengkapi kasa untuk mencegah masuknya hewan pengganggu (serangga, burung, tikus dll) serta mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan, dan mudah dibersihkan
	3.	Fasilitas Bangunan Penyimpanan		29.	a. Fasilitas bangunan penyimpanan sesuai dengan karakteristik PSAT.
				30.	b. Terdapat alat pengukur suhu di ruang penyimpanan yang berfungsi dengan baik

					sesuai karakteristik PSAT.
				31.	c. Terdapat alat pengukur kelembaban di ruang penyimpanan yang berfungsi dengan baik sesuai karakteristik PSAT.
				32.	d. Penggunaan bahan sanitasi/ fumigasi sesuai dengan aturan.
4.	Fasilitas Sanitasi	1.Sarana Penyediaan Air		33.	a. Sarana penyediaan air (air sumur atau PAM) telah dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air.
				34.	b. Sumber air bersih untuk proses penanganan PSAT cukup.
				35.	c. Air yang digunakan untuk proses penanganan PSAT dan mengalami kontak langsung dengan PSAT memenuhi syarat kualitas air bersih.
					Note: Dibuktikan dengan hasil pengujian atau bukti pembayaran berlangganan PDAM bagi produk yang kontak langsung dengan air, sesuai karakteristik produ.
				36.	d. Air yang digunakan untuk proses pengolahan minimal PSAT yang diedarkan untuk konsumsi langsung harus memenuhi syarat

					kualitas air minum.
		2. Sarana Pembuangan Air dan Limbah	37.	a.	Pembuangan air dan limbah telah dibedakan antara sarana pembuangan limbah cair, semi padat dan padat.
			38.	b.	Sistem pembuangan air dan limbah dirancang untuk mencegah resiko pencemaran PSAT.
		3. Sarana Pembersihan/Pencucian	39.		Pembersihan atau pencucian peralatan, perlengkapan dan bangunan untuk penanganan PSAT dilengkapi dengan sarana yang cukup .
		4. Sarana Toilet	40.	a.	Perlengkapan toilet memadai (sabun, lap/tisu dll) dan toilet dalam keadaan bersih.
			41.	b.	Pintu toilet tidak menghadap langsung ke ruang proses penanganan dan selalu tertutup.
			42.	c.	Tersedia tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.
			43.	d.	Area toilet mendapatkan penerangan.
			44.	e.	Toilet tersedia.
			45.	f.	Jumlah toilet memadai sesuai dengan jumlah karyawan.
		5. Sarana <i>Higiene</i>	46.	a.	Mempunyai sarana cuci tangan

			Karyawan		
				47.	b. Fasilitas untuk cuci tangan: 1) Dilengkapi dengan kran air mengalir dan sabun. 2) Dilengkapi dengan alat pengering tangan (handuk, kertas serap atau pengering aliran udara panas). 3) Dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup.
				48.	c. Fasilitas cuci tangan terletak di depan ruang penanganan PSAT.
				49.	d. Fasilitas ganti pakaian (jika diperlukan) dilengkapi dengan tempat penyimpanan barang, pakaian dan lain-lain.
				50.	e. Menggunakan alas kaki khusus untuk di ruang pengolahan minimal dan pengemasan ulang PSAT.
	4.	MESIN DAN PERALATAN DAN SARANA PENDUKUNG	1.Persyaratan mesin/peralatan dan sarana pendukung yang digunakan dalam proses penanganan PSAT		Sesuai dengan jenis produksi dengan syarat sebagai berikut:
				51.	a. Permukaan yang kontak langsung dengan PSAT tidak menimbulkan pencemaran (lubang atau celah, mengelupas, menyerap air dan berkarat).
				52.	b. Tidak menimbulkan pencemaran terhadap

					produk oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan dan sarana pendukung, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya.
				53.	c. Terbuat dari bahan yang kuat, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga memudahkan pemeliharaan, pembersihan, pemantauan dan pengendalian hama.
				54.	d. Lampu yang digunakan pada ruang pengolahan minimal dan pengemasan ulang PSAT berpelindung atau LED.
			2.Penempatan Mesin/peralatan dan sarana pendukung	55.	Diletakkan sesuai dengan urutan proses sehingga memudahkan perawatan, pembersihan dan pencucian serta tidak menimbulkan kontaminasi silang.
			3.Pengawasan Mesin/Peralatan	56.	Mesin/peralatan diawasi sehingga menjamin proses penanganan PSAT sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan.
			4.Alat Ukur	57.	Alat ukur yang terkait proses (seperti: timbangan, pengukur kadar air, thermometer) yang

					digunakan ditera.
5.	BAHAN	Persyaratan Bahan	58.	a.	Memiliki dokumen persyaratan keamanan dan mutu bahan baku PSAT yang digunakan.
			59.	b.	Bahan baku PSAT yang digunakan memenuhi standar mutu dan/atau keamanan pangan yang ditetapkan.
			60.	c.	Penggunaan bahan penolong memenuhi standar keamanan dan mutu yang ditetapkan.
6.	PENGAWASAN PROSES		61.	a.	Menetapkan tahapan proses dan alur proses untuk memastikan tidak terjadinya kontaminasi.
			62.	b.	Melakukan pengawasan parameter proses yang telah ditetapkan pada setiap tahapan.
7.	PRODUK AKHIR	Persyaratan Produk Akhir	63.	a.	Harus menetapkan persyaratan keamanan dan/atau mutu produk akhir, dan apabila sudah diatur pemerintah maka persyaratan tersebut mengacu pada peraturan yang telah ditetapkan tersebut.
			64.	b.	Dilakukan pemeriksaan mutu PSAT secara periodik atau pada saat PSAT akan didistribusikan.
			65.	c.	Tidak ada pencemaran produk pada saat



			9.	PENGEMAS		73.	a. Kemasan dapat menjaga keamanan dan mutu produk sesuai dengan karakteristik produk yang dikemas.
						74.	b. Tersedia label pada kemasan.
			10.	LABEL DAN KETERANGAN PRODUK		75.	a. Label tidak mudah lepas, tidak mudah luntur atau rusak.
						76.	b. Label terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah dilihat dan dibaca.
						77.	c. Bagian utama Label pada kemasan eceran PSAT sekurang-kurangnya memuat : 1) nomor izin edar; (apabila dipersyaratkan) 2) nama PSAT; 3) berat bersih atau isi bersih; 4) nama dan alamat pihak yang memproduksi, memasukkan atau mengedarkan PSAT di dalam wilayah Indonesia; 5) tanggal produksi dan/atau tanggal kadaluwarsa dan/atau tanggal pengemasan (khusus untuk beras wajib mencantumkan tanggal pengemasan);

					6) Cara penanganan/penyimpanan PSAT- 7) kelas mutu (apabila dipersyaratkan).
				78.	d. Mencantumkan bahasa Indonesia pada produk yang ditulis dalam bahasa asing atau bahasa daerah untuk keterangan pada poin (c) dan informasi lain yang dibutuhkan konsumen apabila ada (seperti: cara penyajian, komposisi produk, dan lain-lain).
	11.	PENYIMPANAN	1. Cara Penyimpanan	79.	a. Penyimpanan bahan baku dan produk akhir tidak menyentuh lantai, menempel dinding dan tidak dekat dengan langit-langit.
				80.	b. Penyimpanan produk akhir ditempatkan secara terpisah dengan bahan baku dan tidak melebihi kapasitas.
				81.	c. Mempunyai informasi penyimpanan bahan baku/produk akhir minimal: tanggal penyimpanan/produksi
			2. Penyimpanan bahan kimia	82.	Bahan kimia disimpan di tempat khusus dan diberi label.
			3. Penyimpanan wadah dan pengemas	83.	Wadah dan pengemas disimpan rapi di tempat bersih dan terlindung.
			4. Penyimpanan	84.	Penyimpanan mesin/ peralatan produksi dan

			mesin/peralatan produksi dan sarana pendukung		sarana pendukung yang belum digunakan harus dalam kondisi bersih, teratur dan rapi.
	12.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM SANITASI	1. Pemeliharaan dan Pembersihan	85.	Fasilitas penanganan PSAT (bangunan, mesin/peralatan dan sarana pendukung) harus dalam keadaan terawat dengan baik, prosedur sanitasi berjalan efektif, mesin/peralatan berfungsi sesuai prosedur yang ditetapkan, terutama pada tahap krisis dan menghindari terjadi pencemaran fisik, kimia dan biologis/mikrobiologis.
			2. Pembersihan dan sanitasi mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT	86.	a. Mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT yang kontak langsung dengan bahan dan produk harus dibersihkan secara teratur.
				87.	b. Mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT yang tidak kontak langsung dengan produk harus selalu dalam keadaan bersih.
				88.	c. Bahan kimia yang digunakan sebagai pencuci digunakan sesuai prosedur.

			3. Prosedur pembersihan dan sanitasi	89.	a. Prosedur pembersihan dilakukan sesuai dengan tujuan pembersihan dan berjalan efektif.
				90.	b. Prosedur kebersihan mencakup semua ruangan, mesin/peralatan dan perlengkapan yang digunakan.
			4. Pengendalian hama	91.	a. Tersedia upaya/sarana pencegahan hewan pengerat/serangga/burung.
				92.	b. Upaya/sarana pencegahan hewan pengerat/serangga/burung berjalan efektif.
			5. Penanganan limbah	93.	Limbah padat, cair, semi padat/padat segera ditangani/ dibuang ke tempat khusus sehingga tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya dan berpotensi mencemari PSAT.
	13.	PENGANGKUTAN		94.	a. Wadah dan alat pengangkutan sesuai dengan karakteristik produk sehingga mampu mempertahankan mutu dan tidak mencemari produk.
				95.	b. Produk yang diangkut bersamaan dengan produk lain tidak boleh menimbulkan kontaminasi silang.

				96.	c. Wadah dan alat pengangkutan yang digunakan tidak melebihi kapasitas.
				97.	d. Wadah dan alat pengangkutan PSAT dalam keadaan bersih dan terawat.
				98.	e. Melakukan pembersihan pada wadah dan alat pengangkutan setelah digunakan untuk pengangkutan produk lain yang berpotensi mencemari PSAT.
	14.	DOKUMEN DAN PENCATATAN		99.	a. Memiliki SOP sesuai dengan alur proses, SOP sanitasi <i>higiene</i> dan SOP penanganan produk yang tidak sesuai.
				100.	b. SOP dan rekaman lengkap/mutakhir.
				101.	c. Memiliki catatan sesuai dengan alur proses.
				102.	d. Melakukan penyimpanan terhadap catatan alur proses.
	15.	PELATIHAN		103.	Karyawan yang menangani PSAT/ <i>quality control</i> telah memperoleh pendidikan/ pelatihan terkait prinsip-prinsip sanitasi higineis dan keamanan pangan.
	16.	PEMENUHAN PERSYARATAN		104.	Apabila PSAT untuk tujuan ekspor memerlukan persyaratan khusus dari negara tujuan, maka

			EKSPOR UNTUK IZIN RUMAH PENGEMASAN			penilaian SPPB-PSAT rumah pengemasan harus sesuai dengan protokol ekspor yang disepakati dengan negara tujuan.
5	Sarana	Sesuai persyaratan sarana pada standar penanganan yang baik PSAT (Tabel 1).				
6	Penilaian Kesesuaian dan Pengawasan	<p>a. Cara Penilaian Kesesuaian</p> <p>1) Permohonan awal/perpanjangan/penambahan ruang lingkup</p> <p>a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan yang ditujukan kepada OKKP-P untuk penanganan PSAT produksi luar negeri yang akan digunakan untuk izin edar PSAT-PL dan kepada OKKP-D Provinsi sesuai lokasi unit penanganan PSAT selain untuk keperluan izin edar PSAT-PL, dengan melampirkan persyaratan umum dan persyaratan khusus;</p> <p>b) Dalam waktu maksimal 60 (enam puluh) hari, OKKP melakukan penilaian pemenuhan persyaratan sertifikasi dengan melakukan Penilaian Lapang dengan tahapan sebagai berikut :</p> <p>(1) OKKP menugaskan penilai untuk melakukan penilaian kesesuaian;</p> <p>(2) Penilai melakukan pemeriksaan dan validasi kecukupan dokumen dengan ketentuan:</p> <p>(a) Apabila Pelaku Usaha telah memiliki sertifikat jaminan keamanan pangan berbasis SNI ISO 22000 atau HACCP yang masih berlaku dari lembaga sertifikasi yang terakreditasi KAN untuk ruang lingkup PSAT yang diajukan, maka tidak perlu dilakukan penilaian lapang dan dapat direkomendasikan untuk diterbitkan SPPB-</p>				

		<p>PSAT level 1.</p> <p>(b) Apabila memiliki sertifikat jaminan keamanan pangan lainnya yang menjadikan SPPB-PSAT sebagai persyaratan, maka direkomendasikan untuk diterbitkan SPPB-PSAT sesuai dengan level yang dimilikinya.</p> <p>(c) Apabila belum memiliki sertifikat tersebut dilakukan penilaian lapang;</p> <p>(3) Penilai menyusun rencana pelaksanaan dengan berkoordinasi dengan Pelaku Usaha;</p> <p>(4) Penilaian lapang berdasarkan ceklist pada Form 4;</p> <p>(5) Hasil penilaian lapang dituangkan dalam laporan hasil audit yang harus diketahui oleh Pelaku Usaha dengan menginformasikan level sementara hasil audit;</p> <p>(6) Apabila berdasarkan hasil Penilaian Lapang, level penerapan penanganan yang baik PSAT belum sesuai dengan jenis persyaratan perizinan PSAT, maka Pelaku Usaha wajib melakukan perbaikan;</p> <p>(7) Tindakan perbaikan harus diselesaikan dalam jangka waktu pemenuhan persyaratan umum dan persyaratan khusus;</p> <p>(8) Penilai memvalidasi tindakan perbaikan sampai perbaikan dinyatakan diterima;</p> <p>(9) Penilai menyampaikan laporan penilaian kepada <i>reviewer</i>/Komisi Teknis;</p> <p>c) <i>Reviewer</i>/Komisi Teknis melakukan tinjauan terhadap laporan yang disampaikan oleh tim penilai dan memberikan rekomendasi kepada ketua OKKP;</p> <p>d) Apabila hasil tinjauan <i>Reviewer</i>/Komisi Teknis memerlukan tindakan perbaikan maka Pelaku Usaha harus melakukan perbaikan sebelum diterbitkannya SPPB-PSAT.</p>
--	--	--

- e) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum dan/atau persyaratan khusus, tidak diterbitkan SPPB-PSAT dan disampaikan informasi kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;
  - f) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus, diberikan SPPB-PSAT yang berlaku selama 5 (lima) tahun sesuai dengan ruang lingkup yang diajukan.
  - g) Untuk Pelaku Usaha UMK yang tidak memerlukan SPPB-PSAT untuk perizinan berusaha, pemenuhan penerapan yang baik PSAT adalah minimal level 3. Pelaku usaha yang telah memenuhi persyaratan tersebut dapat diberikan surat keterangan pemenuhan level 3.
- 2) Pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT
- a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan yang ditujukan kepada OKKP dengan melampirkan persyaratan umum;
  - b) Dalam waktu maksimal 14 hari, OKKP melakukan penilaian pemenuhan persyaratan Pengalihan SPPB-PSAT dengan melakukan verifikasi dokumen (form 3):

Form 3. Verifikasi Persyaratan Pengalihan SPPB-PSAT

No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
1.	Surat permohonan:			
2.	Unit produksi/penanganan PSAT <sup>1)</sup> :			
	1) Nama Unit produksi/ penanganan PSAT			
	2) Alamat			
	3) SPPB-PSAT			

			a. Nomor			
			b. Level :			
			c. Masa Berlaku :			
			d. Ruang Lingkup :			
		3.	Surat Pernyataan pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT			
		4.	Informasi pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT			

Ket :

<sup>1)</sup>: evaluasi setiap unit penanganan PSAT/gudang tempat PSAT yang dialihkan

c) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum tidak diberikan pengalihan SPPB-PSAT dan disampaikan kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;

d) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum, diberikan pengalihan kepemilikan SPPB-PSAT yang masa berlakunya sesuai dengan SPPB-PSAT awal.

b. Pengawasan

1) Norma pengawasan

a) Pengawasan dapat dilakukan secara rutin dan insidental;

b) Pengawasan rutin dilakukan melalui pemeriksaan terhadap laporan Pelaku Usaha dan inspeksi lapangan;

c) Pengawasan insidental dilakukan melalui inspeksi lapangan atau secara virtual;

d) Inspeksi lapangan dapat dilakukan dengan kunjungan fisik ke unit usaha dan/atau melalui virtual yang dilakukan dengan pemeriksaan administrasi dan pemeriksaan teknis atas pemenuhan standar yang dapat disertai dengan pengambilan contoh dan pengujian.

		<ul style="list-style-type: none"><li>e) Inspeksi lapangan yang dilakukan kepada Pelaku Usaha mikro dan kecil disertai dengan pembinaan dan pendampingan pemenuhan standar;</li><li>f) Pengawasan rutin dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun atau dilakukan dengan mempertimbangkan kepatuhan pemegang Perizinan Berusaha/Pelaku Usaha dan analisis Risiko keamanan pangan;</li><li>g) Pengawasan insidental dapat dilakukan secara terjadwal atau sewaktu-waktu apabila ada informasi/pengaduan dari masyarakat dan/atau Pelaku Usaha terjadi penyimpangan dari persyaratan SPPB-PSAT;</li> <li>h) Apabila dalam pengawasan ditemukan ketidaksesuaian, maka Pelaku Usaha diberikan sanksi sesuai ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.</li></ul> <p>2) Perencanaan pelaksanaan pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan rutin kepada Pelaku Usaha dilakukan dengan terlebih dahulu menginformasikannya kepada Pelaku Usaha minimal satu hari sebelum pelaksanaan;</li><li>b) Pelaksanaan pengawasan dilakukan dengan menggunakan kuisioner tentang pemenuhan standar pemenuhan SPPB-PSAT;</li><li>c) Hasil pengawasan dituangkan dalam berita acara pengawasan yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi;</li><li>d) Apabila dilakukan pengambilan contoh, pelaksana pengawasan menyiapkan berita acara</li></ul>
--	--	--

		<p>pengambilan contoh yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi.</p> <p>3) Hak dan kewajiban pelaksana pengawasan</p> <p>a) Pelaksana Pengawasan berhak:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) memperoleh keterangan dan/atau membuat catatan yang diperlukan;</li><li>(2) memeriksa kepatuhan pemenuhan kewajiban;</li><li>(3) menyusun salinan dari dokumen dan/ atau mendokumentasikan secara elektronik;</li><li>(4) melakukan pengambilan sampel dan melakukan pengujian;</li><li>(5) memeriksa lokasi kegiatan usaha dan prasarana dan/atau sarana; dan/atau</li></ol> <p>(6) menghentikan tindakan pelanggaran dalam pemenuhan persyaratan SPPB-PSAT oleh Pelaku Usaha.</p> <p>b) Pelaksana Pengawasan berkewajiban:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) melakukan reviu terhadap laporan berkala yang diberikan oleh Pelaku Usaha;</li><li>(2) menyusun laporan hasil reviu;</li><li>(3) menyampaikan rekomendasi;</li><li>(4) menyampaikan pemberitahuan tertulis paling lambat 3 (tiga) Hari sebelum tanggal pemeriksaan;</li><li>(5) menyerahkan surat tugas kepada Pelaku Usaha yang akan diperiksa;</li><li>(6) menjelaskan maksud dan tujuan kepada Pelaku Usaha yang diperiksa;</li><li>(7) melakukan pemeriksaan atas kesesuaian laporan berkala dengan kondisi lapangan;</li></ol>
--	--	---

		<p>(8) membuat berita acara pemeriksaan dan menyampaikan kesimpulan; dan</p> <p>(9) menjaga kerahasiaan informasi Pelaku Usaha.</p> <p>4) Pelaksana pengawasan</p> <p>a) Pengawasan SPPB-PSAT dilakukan oleh Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP);</p> <p>b) Dalam hal PMHP belum tersedia atau memadai, pengawasan dapat dilakukan oleh pengawas lain dengan memenuhi persyaratan telah mengikuti Pendidikan/pelatihan di bidang Keamanan PSAT dan Mutu PSAT atau pelatihan lain yang terkait.</p> <p>c) Koordinator pelaksana pengawasan SPPB-PSAT adalah:</p> <p>(1) OKKP-P untuk SPPB-PSAT yang dimohonkan dalam rangka izin edar PSAT-PL atau pengemasan ulang oleh importir dan distributor pertama.</p> <p>(2) OKKP-D Propinsi untuk SPPB-PSAT yang dimohonkan dalam rangka izin edar PSAT-PD atau pengemasan ulang PSAT-PL oleh pelaku usaha menengah dan besar yang bukan importir dan distributor pertama.</p> <p>d) Koordinator pelaksana pengawasan dan pembinaan pemenuhan komitmen penerapan penanganan yang baik PSAT oleh pelaku usaha UMK dilakukan oleh OKKP-D kabupaten/kota dan dapat dibantu oleh OKKP-D propinsi sesuai lokasi unit usaha.</p> <p>5) Mekanisme, format dan substansi laporan</p> <p>Pelaku Usaha yang telah memiliki SPPB-PSAT harus komitmen dan konsisten menerapkan standar</p>
--	--	--

		<p>penanganan yang baik PSAT sesuai ruang lingkup yang disertifikasi.</p> <p>6) Saluran pengaduan masyarakat</p> <p>OKKP membuka layanan pengaduan masyarakat terhadap pelaksanaan pelayanan dengan cara menghubungi OKKP untuk menyampaikan keluhan atau banding melalui surat elektronik (<i>e-mail</i>), surat langsung, kotak saran/pengaduan, dan/atau mekanisme lain yang tersedia.</p>
--	--	---

Form 4. Penilaian Standar Penerapan Penanganan Yang Baik PSAT

A. Kategori Penilaian		
Persyaratan		
KATEGORI PENILAIAN		
	OK (Sesuai)	OK (Sesuai) apabila pernyataan negatif aspek penilaian tidak sesuai di lapangan
	MN (Minor)	Ketidaksesuaian Minor adalah penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi atau dibiarkan secara terus menerus akan berpotensi mempengaruhi mutu pangan
	MY (Mayor)	Ketidaksesuaian mayor adalah penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi mempunyai potensi mempengaruhi keamanan pangan
	SR (Serius)	Ketidaksesuaian serius adalah penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi dapat mempengaruhi keamanan pangan
	KR (Kritis)	Ketidaksesuaian kritis adalah penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi akan segera mempengaruhi keamanan pangan dan kesehatan manusia
	TA (Tidak Ada)	TA adalah pernyataan tidak tersedianya persyaratan aspek penilaian di lapangan
<p>Keterangan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beri tanda (√) pada kolom Sesuai jika pernyataan negatif pada Aspek Penilaian tidak sesuai di lapangan</li> <li>- Beri tanda (√) Kategori Penilaian MN, MY, SR, CR, jika pernyataan negatif pada Aspek Penilaian sesuai di lapangan</li> <li>- Beri tanda (√) pada kolom TA jika tidak ada atau tidak tersedianya persyaratan Aspek Penilaian</li> </ul>		

Cecklist Penilaian Penerapan Penanganan Yang Baik PSAT

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	1	LOKASI						
		Pertimbangan lokasi						
1		a. Lokasi penanganan PSAT terletak di lingkungan yang tercemar atau daerah tempat yang berpotensi sebagai sumber cemaran antara lain: kegiatan industri bahan berbahaya, tempat pembuangan sampah umum, pemukiman kumuh, tempat rongsokan.				1		
2		b. Jalan yang terhubung langsung ke lokasi unit kurang dari 5 m sulit diakses antara lain: berdebu/ ada genangan air/ tidak disemen/ tidak dipasang batu atau paving block		1				
3		c. Lokasi dan lingkungan sekitar yang berhubungan langsung dengan unit penanganan PSAT produksi tidak terawat, kotor (sampah berserakan atau menumpuk, ada semak-semak, daerah sarang hama)			1			
4		d. Lokasi unit usaha berada di daerah banjir yang tidak dapat ditanggulangi				1		
5		e. Lokasi proses penanganan PSAT dilaksanakan di luar bangunan dan tidak sesuai dengan persyaratan			1			

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	2	BANGUNAN						
	2.1	Desain dan Tata Letak						
6		Desain dan tata letak tidak diatur sesuai alur proses sehingga berpeluang menimbulkan kontaminasi silang			1			
	2.2	Struktur Ruangan						
	2.2.1	Lantai						
7		a. Lantai tidak kedap air			1			
8		b. Permukaan lantai sulit dibersihkan			1			
9		c. Lantai ruangan produksi yang digunakan untuk proses pencucian tidak memiliki kemiringan yang cukup sehingga air menggenang dan saluran pembuangan air tidak tertutup			1			
10		d. Lantai dan dinding pada ruangan yang digunakan untuk penanganan PSAT yang memerlukan air atau menghasilkan sampah membentuk sudut siku-siku yang dapat menahan air atau kotoran			1			
11		e. Lantai ruangan kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet tidak mempunyai kemiringan yang cukup ke arah saluran pembuangan sehingga menimbulkan genangan air dan berbau			1			

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	2.2.2	Dinding						
		Konstruksi dinding atau pemisah ruangan tidak memenuhi syarat penanganan PSAT yang baik, yaitu terbuat dari bahan yang sulit dibersihkan dan tidak dapat melindungi dari kontaminasi luar						
12		a. Permukaan dinding tidak rata, dominan berwarna gelap dan mudah mengelupas			1			
13		b. Permukaan dinding kamar mandi, tempat cuci tangan dan toilet yang digunakan karyawan yang menangani PSAT menyerap air dan sulit dibersihkan			1			
	2.2.3	Atap dan langit-langit Kebutuhan langit-langit pada bangunan penanganan PSAT tidak sesuai dengan karakteristik PSAT dan fungsinya tidak dapat digantikan oleh atap:						
14		a. Atap terbuat dari bahan yang tidak kuat, tidak tahan air, mudah bocor, mudah terkelupas, mudah rusak dan sulit dibersihkan			1			
15		b. Langit-langit berlubang atau retak sehingga menyebabkan kebocoran dan keluar masuknya binatang antara lain: tikus dan serangga.			1			

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	16	c. Jarak langit-langit dari lantai memiliki tinggi kurang dari 2,5m sehingga aliran udara kurang baik		1				
	17	d. Permukaan langit-langit kurang rata, berwarna gelap dan sulit dibersihkan			1			
	18	e. Permukaan langit-langit di ruang produksi yang menggunakan atau menimbulkan uap air terbuat dari bahan yang mudah menyerap air dan tidak dilapisi cat tahan panas			1			
	2.2.4	Penerangan						
	19	Unit penanganan PSAT tidak memiliki pencahayaan yang cukup untuk memastikan keamanan dan kebersihan pangan serta memfasilitasi pembersihan sarana		1				
	2.2.5	Pintu						
	20	a. Pintu di ruang penanganan PSAT terbuat dari bahan yang tidak kuat dan mudah pecah		1				
	21	b. Permukaan pintu di ruang penanganan (pengemasan, grading, pemotongan, dll) kurang rata, kasar, berwarna gelap dan sulit dibersihkan		1				
	22	c. Pintu ruang penanganan PSAT tidak dapat ditutup dengan baik			1			

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	2.2.6	Jendela Fasilitas jendela sesuai dengan kebutuhan						
23		a. Terbuat dari bahan yang kurang kuat dan mudah pecah atau rusak		1				
24		b. Permukaan jendela tidak rata, tidak halus dan berpotensi terjadinya penumpukan debu sehingga sulit dibersihkan		1				
25		c. Desain jendela memungkinkan untuk masuknya hewan pengganggu (serangga, burung, tikus, dll)			1			
	2.2.7	Ventilasi Fasilitas ventilasi sesuai dengan kebutuhan						
26		a. Tidak menjamin peredaran udara yang baik dan tidak dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu dan panas yang timbul selama penyimpanan yang dapat membahayakan kesehatan karyawan.			1			
27		b. Berpotensi mencemari PSAT yang diproduksi melalui aliran udara yang masuk			1			
28		c. Lubang ventilasi belum dilengkapi kasa untuk mencegah masuknya hewan pengganggu (serangga, burung, tikus, dll) serta mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan, dan			1			

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
		sulit dibersihkan						
	2.3	Fasilitas Bangunan Penyimpanan						
29		a. Fasilitas bangunan penyimpanan tidak sesuai karakteristik PSAT				1		
30		b. Tidak terdapat alat pengukur suhu di ruang penyimpanan yang berfungsi dengan baik sesuai karakteristik PSAT					1	
31		c. Tidak terdapat alat pengukur kelembaban di ruang penyimpanan yang berfungsi dengan baik sesuai karakteristik PSAT			1	1		
32		d. Penggunaan bahan sanitasi/fumigasi tidak sesuai aturan					1	
	3	FASILITAS SANITASI						
	3.1	Sarana Penyediaan Air						
33		a. Sarana penyediaan air (air sumur atau PAM) belum dilengkapi dengan tempat penampungan air atau pipa-pipa untuk mengalirkan air		1				
34		b. Sumber air bersih untuk proses penanganan PSAT tidak cukup			1			
35		c. Air yang digunakan untuk proses penanganan PSAT dan mengalami kontak langsung dengan PSAT tidak memenuhi				1		

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
		syarat kualitas air bersih						
		Note: Dibuktikan dengan hasil pengujian atau bukti pembayaran berlangganan PDAM bagi produk yang kontak langsung dengan air, sesuai karakteristik produk						
	36	d. Air yang digunakan untuk proses pengolahan minimal PSAT yang diedarkan untuk konsumsi langsung tidak memenuhi syarat kualitas air minum.				1		
	3.2	Sarana Pembuangan Air dan Limbah						
	37	a. Pembuangan air dan limbah belum dibedakan antara sarana pembuangan limbah cair, semi padat/padat			1			
	38	b. Sistem pembuangan air dan limbah tidak dirancang untuk mencegah resiko pencemaran PSAT			1			
	3.3	Sarana Pembersihan/Pencucian						
	39	Pembersihan/pencucian peralatan, perlengkapan dan bangunan untuk penanganan PSAT tidak dilengkapi dengan sarana yang cukup			1			
	3.4	Sarana Toilet						
	40	a. Perlengkapan toilet tidak memadai (sabun, lap/tisu, dll) dan toilet tidak dalam keadaan bersih			1			

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
41		b. Pintu toilet menghadap langsung ke ruang proses penanganan dan tidak tertutup.				1		
42		c. Tidak tersedia peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet		1				
43		d. Area toilet kurang mendapatkan penerangan		1				
44		e. Toilet tidak tersedia				1		
45		f. Jumlah toilet tidak memadai dengan jumlah karyawan			1			
	3.5	Sarana Higiene Karyawan						
46		a. Belum mempunyai sarana cuci tangan				1		
47		b. Fasilitas untuk cuci tangan tidak lengkap/memenuhi persyaratan berikut: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dilengkapi dengan kran air mengalir dan sabun</li> <li>- Dilengkapi dengan alat pengering tangan (handuk, kertas serap atau pengering aliran udara panas)</li> <li>- Tempat sampah yang tertutup</li> </ul>			1			
48		c. Fasilitas cuci tangan tidak terletak di depan ruang penanganan PSAT		1				
49		d. Fasilitas ganti pakaian (jika diperlukan), tidak dilengkapi dengan tempat penyimpanan barang, pakaian dan lain-lain		1				

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
50		e. Tidak menggunakan alas kaki khusus untuk di ruang pengolahan minimal dan pengemasan ulang PSAT			1			
	4	MESIN, PERALATAN DAN SARANA PENDUKUNG						
	4.1	Persyaratan mesin/peralatan dan sarana pendukung yang digunakan dalam proses penanganan PSAT						
51		a. Permukaan yang kontak langsung dengan PSAT yang dapat menimbulkan pencemaran (lubang atau celah, mengelupas, menyerap air dan berkarat)				1		
52		b. Menimbulkan potensi pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan dan sarana pendukung, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya				1		
53		c. Terbuat dari bahan yang tidak kuat, sulit dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga menghambat pemeliharaan, pembersihan, pemantauan dan pengendalian hama			1			
54		d. Lampu yang digunakan pada ruang pengolahan minimal dan pengemasan ulang PSAT tidak berpelindung atau tidak LED			1			
	4.2	Penempatan mesin dan peralatan dan sarana pendukung						
55		Diletakkan tidak sesuai dengan urutan proses sehingga				1		

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
		menyulitkan perawatan, pembersihan dan pencucian dan memudahkan terjadinya kontaminasi silang						
	4.3	Pengawasan Mesin/Peralatan						
56		Mesin/peralatan tidak diawasi sehingga tidak menjamin proses penanganan PSAT sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan			1			
	4.4	Alat Ukur						
57		Alat ukur yang terkait proses (seperti: timbangan, pengukur kadar air, thermometer) yang digunakan tidak ditera.			1			
	5	BAHAN						
	5.1	Persyaratan Bahan						
58		a. Tidak memiliki dokumen persyaratan keamanan dan mutu bahan baku PSAT yang akan digunakan			1			
59		b. Bahan baku PSAT yang digunakan tidak memenuhi standar mutu dan/atau keamanan pangan yang ditetapkan				1	1	
60		c. Penggunaan bahan penolong tidak memenuhi persyaratan atau standar keamanan dan mutu yang ditetapkan			1			
	6	PENGAWASAN PROSES						
61		a. Tidak menetapkan tahapan proses dan tidak mengatur alur proses yang berpotensi menyebabkan kontaminasi			1			

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	62	b. Tidak melakukan pengawasan parameter proses yang telah ditetapkan pada setiap tahapan				1		
	7	PRODUK AKHIR						
	7.1	Persyaratan Produk Akhir						
	63	a. Tidak menetapkan persyaratan keamanan dan/atau mutu produk akhir, dan apabila sudah diatur pemerintah maka persyaratan tersebut tidak mengacu pada peraturan yang telah ditetapkan tersebut			1			
	64	b. Tidak dilakukan pemeriksaan mutu PSAT secara periodik atau pada saat PSAT akan didistribusikan			1			
	65	c. Ada dugaan pencemaran produk pada saat pengemasan ulang dan belum dilakukan uji laboratorium terhadap produk					1	
	8	KARYAWAN						
	66	a. Karyawan tidak memiliki pemahaman tentang kebersihan diri			1			
	67	b. Unit usaha belum menunjuk dan menetapkan personil yang terlatih dan kompeten sebagai penanggungjawab pengawasan keamanan PSAT ( <i>Quality Control</i> )			1			
	68	c. Karyawan yang bekerja tidak dalam keadaan sehat				1		

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	69	d. Karyawan tidak menggunakan perlengkapan kerja yang ditetapkan			1			
	70	e. Karyawan tidak mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan, makan, minum, merokok, meludah atau melakukan tindakan lain di tempat penanganan yang dapat mengakibatkan kontaminasi terhadap produk				1		
	71	f. Karyawan dalam unit produksi memakai perhiasan, jam tangan atau benda lain yang membahayakan keamanan produk			1			
	72	g. Tidak memiliki ketentuan/tata cara bagi pengunjung yang akan memasuki area penanganan PSAT			1			
	9	PENGEMAS						
	73	a. Kemasan tidak dapat menjaga keamanan dan mutu produk sesuai dengan karakteristik produk yang dikemas				1		
	74	b. Tidak tersedia label pada kemasan			1			
	10	LABEL DAN KETERANGAN PRODUK						
	75	a. Label mudah lepas, luntur atau rusak			1			
	76	b. Label terletak pada bagian kemasan yang sulit dilihat dan dibaca		1				

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
77		c. Pada bagian utama label tidak memuat keterangan lengkap berupa : 1) nomor izin edar (apabila dipersyaratkan), 2) nama produk, 3) berat bersih atau isi bersih 4) nama dan alamat pihak yang memproduksi, memasukkan atau mengedarkan PSAT di dalam wilayah Indonesia . 5) tanggal produksi dan/atau tanggal kadaluwarsa dan/atau tanggal pengemasan (khusus untuk beras, wajib mencantumkan tanggal pengemasan) 6) kelas mutu (apabila dipersyaratkan)			1			
78		d. Tidak mencantumkan bahasa Indonesia pada produk yang ditulis dalam bahasa asing atau bahasa daerah untuk keterangan pada poin (c) dan informasi lain yang dibutuhkan konsumen apabila ada (seperti: cara penyajian, komposisi produk, dan lain-lain).			1			
	11	PENYIMPANAN						
	11.1	Cara Penyimpanan						
79		a. Penyimpanan bahan baku dan produk akhir menyentuh lantai, menempel dinding dan dekat dengan langit-langit			1			

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	80	b. Penyimpanan produk akhir ditempatkan tidak terpisah dengan bahan baku dan melebihi kapasitas			1			
	81	c. Tidak mempunyai informasi penyimpanan bahan baku/produk akhir minimal: tanggal penyimpanan/produksi			1			
	11.2	Penyimpanan bahan kimia						
	82	Bahan kimia tidak disimpan di tempat khusus dan tidak diberi label				1		
	11.3	Penyimpanan wadah dan pengemas						
	83	Wadah dan pengemas tidak disimpan rapi di tempat bersih dan terlindung.			1			
	11.4	Penyimpanan mesin/peralatan produksi dan sarana pendukung						
	84	Penyimpanan mesin/peralatan produksi dan sarana pendukung yang belum digunakan dalam kondisi kotor, tidak teratur dan tidak rapi			1			
	12	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM SANITASI						
	12.1	Pemeliharaan dan Pembersihan						
	85	Fasilitas penanganan PSAT (bangunan, mesin/peralatan dan sarana pendukung) dalam keadaan tidak terawat, prosedur sanitasi belum berjalan efektif, mesin/peralatan tidak berfungsi				1		

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
		sesuai prosedur yang ditetapkan terutama pada tahap krisis dan terjadi pencemaran fisik, kimia dan biologis/mikrobiologis						
	12.2	Pembersihan dan sanitasi mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT						
86		a. Mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT yang kontak langsung dengan bahan dan produk tidak dibersihkan				1		
87		b. Mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT yang tidak kontak langsung dengan produk tidak dalam keadaan bersih			1			
88		c. Bahan kimia yang digunakan sebagai pencuci digunakan tidak sesuai prosedur			1			
	12.3	Prosedur pembersihan dan sanitasi						
89		a. Prosedur pembersihan tidak dilakukan sesuai dengan tujuan pembersihan dan tidak berjalan efektif			1			
90		b. Prosedur kebersihan tidak mencakup semua ruangan, mesin/peralatan dan perlengkapan yang digunakan			1			
	12.4	Pengendalian hama						

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	91	a. Tidak tersedia upaya/sarana pencegahan hewan pengerat/serangga/burung.				1		
	92	b. Upaya/sarana pencegahan hewan pengerat/serangga/burung tidak efektif.			1			
	12.5	Penanganan limbah						
	93	Limbah padat, cair, semi padat/padat tidak segera ditangani/ tidak dibuang ke tempat khusus sehingga menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya dan berpotensi mencemari PSAT			1			
	13	PENGANGKUTAN						
	94	a. Wadah dan alat pengangkutan tidak sesuai dengan karakteristik produk sehingga tidak mampu mempertahankan mutu dan mencemari produk					1	
	95	b. Produk diangkut bersamaan dengan produk lain yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang				1		
	96	c. Wadah dan alat pengangkutan yang digunakan melebihi kapasitas			1			
	97	d. Wadah dan alat pengangkutan PSAT dalam keadaan kotor, dan tidak terawat				1		

	No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					OK
			TA	MN	MY	SR	KR	
	98	e. Tidak dilakukan pembersihan pada wadah dan alat pengangkutan setelah digunakan untuk pengangkutan produk lain yang berpotensi mencemari PSAT			1			
	14	DOKUMEN DAN PENCATATAN						
	99	a. Tidak memiliki SOP sesuai dengan alur proses, SOP sanitasi hygiene dan SOP penanganan produk yang sesuai				1		
	100	b. SOP dan rekaman tidak lengkap/tidak mutakhir			1			
	101	c. Tidak memiliki catatan sesuai dengan alur proses			1			
	102	d. Tidak melakukan penyimpanan terhadap catatan alur proses.			1			
	15	PELATIHAN						
	103	Karyawan yang menangani PSAT/ <i>quality control</i> belum memperoleh pendidikan/ pelatihan terkait prinsip-prinsip sanitasi higienis dan keamanan pangan.			1			
	16	PEMENUHAN PERSYARATAN EKSPOR UNTUK RUMAH PENGEMASAN						
	104	Tidak memenuhi persyaratan khusus protokol ekspor dari negara tujuan				1		
		Jumlah Bobot Penilaian		13	63	25	5	

Jadwal Frekuensi Audit Internal					
Rating Fasilitas	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	setiap tahun sekali	$\leq 4$	$\leq 3$	0	0
Level II	setiap sembilan bulan sekali	$\geq 5$	4-6	0	0
Level III	setiap enam bulan sekali	NA	7-12	0	0
Level IV	setiap tiga bulan sekali	NA	$\geq 13$	$\geq 1$	$\geq 1$

STANDAR REGISTRASI PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN PRODUKSI DALAM NEGERI USAHA KECIL (PSAT-PDUK)

NO	Registrasi Pangan Segar Asal Tumbuhan Produksi Dalam Negeri Usaha Kecil (PSAT-PDUK)	
1	Ruang Lingkup	Standar ini dimaksudkan untuk menjamin keamanan dan/atau mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan Produksi Dalam Negeri Usaha Kecil (PSAT-PDUK) dalam Kemasan eceran yang diedarkan oleh Pelaku Usaha mikro dan kecil, antara lain: petani/poktan/gabungan kelompok tani/perorangan dan badan usaha.

		<p>Tujuan dari standar ini adalah sebagai acuan bagi Pelaku Usaha untuk memperoleh registrasi PSAT-PDUK dan sebagai acuan bagi Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Kabupaten/Kota dalam rangka penerbitan registrasi PSAT-PDUK.</p> <p>Ruang lingkup standar ini mencakup persyaratan umum, persyaratan khusus serta mekanisme penilaian kesesuaian dan pengawasan.</p> <p>Standar ini dikecualikan untuk:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. PSAT-PDUK yang dibungkus dalam kemasan eceran di hadapan pembeli;</li><li>b. PSAT-PDUK yang digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku pangan industri pengolahan yang produk akhirnya memerlukan izin edar lainnya;</li><li>c. PSAT yang masa simpannya kurang dari 7 hari pada suhu penyimpanan sesuai karakteristik produk dan tidak berisiko tinggi. Dalam hal PSAT akan diedarkan, harus komitmen menerapkan standar penanganan yang baik PSAT.</li></ol>
2	Istilah dan Definisi	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pangan olahan yang mengalami pengolahan minimal meliputi pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (<i>blanching</i>), dan/atau proses lain tanpa penambahan bahan tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diijinkan untuk memperpanjang masa simpan.</li></ol>

		<ul style="list-style-type: none"><li>b. Pangan Segar Asal Tumbuhan Produksi Dalam Negeri Usaha Kecil yang selanjutnya disingkat PSAT-PDUK adalah PSAT yang diproduksi oleh pelaku usaha mikro dan kecil di dalam wilayah Republik Indonesia dengan bahan baku yang berasal dari produk dalam negeri atau campuran dengan produk luar negeri.</li><li>c. Produksi adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, pengolahan minimal, mengemas kembali dan/atau mengubah bentuk PSAT.</li><li>d. Penanganan PSAT-PDUK adalah cara/proses yang dilakukan Pelaku Usaha terhadap PSAT-PDUK sesuai diagram alir yang ditetapkan.</li><li>e. Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Keamanan PSAT adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah PSAT dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.</li><li>f. Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Mutu PSAT adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan.</li><li>g. Diagram Alir PSAT-PDUK adalah gambaran rangkaian proses produksi PSAT-PDUK yang dilakukan oleh Pelaku Usaha.</li><li>h. Daftar Pelanggan adalah data perorangan atau badan usaha yang menjadi pembeli produk dari Pelaku Usaha yang menangani PSAT-PDUK.</li><li>i. Daftar Pemasok adalah data perorangan atau badan usaha yang memasok atau menjual PSAT-PDUK kepada Pelaku Usaha yang menangani PSAT-PDUK.</li></ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>j. Informasi Produk adalah produk adalah keterangan yang berisi tentang produk terkait.</li><li>k. Kemasan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.</li><li>l. Kemasan Eceran adalah kemasan akhir yang diedarkan ke konsumen dan tidak dibuka untuk dikemas kembali.</li><li>m. Pengemasan Ulang adalah proses mengemas PSAT dari kemasan besar yang lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan.</li><li>n. Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT yang selanjutnya disingkat SPPB-PSAT adalah perizinan berusaha untuk unit penanganan PSAT yang telah memenuhi persyaratan penanganan PSAT yang baik sesuai karakteristik produk.</li><li>o. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah Tingkat Kabupaten/Kota yang selanjutnya disebut OKKP-D Kabupaten/Kota adalah unit kerja Pemerintah Daerah tingkat Kabupaten/Kota yang sesuai tugas dan fungsi diberikan kewenangan melakukan pengawasan Keamanan PSAT dan Mutu PSAT.</li><li>p. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.</li></ul>
3	Persyaratan umum	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Surat permohonan registrasi PSAT-PDUK, permohonan dilakukan untuk setiap nama produk PSAT-PDUK (jenis PSAT dan nama dagang) yang memiliki penanganan yang sama;</li><li>b. Mengisi form keterangan Informasi Produk sesuai form 1 berupa:</li></ul>

Form 1. Keterangan Informasi Produk			
No	Informasi Produk	Uraian	
1	Nama Produk		
	a. Jenis PSAT		
	b. Nama Dagang		
2	Nama latin		
3	Nomor PL Bahan baku <sup>1)</sup>		
4	Nama Merk <sup>2)</sup>		
5	Jenis Kemasan		
6	Berat Bersih		
7	Kelas Mutu <sup>2)</sup>		
8	Unit Penanganan PSAT		
9	1) Nama Unit produksi/penanganan PSAT		
	2) Alamat		
	3) Status kepemilikan <sup>4)</sup>	Milik Pribadi	
		Sewa :	
		a. Durasi sewa	
b. Masa sewa sampai dengan			
	c. Perjanjian sewa <sup>4)</sup>		
10	Daftar Pemasok		

		11	Daftar Pelanggan	
		<p>Keterangan :</p> <p>1) : Jika menggunakan Produk Luar Negeri</p> <p>2) : apabila ada</p> <p>3) : pilih salah satu milik sendiri atau sewa</p> <p>4) : dilampirkan apabila melakukan perjanjian sewa</p> <p>c. Surat pernyataan tentang komitmen untuk:</p> <p>a) menerapkan penanganan yang baik PSAT minimal level 3 dan memiliki diagram alir penanganan PSAT PDUK;</p> <p>b) memenuhi persyaratan keamanan dan mutu PSAT;</p> <p>c) memenuhi ketentuan label dan Kemasan.</p> <p>Pelaku Usaha dalam jangka waktu 10 hari kerja harus memenuhi persyaratan umum.</p>		
4	Persyaratan Khusus	-		
5	Sarana	-		
6	Penilaian Kesesuaian dan Pengawasan	<p>a. Cara Penilaian Kesesuaian</p> <p>1) Pelaku Usaha membuat surat permohonan kepada OKKP-D Kabupaten/Kota dengan melampirkan semua persyaratan umum. Permohonan dilakukan untuk setiap setiap nama produk PSAT (jenis</p>		

		<p>PSAT dan nama dagang) di setiap unit produksi/penanganan PSAT;</p> <p>2) Pelaku Usaha yang sudah melengkapi semua persyaratan umum mendapatkan nomor registrasi PSAT-PDUK yang berlaku selama 5 tahun dan dapat diperpanjang.</p> <p>b. Pengawasan</p> <p>1) Norma pengawasan</p> <p>a) Pengawasan dilakukan secara rutin melalui pembinaan, pendampingan, atau penyuluhan.</p> <p>b) Pengawasan dilakukan agar pelaku usaha dapat memenuhi ketentuan standar sesuai komitmen:</p> <p>(1) Penerapan penanganan yang baik PSAT minimal level 3 sesuai ruang lingkup penanganan PSAT-PDUK untuk setiap unit produksi/gudang yang digunakan, dalam hal pelaku usaha telah memenuhi komitmen penerapan SPPB PSAT level 3 maka diterbitkan surat keterangan penerapan SPPB PSAT level 3</p> <p>(2) Standar Keamanan dan Mutu PSAT, dengan ketentuan:</p> <p>(a) Persyaratan Keamanan PSAT yang digunakan sesuai peraturan perundang-undangan. Apabila tidak diatur dalam peraturan perundang-undangan dapat mengacu pada standar internasional. Apabila PSAT tertentu belum diatur standarnya, maka persyaratannya mengacu pada analisa risiko PSAT.</p> <p>(b) Dalam hal penggunaan bahan aktif pestisida dapat diidentifikasi, parameter uji Keamanan PSAT yang dipilih sesuai dengan persyaratan Keamanan PSAT hasil</p>
--	--	---

		<p>identifikasi tersebut.</p> <p>(3) Ketentuan kemasan dan label:</p> <p>(a) Kemasan dapat menjaga Keamanan PSAT dan Mutu PSAT sesuai dengan karakteristik produk yang dikemas;</p> <p>(b) Kemasan mencantumkan label;</p> <p>(c) Label tidak mudah lepas, tidak mudah luntur atau rusak;</p> <p>(d) Label terletak pada bagian Kemasan pangan yang mudah dilihat dan dibaca;</p> <p>(e) Bagian utama Label pada Kemasan PSAT sekurang-kurangnya memuat:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nama PSAT;</li><li>- nomor registrasi PSAT-PDUK;</li><li>- berat bersih atau isi bersih;</li><li>- nama dan alamat pihak yang memproduksi/mengemas ulang;</li><li>- tanggal produksi dan/atau tanggal pengemasan;</li></ul> <p>(f) untuk produk yang dikemas ulang yang bahan bakunya telah memiliki masa kedaluwarsa maka di Kemasan dicantumkan tanggal kedaluwarsa sesuai tanggal kedaluwarsa bahan baku;</p> <p>kelas mutu (apabila dipersyaratkan).</p> <p>(g) Untuk keterangan label sesuai huruf e dan informasi lain yang dibutuhkan konsumen apabila ada antara lain: cara penyajian, komposisi produk, dan lain-lain, harus menggunakan Bahasa Indonesia;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>(h) Tidak menggunakan nama dagang yang telah mempunyai sertifikat merek untuk PSAT sejenis atas nama orang dan/atau badan usaha lain;</li><li>(i) Tidak mencantumkan nama, logo atau identitas lembaga penilai kesesuaian pada label;</li><li>(j) Ukuran berat dinyatakan dalam berat bersih dan dicantumkan dalam satuan metrik.</li></ul> <p>(4) Diagram alir penanganan PSAT-PDUK agar sesuai dengan karakteristik produk dan memperhatikan titik kritis penanganan PSAT.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>c) Pengawasan rutin dilakukan melalui pemeriksaan terhadap laporan Pelaku Usaha dan inspeksi lapangan.</li><li>d) Inspeksi lapangan dapat dilakukan dengan kunjungan fisik ke unit usaha dan/atau melalui virtual yang dilakukan dengan pemeriksaan administrasi dan pemeriksaan teknis atas pemenuhan standar yang dapat disertai dengan pengambilan contoh dan pengujian.</li><li>e) Pengawasan untuk PSAT-PDUK yang diedarkan lintas kabupaten/kota dan/atau provinsi dapat dilakukan oleh OKKP-D Provinsi.</li><li>f) Apabila dalam pengawasan ditemukan ketidaksesuaian, maka Pelaku Usaha diberikan sanksi sesuai ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.</li></ul> <p>2) Perencanaan pelaksanaan pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan rutin kepada Pelaku Usaha dilakukan dengan terlebih dahulu menginformasikannya kepada Pelaku Usaha minimal satu hari sebelum pelaksanaan;</li></ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>b) Pelaksanaan pengawasan dilakukan dengan menggunakan kuisisioner tentang pemenuhan standar izin PSAT-PDUK;</li><li>c) Hasil pengawasan dituangkan dalam berita acara pengawasan yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi;</li><li>d) Apabila dilakukan pengambilan contoh, pelaksana pengawasan menyiapkan berita acara pengambilan contoh yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi.</li><li>e) dalam hal berdasarkan hasil penilaian atas Pengawasan rutin yang dilakukan sebelumnya terhadap standar dan kewajiban, pelaku UMK yang dinilai patuh tidak perlu dilakukan inspeksi lapangan.</li></ul> <p>3) Hak dan kewajiban pelaksana pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pelaksana Pengawasan berhak:<ul style="list-style-type: none"><li>(1) memperoleh keterangan dan/atau membuat catatan yang diperlukan;</li><li>(2) memeriksa kepatuhan pemenuhan kewajiban;</li><li>(3) menyusun salinan dari dokumen dan/ atau mendokumentasikan secara elektronik;</li><li>(4) melakukan pengambilan sampel dan melakukan pengujian;</li><li>(5) memeriksa lokasi kegiatan usaha dan prasarana dan/atau sarana; dan/atau</li><li>(6) menghentikan tindakan pelanggaran dalam pemenuhan persyaratan registrasi PSAT-PDUK oleh Pelaku Usaha.</li></ul></li></ul>
--	--	--

		<p>b) Pelaksana Pengawasan berkewajiban:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) melakukan reviu terhadap laporan berkala yang diberikan oleh Pelaku Usaha;</li><li>(2) menyusun laporan hasil reviu;</li><li>(3) menyampaikan rekomendasi;</li><li>(4) menyampaikan pemberitahuan tertulis paling lambat 3 (tiga) Hari sebelum tanggal pemeriksaan;</li><li>(5) menyerahkan surat tugas kepada Pelaku Usaha yang akan diperiksa;</li><li>(6) menjelaskan maksud dan tujuan kepada Pelaku Usaha yang diperiksa;</li><li>(7) melakukan pemeriksaan atas kesesuaian laporan berkala dengan kondisi lapangan;</li><li>(8) membuat berita acara pemeriksaan dan menyampaikan kesimpulan; dan</li><li>(9) menjaga kerahasiaan informasi Pelaku Usaha.</li></ol> <p>4) Pelaksana pengawasan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan registrasi PSAT-PDUK dilakukan oleh Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP);</li><li>b) Dalam hal PMHP belum tersedia atau memadai, pengawasan dapat dilakukan oleh pengawas lain dengan memenuhi persyaratan telah mengikuti Pendidikan/pelatihan di bidang Keamanan PSAT dan Mutu PSAT atau pelatihan lain yang terkait.</li><li>c) Koordinator pelaksana pengawasan registrasi PSAT-PDUK dilakukan oleh OKKP-D Kabuapten/kota sesuai lokasi unit usaha.</li></ol>
--	--	---

		<p>5) Mekanisme, format dan substansi laporan Pelaku Usaha yang telah memiliki registrasi PSAT -PDUK melaporkan kepatuhan terhadap standar serta informasi lain yang berkaitan dengan kegiatan usaha kepada penerbit perizinan PSAT-PDUK minimal 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun berupa laporan ketelusuran PSAT-PDUK.</p> <p>6) Saluran pengaduan masyarakat OKKP-D Kabupaten/Kota membuka layanan pengaduan masyarakat terhadap pelaksanaan pelayanan dengan cara menghubungi OKKP-D Kabupaten/Kota untuk menyampaikan keluhan atau banding melalui surat elektronik (<i>e-mail</i>), surat langsung, kotak saran/pengaduan, dan/atau mekanisme lain yang tersedia.</p>
--	--	--

STANDAR IZIN KEAMANAN PSAT (*HEALTH CERTIFICATE*)

NO	<p>Izin Keamanan PSAT (<i>Health Certificate</i>)</p> <p>KBLI terkait:</p> <p>01630 (Jasa Pasca Panen)</p> <p>46201 (Perdagangan besar padi dan palawija)</p> <p>46311 (Perdagangan besar beras)</p> <p>46312 (Perdagangan besar buah-buahan)</p> <p>46313 (Perdagangan besar sayuran)</p> <p>46319 (Perdagangan besar bahan makanan dan minuman hasil pertanian lainnya)</p>		
1	<table border="1"><tr><td data-bbox="261 742 553 1359">Ruang Lingkup</td><td data-bbox="553 742 2369 1359"><p>Standar ini dimaksudkan untuk menjamin keamanan dan/atau mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) yang akan diekspor ke luar wilayah Republik Indonesia memenuhi persyaratan negara tujuan. Ketentuan ini berlaku bagi PSAT yang akan diekspor ke negara tujuan tertentu yang mengharuskan adanya izin keamanan PSAT/ (<i>Health Certificate</i>) dari pemerintah Indonesia.</p><p>Tujuan dari standar ini adalah sebagai acuan bagi Pelaku Usaha (eksportir) untuk mendapatkan izin keamanan PSAT/ (<i>Health Certificate</i>), sekaligus acuan bagi Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Provinsi sesuai lokasi keberangkatan PSAT dalam rangka penerbitan izin keamanan PSAT (<i>Health Certificate</i>).</p><p>Ruang lingkup standar ini mencakup persyaratan umum, persyaratan khusus serta mekanisme penilaian kesesuaian dan pengawasan.</p></td></tr></table>	Ruang Lingkup	<p>Standar ini dimaksudkan untuk menjamin keamanan dan/atau mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) yang akan diekspor ke luar wilayah Republik Indonesia memenuhi persyaratan negara tujuan. Ketentuan ini berlaku bagi PSAT yang akan diekspor ke negara tujuan tertentu yang mengharuskan adanya izin keamanan PSAT/ (<i>Health Certificate</i>) dari pemerintah Indonesia.</p> <p>Tujuan dari standar ini adalah sebagai acuan bagi Pelaku Usaha (eksportir) untuk mendapatkan izin keamanan PSAT/ (<i>Health Certificate</i>), sekaligus acuan bagi Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Provinsi sesuai lokasi keberangkatan PSAT dalam rangka penerbitan izin keamanan PSAT (<i>Health Certificate</i>).</p> <p>Ruang lingkup standar ini mencakup persyaratan umum, persyaratan khusus serta mekanisme penilaian kesesuaian dan pengawasan.</p>
Ruang Lingkup	<p>Standar ini dimaksudkan untuk menjamin keamanan dan/atau mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) yang akan diekspor ke luar wilayah Republik Indonesia memenuhi persyaratan negara tujuan. Ketentuan ini berlaku bagi PSAT yang akan diekspor ke negara tujuan tertentu yang mengharuskan adanya izin keamanan PSAT/ (<i>Health Certificate</i>) dari pemerintah Indonesia.</p> <p>Tujuan dari standar ini adalah sebagai acuan bagi Pelaku Usaha (eksportir) untuk mendapatkan izin keamanan PSAT/ (<i>Health Certificate</i>), sekaligus acuan bagi Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Provinsi sesuai lokasi keberangkatan PSAT dalam rangka penerbitan izin keamanan PSAT (<i>Health Certificate</i>).</p> <p>Ruang lingkup standar ini mencakup persyaratan umum, persyaratan khusus serta mekanisme penilaian kesesuaian dan pengawasan.</p>		

2	Istilah dan Definisi	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Pangan Segar Asal Tumbuhan selanjutnya disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pangan olahan yang mengalami pengolahan minimal meliputi pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (<i>blanching</i>), dan/atau proses lain tanpa penambahan bahan tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diijinkan untuk memperpanjang masa simpan.</li><li>b. Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Keamanan PSAT adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah PSAT dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.</li><li>c. Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Mutu PSAT adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan.</li><li>d. <i>Consignment code</i> adalah kode pengiriman barang yang dapat berupa nomor kontrak antara importir dengan eksportir atau nomor lot barang atau nomor <i>invoice</i>.</li><li>e. Kode <i>Harmonized System</i> (HS) adalah daftar penggolongan barang yang dibuat secara otomatis dengan tujuan mempermudah penarifan, transaksi perdagangan, pengangkutan dan statistik yang telah diperbaiki dari sistem klasifikasi sebelumnya, yang dituangkan ke dalam buku tarif bea masuk Indonesia.</li><li>f. Lot adalah suatu pengelompokan/ pengindentifikasian jumlah produk yang dikirim pada satu waktu yang ditentukan oleh perusahaan berdasarkan karakteristik yang sama seperti asal lokasi, varitas, <i>type packing</i>, pengemas, pengirim atau label.</li></ul>
---	----------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>g. Sublot adalah bagian yang ditetapkan dari lot yang besar yang dipergunakan untuk keperluan metode pengambilan contoh dalam bagian tersebut, setiap sublot harus terpisah secara fisik dan diidentifikasi secara jelas.</li><li>h. Informasi Produk adalah keterangan yang berisi tentang produk terkait dengan izin keamanan PSAT (<i>Health Certificate</i>) yang akan diterbitkan.</li><li>i. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah Tingkat Provinsi yang selanjutnya disebut OKKP-D Provinsi adalah Pemerintah Daerah tingkat provinsi yang sesuai tugas dan fungsi diberikan kewenangan melakukan pengawasan Keamanan dan Mutu PSAT.</li><li>j. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.</li><li>k. Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT yang selanjutnya disingkat SPPB-PSAT adalah perizinan berusaha untuk unit penanganan PSAT yang telah memenuhi persyaratan penanganan PSAT yang baik sesuai karakteristik produk.</li><li>l. Laporan Hasil Uji adalah informasi tentang keamanan dan/atau mutu PSAT yang diterbitkan oleh laboratorium pengujian yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN).</li><li>m. Lokasi keberangkatan PSAT adalah tempat PSAT dilakukan penanganan terakhir atau diberangkatkan sesuai persyaratan negara tujuan.</li></ul>
--	--	---

3	Persyaratan umum	<p>a. Surat permohonan izin Keamanan PSAT/ <i>Health Certificate</i>;</p> <p>b. Mengisi form keterangan Informasi Produk (Form 1):</p> <p style="text-align: center;">Form 1. Keterangan Informasi Produk</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 60%;">Uraian</th> <th style="width: 35%;">Keterangan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Nama Perusahaan (Eksportir);</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Alamat Kantor;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">3.</td> <td>Kontak Person :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>a. Nama personel;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b. Nomor Telepon/ HP;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c. Nomor Faximili;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="10">4.</td> <td>Unit Penanganan PSAT <sup>1)</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. Nama Unit penanganan PSAT</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Alamat</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">3. Status kepemilikan<sup>2)</sup></td> <td>Milik Pribadi</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sewa :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>a. Durasi sewa</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b. Masa sewa sampai dengan</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>c. Perjanjian sewa<sup>3)</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT<sup>4)</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. SPPB-PSAT</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	No	Uraian	Keterangan	1.	Nama Perusahaan (Eksportir);		2.	Alamat Kantor;		3.	Kontak Person :		a. Nama personel;		b. Nomor Telepon/ HP;		c. Nomor Faximili;		4.	Unit Penanganan PSAT <sup>1)</sup>		1. Nama Unit penanganan PSAT		2. Alamat		3. Status kepemilikan <sup>2)</sup>	Milik Pribadi		Sewa :		a. Durasi sewa		b. Masa sewa sampai dengan			c. Perjanjian sewa <sup>3)</sup>		4. Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT <sup>4)</sup>		5. SPPB-PSAT	
No	Uraian	Keterangan																																									
1.	Nama Perusahaan (Eksportir);																																										
2.	Alamat Kantor;																																										
3.	Kontak Person :																																										
	a. Nama personel;																																										
	b. Nomor Telepon/ HP;																																										
	c. Nomor Faximili;																																										
4.	Unit Penanganan PSAT <sup>1)</sup>																																										
	1. Nama Unit penanganan PSAT																																										
	2. Alamat																																										
	3. Status kepemilikan <sup>2)</sup>	Milik Pribadi																																									
		Sewa :																																									
		a. Durasi sewa																																									
		b. Masa sewa sampai dengan																																									
		c. Perjanjian sewa <sup>3)</sup>																																									
	4. Surat Pernyataan memelihara SPPB-PSAT <sup>4)</sup>																																										
	5. SPPB-PSAT																																										

			a. Nomor :		
			b. Level :		
			c. Masa Berlaku :		
			d. Ruang Lingkup :		
		5.	Nama produk dan nama latin;		
		6.	Jenis/Bentuk Produk;		
		7.	Nomor <i>Harmonyzed System</i> (HS);		
		8.	Nama Perusahaan Importir		
		9.	Alamat Perusahaan Importir		
		10.	Kontak Personal Importir:		
			a. Nama personal		
			b. Alamat		
			c. Nomor Telepon/ HP		
			d. Nomor Faximili		
			e. Email :		
		11.	<i>Consignment Code</i> ;		
		12.	Jumlah Lot;		
		13.	Berat masing-masing Lot;		
		14.	Jumlah kemasan;		
		15.	Jenis kemasan;		
		16.	Berat kotor;		
		17.	Berat bersih;		
		18.	Tempat/pelabuhan pemberangkatan;		

			19.	Tanggal Pemberangkatan;	
			20.	Identitas transportasi;	
				a. Jenis transportasi	
				b. Nama transportasi	
				c. Nomor container	
				d. Nomor <i>Bill of landing</i>	
			21.	Tempat/pelabuhan tujuan;	
			22.	Negara tujuan;	
			23.	Negara transit;	
			24.	Laboratorium Uji	
				a. Nama Laboratorium;	
				b. Alamat;	
				c. Nomor sertifikat hasil uji;	
				d. Tanggal uji laboratorium	

Keterangan :

- <sup>1)</sup> : Cantumkan semua unit penanganan PSAT/gudang tempat PSAT digunakan
- <sup>2)</sup> : pilih salah satu milik sendiri atau sewa
- <sup>3)</sup> : dilampirkan apabila melakukan perjanjian sewa
- <sup>4)</sup> : dilampirkan apabila masa berlaku perjanjian sewa lebih singkat dari masa berlaku SPPB-PSAT

Pelaku Usaha dalam jangka waktu 3 (tiga) hari kerja harus memenuhi persyaratan umum.

4	Persyaratan Khusus	<p>a. SPPB-PSAT atas nama pemohon minimal level 2 (dua) sesuai ruang lingkup penanganan PSAT. Pemohon dapat menggunakan fasilitas pihak lain yang telah memiliki SPPB-PSAT dan masih berlaku minimal level 2 dan sesuai ruang lingkup PSAT yang dimohonkan. Dalam hal ini pelaku usaha harus melampirkan perjanjian sewa.</p> <p>b. Laporan Hasil Uji dengan ketentuan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Parameter Keamanan PSAT dan/atau Mutu PSAT, metode <i>sampling</i>, laboratorium uji, dan dokumen <i>sampling plan</i> sesuai persyaratan negara tujuan;</li><li>2) Apabila tidak dipersyaratkan negara tujuan, maka disesuaikan dengan ketentuan Keamanan PSAT dan/atau Mutu PSAT di Indonesia atau standar internasional.</li></ol> <p>Pelaku Usaha dalam jangka waktu 7 (tujuh) hari kerja harus memenuhi persyaratan khusus.</p>
5	Sarana	-
6	Penilaian Kesesuaian dan Pengawasan	<p>a. Cara Penilaian Kesesuaian</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pelaku Usaha membuat surat permohonan sebelum PSAT diekspor yang ditujukan kepada OKKP-D Provinsi sesuai lokasi keberangkatan PSAT dengan melampirkan persyaratan umum dan persyaratan khusus.</li><li>2) Dalam waktu maksimal 14 hari, OKKP-D Provinsi melakukan penilaian pemenuhan persyaratan permohonan Izin Keamanan PSAT/<i>Health Certificate</i> dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 2):</li></ol>

Form 2. Verifikasi Dokumen Persyaratan Permohonan Izin Keamanan PSAT/*Health Certificate*

No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
1	Umum:			
	a. Surat permohonan			
	b. Keterangan informasi produk			
	c. Surat Perjanjian sewa untuk fasilitas yang disewa			
2	Khusus:			
	a. SPPB-PSAT minimal level 2 sesuai ruang lingkup yang dimohonkan <sup>1)</sup>			
	b. Laporan hasil uji			

<sup>1)</sup>: identitas pada SPPB PSAT sesuai yang digunakan

- 3) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum dan/atau persyaratan khusus, tidak diterbitkan izin Keamanan PSAT/*Health Certificate* dan disampaikan informasi kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;
- 4) Dalam hal Pelaku Usaha memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus, diterbitkan izin Keamanan PSAT/*Health Certificate*;
- 5) Izin Keamanan PSAT/*Health Certificate* diterbitkan untuk setiap pengiriman PSAT ke luar negeri dan sesuai ketentuan negara tujuan, berlaku maksimal 4 (empat) bulan sejak tanggal penerbitan dan tidak lebih dari 6 (enam) bulan sejak hasil uji laboratorium diterbitkan.

		<p>b. Pengawasan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Norma pengawasan<ol style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan dapat dilakukan secara rutin dan insidental;</li><li>b) Pengawasan rutin dilakukan melalui pemeriksaan terhadap laporan Pelaku Usaha dan inspeksi lapangan;</li><li>c) Pengawasan insidental dilakukan melalui inspeksi lapangan atau secara virtual;</li><li>d) Inspeksi lapangan dapat dilakukan dengan kunjungan fisik ke unit usaha dan/atau melalui virtual yang dilakukan dengan pemeriksaan administrasi dan pemeriksaan teknis atas pemenuhan standar yang dapat disertai dengan pengambilan contoh dan pengujian.</li><li>e) Pengawasan rutin dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun atau dilakukan dengan mempertimbangkan kepatuhan pemegang Penzinan Berusaha/Pelaku Usaha dan analisis Risiko keamanan pangan;</li><li>f) Pengawasan insidental dapat dilakukan secara terjadwal atau sewaktu-waktu apabila ada informasi/pengaduan dari masyarakat dan/atau terjadi penyimpangan dari persyaratan izin Keamanan PSAT/<i>Health Certificate</i>;</li><li>g) Apabila dalam pengawasan ditemukan ketidaksesuaian, maka Pelaku Usaha diberikan sanksi sesuai ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.</li></ol></li></ol>
--	--	--

		<p>2) Perencanaan pelaksanaan pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan rutin kepada Pelaku Usaha dilakukan dengan terlebih dahulu menginformasikannya kepada Pelaku Usaha minimal satu hari sebelum pelaksanaan;</li><li>b) Pelaksanaan pengawasan dilakukan dengan menggunakan kuisisioner tentang pemenuhan standar izin Keamanan PSAT/<i>Health Certificate</i>;</li><li>c) Hasil pengawasan dituangkan dalam berita acara pengawasan yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi;</li><li>d) Apabila dilakukan pengambilan contoh, pelaksana pengawasan menyiapkan berita acara pengambilan contoh yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi.</li></ul> <p>3) Hak dan kewajiban pelaksana pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pelaksana Pengawasan berhak:<ul style="list-style-type: none"><li>(1) memperoleh keterangan dan/atau membuat catatan yang diperlukan;</li><li>(2) memeriksa kepatuhan pemenuhan kewajiban;</li><li>(3) menyusun salinan dari dokumen dan/ atau mendokumentasikan secara elektronik;</li><li>(4) melakukan pengambilan sampel dan melakukan pengujian;</li><li>(5) memeriksa lokasi kegiatan usaha dan prasarana dan/atau sarana; dan/atau</li><li>(6) menghentikan tindakan pelanggaran dalam pemenuhan persyaratan izin keamanan PSAT/<i>HC</i> oleh Pelaku Usaha.</li></ul></li></ul>
--	--	---

		<p>b) Pelaksana Pengawasan berkewajiban:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) melakukan reviu terhadap laporan berkala yang diberikan oleh Pelaku Usaha;</li><li>(2) menyusun laporan hasil reviu;</li><li>(3) menyampaikan rekomendasi;</li><li>(4) menyampaikan pemberitahuan tertulis paling lambat 3 (tiga) Hari sebelum tanggal pemeriksaan;</li><li>(5) menyerahkan surat tugas kepada Pelaku Usaha yang akan diperiksa;</li><li>(6) menjelaskan maksud dan tujuan kepada Pelaku Usaha yang diperiksa;</li><li>(7) melakukan pemeriksaan atas kesesuaian laporan berkala dengan kondisi lapangan;</li><li>(8) membuat berita acara pemeriksaan dan menyampaikan kesimpulan; dan</li><li>(9) menjaga kerahasiaan informasi Pelaku Usaha.</li></ol> <p>4) Pelaksana pengawasan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan izin Keamanan PSAT/<i>Health Certificate</i> dilakukan oleh Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP);</li><li>b) Dalam hal PMHP belum tersedia atau memadai, pengawasan dapat dilakukan oleh pengawas lain dengan memenuhi persyaratan telah mengikuti Pendidikan/pelatihan di bidang Keamanan PSAT dan/atau Mutu PSAT atau pelatihan lain yang terkait.</li><li>c) Koordinator pelaksana pengawasan keamanan PSAT/<i>Health Certificate</i> dilakukan oleh OKKP-D propinsi sesuai penerbitan.</li></ol>
--	--	--

		<p>5) Mekanisme, format dan substansi laporan</p> <p>Pelaku Usaha yang telah memiliki Izin Keamanan PSAT/<i>Health Certificate</i> melaporkan kepatuhan terhadap standar serta informasi lain yang berkaitan dengan kegiatan usaha kepada penerbit Izin Keamanan PSAT/<i>Health Certificate</i> paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun berupa :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) laporan realisasi ekspor;</li><li>b) rekapan hasil pengujian atau kesesuaian standar negara tujuan;</li><li>c) laporan pemberitahuan kasus Keamanan PSAT dan/atau kasus penolakan produk ekspor; dan</li><li>d) laporan audit internal.</li></ul> <p>6) Saluran pengaduan masyarakat</p> <p>OKKP-D Provinsi membuka layanan pengaduan masyarakat terhadap pelaksanaan pelayanan dengan cara menghubungi OKKP-D Provinsi untuk menyampaikan keluhan atau banding melalui surat elektronik (<i>e-mail</i>), surat langsung, kotak saran/pengaduan, dan/atau mekanisme lain yang tersedia.</p>
--	--	---

STANDAR IZIN RUMAH PENGEMASAN

NO	Izin Rumah Pengemasan	
1	Ruang Lingkup	<p>Standar ini dimaksudkan untuk menjamin penanganan Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) yang dilakukan di rumah pengemasan dapat menghasilkan PSAT yang aman dan/atau bermutu sesuai persyaratan negara tujuan ekspor.</p> <p>Tujuan dari standar ini adalah sebagai acuan bagi Pelaku Usaha untuk memperoleh izin Rumah Pengemasan, baik sebagai izin baru/perpanjangan, perubahan ruang lingkup dan pengalihan kepemilikan, serta sebagai acuan Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Provinsi dalam rangka penerbitan izin Rumah Pengemasan.</p> <p>Ruang lingkup standar ini mencakup persyaratan umum, persyaratan khusus serta mekanisme penilaian kesesuaian dan pengawasan.</p>

2	Istilah dan Definisi	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pangan olahan yang mengalami pengolahan minimal meliputi pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (<i>blanching</i>), dan/atau proses lain tanpa penambahan bahan tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diijinkan untuk memperpanjang masa simpan. Diagram alir adalah gambaran rangkaian proses penanganan pasca panen yang dilakukan oleh Pelaku Usaha di Rumah Pengemasan.</li><li>b. Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Keamanan PSAT adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah PSAT dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.</li><li>c. Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Mutu PSAT adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan.</li><li>d. Pengemasan adalah proses perlindungan komoditi dari gangguan faktor luar yang dapat mempengaruhi masa simpan komoditi dengan memakai media (bahan) tertentu;</li><li>e. Penanganan PSAT adalah cara/proses yang dilakukan Pelaku Usaha terhadap PSAT sesuai diagram alir yang ditetapkan.</li><li>f. Rumah Pengemasan (Packing House) adalah suatu bangunan tempat dilakukannya kegiatan penanganan pasca panen hasil pertanian asal tumbuhan sejak dipanen sampai pengemasan untuk didistribusikan ke negara tujuan.</li></ul>
---	----------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>g. Daftar Pemasok adalah data perorangan atau badan usaha yang memasok atau menjual PSAT kepada Pelaku Usaha yang menangani Rumah Pengemasan.</li><li>h. Informasi Rumah Pengemasan adalah keterangan yang berisi tentang Rumah Pengemasan.</li><li>i. Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik PSAT yang selanjutnya disingkat SPPB-PSAT adalah perizinan berusaha untuk unit penanganan PSAT yang telah memenuhi persyaratan penanganan PSAT yang baik sesuai karakteristik produk.</li><li>j. Laporan Hasil Uji adalah informasi tentang keamanan dan/atau mutu PSAT yang diterbitkan oleh laboratorium pengujian yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN).</li><li>k. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah Tingkat Provinsi yang selanjutnya disebut OKKP-D Provinsi adalah Pemerintah Daerah tingkat provinsi yang sesuai tugas dan fungsi diberikan kewenangan melakukan pengawasan Keamanan dan Mutu PSAT.</li><li>l. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.</li></ul>
3	Persyaratan umum	<p>Persyaratan umum standar ini dibedakan atas :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Permohonan izin awal/perpanjangan izin Rumah Pengemasan<ul style="list-style-type: none"><li>1) Surat permohonan Izin Rumah Pengemasan;</li><li>2) Mengisi formulir Informasi Rumah Pengemasan (Form 1):</li></ul></li></ul>

Form 1. Informasi Rumah Pengemasan

No.	Informasi Rumah Pengemasan	Uraian		
1.	Nama perusahaan			
2.	Alamat lengkap perusahaan			
3.	Alamat rumah pengemasan			
4.	Digram alir penanganan <sup>1)</sup>			
5.	Identitas produk	Nama Komoditas <sup>2)</sup>	Nama Latin	Daftar Pemasok <sup>3)</sup>

Keterangan:

- 1) Diisi sesuai penanganan yang dilakukan
- 2) Diisi semua komoditas yang ditangani untuk ekspor
- 3) Diisi daftar pemasok untyuk setiap komoditas yang ditangani

b. Perubahan ruang lingkup izin Rumah Pengemasan

- 1) Surat permohonan perubahan ruang lingkup izin Rumah Pengemasan;
- 2) Fotocopy sertifikat izin Rumah Pengemasan yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku izin Rumah Pengemasan);
- 3) Mengisi form perubahan ruang lingkup izin Rumah Pengemasan (Form 2):

Form 2. Perubahan Ruang Lingkup Izin Rumah Pengemasan

No.	Informasi Rumah Pengemasan	Uraian
1.	Nama dan alamat perusahaan	
2.	Alamat unit penanganan/gudang PSAT	
3.	Izin rumah pengemasan	Nomor
		Masa berlaku
		Ruang lingkup/ Komoditas
4.	Ruang Lingkup	Data Awal
		Data Terbaru

c. Pengalihan kepemilikan izin Rumah Pengemasan

- 1) Surat permohonan pengalihan kepemilikan Izin Rumah Pengemasan oleh pemilik baru;
- 2) Fotocopy sertifikat izin Rumah Pengemasan PSAT yang masih berlaku (minimal 3 bulan sebelum berakhirnya masa berlaku izin Rumah Pengemasan);
- 3) Surat Pernyataan yang berisi tentang:
  - a) pengalihan kepemilikan izin Rumah Pengemasan; dan
  - b) tidak melakukan perubahan proses penanganan di Rumah Pengemasan.
- 4) Mengisi form keterangan pengalihan kepemilikan izin Rumah Pengemasan (Form 3) :

Form 3. Perubahan Kepemilikan Izin Rumah Pengemasan

		No.	Informasi Rumah Pengemasan	Uraian
		1.	Nama dan alamat perusahaan	
		2.	Izin rumah pengemasan	Nomor
				Masa berlaku
				Ruang lingkup/Komoditas
		3.	Alamat unit penanganan/gudang PSAT	
		4.	Nama dan alamat pemilik lama	
		5.	Nama dan alamat Pemilik baru	
		6.	Tanggal pengalihan pemilik	
		Pelaku Usaha dalam jangka waktu 3 (tiga) hari kerja harus memenuhi persyaratan umum.		
4	Persyaratan Khusus	a.	Permohonan izin Rumah Pengemasan awal/perpanjangan izin: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Daftar Pemasok yang memenuhi persyaratan penerapan <i>Good Agricultural Practices</i> (GAP) yang dibuktikan dengan sertifikat atau surat keterangan dari instansi yang berwenang, apabila dipersyaratkan negara tujuan;</li> <li>2) SPPB-PSAT minimal level 2 (dua) dengan ruang lingkup sesuai ruang lingkup izin rumah pengemasan yang diajukan;</li> <li>3) Desain kemasan dan label sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan atau persyaratan negara tujuan apabila dipersyaratkan;</li> <li>4) Laporan Hasil Uji Keamanan PSAT sesuai persyaratan negara tujuan apabila dipersyaratkan.</li> </ol>	
		b.	Perubahan Ruang Lingkup izin Rumah Pengemasan:	

		<ol style="list-style-type: none"><li>1) SPPB-PSAT minimal level 2 dengan ruang lingkup sesuai perubahan ruang lingkup izin rumah pengemasan yang diajukan;</li><li>2) Daftar pemasok yang memenuhi persyaratan penerapan <i>Good Agricultural Practices</i> (GAP) yang dibuktikan dengan sertifikat atau surat keterangan dari instansi yang berwenang untuk ruang lingkup yang diajukan;</li><li>3) Desain kemasan dan label sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan atau persyaratan negara tujuan apabila dipersyaratkan sesuai perubahan ruang lingkup yang diajukan;</li><li>4) Laporan Hasil Uji Keamanan PSAT sesuai persyaratan negara tujuan apabila dipersyaratkan sesuai perubahan ruang lingkup yang diajukan.</li></ol> <p>c. Pengalihan Nomor izin Rumah Pengemasan: Tidak ada persyaratan khusus dalam pengalihan izin rumah pengemasan</p> <p>Pelaku Usaha dalam jangka waktu 7 (tujuh) hari kerja harus memenuhi persyaratan khusus.</p>
5	Sarana	Memenuhi persyaratan sarana negara tujuan apabila ditentukan.
6	Penilaian Kesesuaian dan Pengawasan	<p>a. Cara Penilaian Kesesuaian meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Permohonan izin awal/ perpanjangan izin Rumah Pengemasan<ol style="list-style-type: none"><li>a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan yang ditujukan kepada OKKP-D Provinsi sesuai lokasi Rumah Pengemasan berada dengan melampirkan persyaratan umum dan persyaratan khusus;</li></ol></li></ol>

b) Dalam waktu maksimal 14 (empat belas) hari, OKKP-D Provinsi melakukan penilaian pemenuhan persyaratan izin yang diajukan dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 4):

Form 4. Verifikasi Dokumen Pemenuhan Persyaratan Izin Rumah Pengemasan

No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
1	Umum:			
	a. Surat permohonan			
	b. Keterangan informasi rumah pengemasan			
2	Khusus:			
	a. Daftar pemasok yang memenuhi persyaratan GAP			
	b. SPPB-PSAT minimal level 2			
	c. Desain kemasan dan label <sup>1)</sup>			
	d. Laporan hasil uji keamanan PSAT <sup>1)</sup>			

Keterangan:

<sup>1)</sup> : bagi yang dipersyaratkan

- c) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum dan/atau persyaratan khusus, tidak diterbitkan izin Rumah Pengemasan dan informasi ini disampaikan kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;
- d) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus, diterbitkan izin Rumah Pengemasan yang berlaku selama 3 (tiga) tahun.

2) Perubahan ruang lingkup izin Rumah Pengemasan:

- a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan yang ditujukan kepada OKKP-D Provinsi dengan melampirkan persyaratan umum dan persyaratan khusus;
- b) Dalam waktu maksimal 14 (empat belas) hari, OKKP-D Provinsi melakukan penilaian pemenuhan persyaratan perubahan ruang lingkup izin Rumah Pengemasan dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 5):

Form 5. Verifikasi Dokumen Perubahan Ruang Lingkup Izin Rumah Pengemasan

No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
1	Umum:			
	a. Surat permohonan			
	b. Izin rumah pengemasan yang masih berlaku			
	c. Informasi penambahan ruang lingkup izin rumah pengemasan			
2	Khusus:			
	a. Daftar pemasok yang memenuhi persyaratan GAP			
	b. SPPB-PSAT minimal level 2			
	c. Desain kemasan dan label <sup>1)</sup>			
	d. Laporan hasil uji keamanan PSAT <sup>1)</sup>			

Keterangan:

<sup>1)</sup> : bagi yang dipersyaratkan

- c) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum dan/atau persyaratan khusus, tidak diberikan perubahan ruang lingkup izin Rumah Pengemasan dan disampaikan kepada Pelaku Usaha dengan keterangan memberikan hasil verifikasi dokumen;
  - d) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus, diberikan izin perubahan ruang lingkup Rumah Pengemasan yang masa berlakunya sesuai dengan izin Rumah Pengemasan awal.
- 3) Pengalihan kepemilikan nomor izin Rumah Pengemasan:
- a) Pelaku Usaha membuat surat permohonan yang ditujukan kepada OKKP-D Provinsi dengan melampirkan persyaratan umum.
  - b) Dalam waktu maksimal 14 (empat belas) hari, OKKP-D Provinsi melakukan penilaian pemenuhan persyaratan Pengalihan kepemilikan nomor izin Rumah Pengemasan dengan melakukan verifikasi dokumen (Form 6):

Form 6. Verifikasi Dokumen Pengalihan Kepemilikan Izin Rumah Pengemasan

No	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai	Ket
1.	Surat permohonan			
2.	Sertifikat izin rumah pengemasan yang masih berlaku			
3.	Surat pernyataan pengalihan Izin rumah pengemasan			
4.	Informasi keterangan pengalihan izin rumah pengemasan			

		<ul style="list-style-type: none"><li>c) Dalam hal Pelaku Usaha belum memenuhi persyaratan umum, tidak diberikan pengalihan kepemilikan izin Rumah Pengemasan dan disampaikan kepada Pelaku Usaha dengan memberikan keterangan hasil verifikasi dokumen;</li><li>d) Dalam hal Pelaku Usaha telah memenuhi persyaratan umum, diberikan pengalihan kepemilikan izin Rumah Pengemasan yang masa berlakunya sesuai dengan izin Rumah Pengemasan awal.</li></ul> <p>b. Pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Norma pengawasan<ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan dapat dilakukan secara rutin dan insidental;</li><li>b) Pengawasan rutin dilakukan melalui pemeriksaan terhadap laporan Pelaku Usaha dan inspeksi lapangan;</li><li>c) Pengawasan insidental dilakukan melalui inspeksi lapangan atau secara virtual;</li><li>d) Inspeksi lapangan dapat dilakukan dengan kunjungan fisik ke unit usaha dan/atau melalui virtual yang dilakukan dengan pemeriksaan administrasi dan pemeriksaan teknis atas pemenuhan standar yang dapat disertai dengan pengambilan contoh dan pengujian.</li><li>e) Pengawasan rutin dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun atau dilakukan dengan mempertimbangkan kepatuhan pemegang Penzinan Berusaha/Pelaku Usaha dan analisis Risiko keamanan pangan;</li><li>f) Pengawasan insidental dapat dilakukan secara terjadwal atau sewaktu-waktu apabila ada</li></ul></li></ul>
--	--	--

		<p>informasi/pengaduan dari masyarakat dan/atau terjadi penyimpangan dari persyaratan izin Rumah Pengemasan;</p> <p>g) Apabila dalam pengawasan ditemukan ketidaksesuaian, maka Pelaku Usaha diberikan sanksi sesuai ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.</p> <p>2) Perencanaan pelaksanaan pengawasan</p> <p>a) Pengawasan rutin kepada Pelaku Usaha dilakukan dengan terlebih dahulu menginformasikannya kepada Pelaku Usaha minimal satu hari sebelum pelaksanaan;</p> <p>b) Pelaksanaan pengawasan dilakukan dengan menggunakan kuisioner tentang pemenuhan standar izin Rumah Pengemasan;</p> <p>c) Hasil pengawasan dituangkan dalam berita acara pengawasan yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi;</p> <p>d) Apabila dilakukan pengambilan contoh, pelaksana pengawasan menyiapkan berita acara pengambilan contoh yang wajib diketahui oleh perwakilan tempat unit usaha yang diawasi.</p> <p>3) Hak dan kewajiban pelaksana pengawasan</p> <p>a) Pelaksana Pengawasan berhak:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) memperoleh keterangan dan/atau membuat catatan yang diperlukan;</li><li>(2) memeriksa kepatuhan pemenuhan kewajiban;</li><li>(3) menyusun salinan dari dokumen dan/ atau mendokumentasikan secara elektronik;</li><li>(4) melakukan pengambilan sampel dan melakukan pengujian;</li></ol>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>(5) memeriksa lokasi kegiatan usaha dan prasarana dan/atau sarana; dan/atau</li><li>(6) menghentikan tindakan pelanggaran dalam pemenuhan persyaratan izin rumah pengemasan oleh Pelaku Usaha.</li></ul> <p>b) Pelaksana Pengawasan berkewajiban:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) melakukan reviu terhadap laporan berkala yang diberikan oleh Pelaku Usaha;</li><li>(2) menyusun laporan hasil reviu;</li><li>(3) menyampaikan rekomendasi;</li><li>(4) menyampaikan pemberitahuan tertulis paling lambat 3 (tiga) Hari sebelum tanggal pemeriksaan;</li><li>(5) menyerahkan surat tugas kepada Pelaku Usaha yang akan diperiksa;</li><li>(6) menjelaskan maksud dan tujuan kepada Pelaku Usaha yang diperiksa;</li><li>(7) melakukan pemeriksaan atas kesesuaian laporan berkala dengan kondisi lapangan;</li><li>(8) membuat berita acara pemeriksaan dan menyampaikan kesimpulan; dan</li><li>(9) menjaga kerahasiaan informasi Pelaku Usaha.</li></ul> <p>4) Pelaksana pengawasan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengawasan izin Rumah Pengemasan dilakukan oleh Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP);</li><li>b) Dalam hal PMHP belum tersedia atau memadai, pengawasan dapat dilakukan oleh pengawas lain dengan memenuhi persyaratan telah mengikuti Pendidikan/pelatihan di bidang Keamanan PSAT dan Mutu PSAT atau pelatihan lain yang terkait.</li><li>c) Koordinator pelaksana pengawasan izin rumah pengemasan dilaksanakan oleh OKKP-D</li></ul>
--	--	--

		<p>Propinsi.</p> <p>5) Mekanisme, format dan substansi laporan Pelaku Usaha yang telah memiliki izin Rumah Pengemasan Rumah Pengemasan melaporkan kepatuhan terhadap standar serta informasi lain yang berkaitan dengan kegiatan usaha kepada OKKP-D Provinsi paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun berupa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) laporan realisasi ekspor;</li><li>b) rekapan kesesuaian standar negara tujuan dan/atau hasil pengujian apabila dilakukan pengujian terhadap PSAT;</li><li>c) laporan pemberitahuan kasus Keamanan PSAT dan/atau kasus penolakan produk ekspor; dan</li><li>d) laporan audit internal.</li></ul> <p>6) Saluran pengaduan masyarakat OKKP-D Provinsi membuka layanan pengaduan masyarakat terhadap pelaksanaan pelayanan dengan cara menghubungi OKKP-D Provinsi untuk menyampaikan keluhan atau banding melalui surat elektronik (<i>e-mail</i>), surat langsung, kotak saran/pengaduan, dan/atau mekanisme lain yang tersedia.</p>
--	--	---