



# Izin Penerapan CPPOB dan Izin Penerapan PMR

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan

Disampaikan dalam  
Workshop Registrasi Pangan Olahan untuk Fasilitator BPOM Tahun 2024

Yogyakarta, 27 Feb 2024

# There is no food security without food safety



## PENDAHULUAN

# Keamanan Pangan

## UNDANG-UNDANG NO.18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN

Keamanan pangan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan 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**

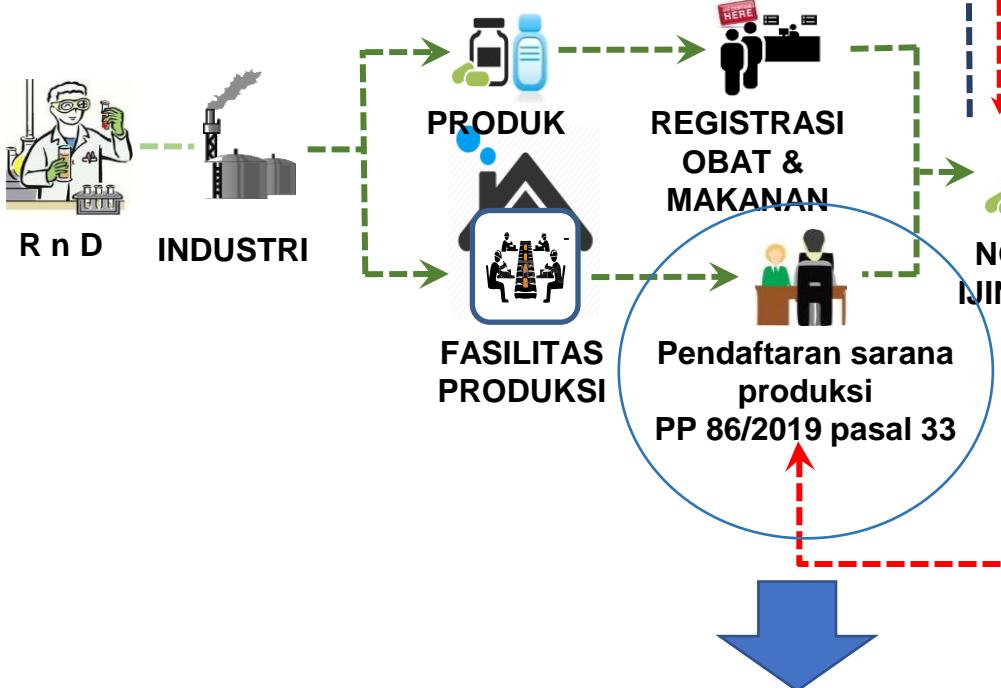
# PENGAWASAN OBAT & MAKANAN

## PERIZINAN

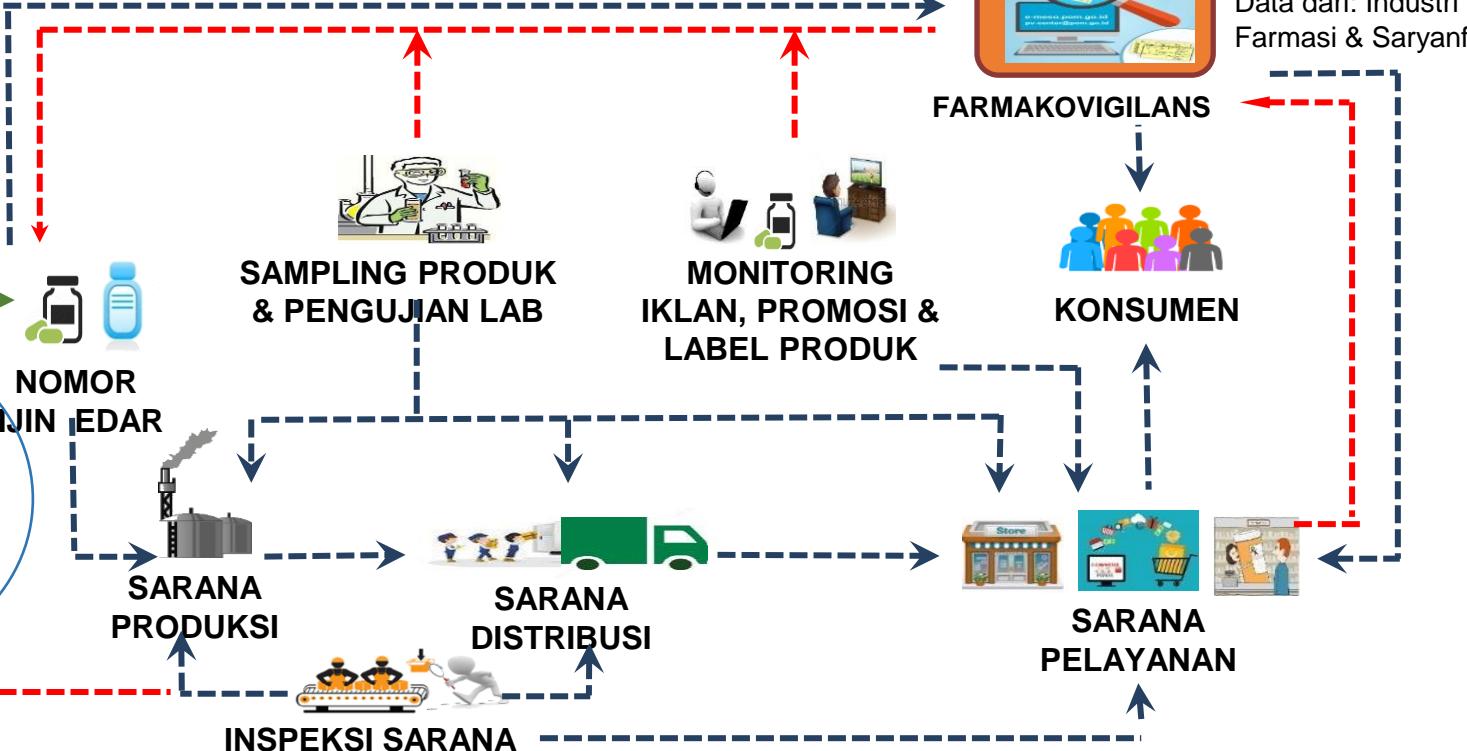
Keterangan:

Data sbg input:

- > Dalam Proses Pre Market
- > Dari Pre ke Post Market
- > Dari Post ke Pre Market



## PENGAWASAN/PENINDAKAN



Khusus Obat,  
Data dari: Industri  
Farmasi & Saryanfar



Direktorat Pengawasan  
Produksi Pangan Olahan

## DASAR HUKUM :

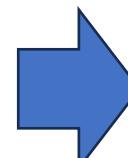
### **Undang-Undang No.18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 71**

- (1) Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada Pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga Keamanan Pangan terjamin.
- (2) Setiap Orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan **wajib:**
  - a. memenuhi Persyaratan Sanitasi; dan
  - b. menjamin Keamanan Pangan dan/atau keselamatan manusia.

### **Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan Pasal 4 ayat (2) dan (3) mengatur bahwa**

Persyaratan Sanitasi paling sedikit berupa:

- a. penghindaran penggunaan bahan yang dapat mengancam Keamanan Pangan di sepanjang Rantai Pangan;
- b. pemenuhan persyaratan Cemaran Pangan;
- c. pengendalian proses di sepanjang Rantai Pangan;
- d. penerapan sistem ketertelusuran bahan; dan
- e. pencegahan penurunan atau kehilangan kandungan Gizi Pangan.



**diatur dalam pedoman cara yang baik, antara lain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik → untuk Pangan Olahan**

# KETENTUAN PERIZINAN

UU No. 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang

Mengubah UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, khususnya substansi tentang perizinan berusaha

PP No 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Menetapkan 24 jenis perizinan berusaha pangan olahan

PerBPOM No. 10 Tahun 2021 Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat Dan Makanan

Mengatur 24 standar kegiatan usaha untuk sub sektor pangan olahan

PerBPOM No. 22 Tahun 2021 Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

PerBPOM No. 10 Tahun 2023 Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Sarana Produksi Pangan Olahan

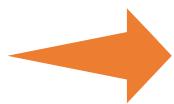
# **PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA (PB UMKU)**

Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB UMKU) adalah perizinan yang diperlukan bagi kegiatan usaha dan/atau produk pada saat pelaksanaan tahap operasional dan/atau komersial.

**PB-UMKU di Sektor Obat dan Makanan**, antara lain:

- 1. Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik** (bagi pangan risiko rendah dan sedang misal: Coklat, Garam Konsumsi Beryodium, Minuman Serbuk Jahe)
- 2. Izin Penerapan Program Manajemen Risiko** (bagi pangan risiko tinggi, misal: susu UHT, pasta Cabai yang dikemas dalam kaleng)
- 3. Registrasi Produk Pangan Olahan**
  - a. sertifikat pemenuhan komitmen pangan olahan;**
  - b. sertifikat persetujuan pangan olahan wajib SNI;**
  - c. izin edar pangan olahan; dan**
  - d. izin edar pangan olahan dengan notifikasi.**  
**(bergantung pada tipe produk pangan Olahan)**

# Pengawasan Keamanan Pangan Sebelum Beredar



# Perizinan Produk Pangan



Pangan Olahan MD/ML



Pangan Olahan PIRT  
Pemda  
(Bupati / Walikota)



Pangan Siap Saji – Sertifikat  
Laik Higiene Sanitasi  
Pemda  
(Bupati / Walikota)

Pangan  
Olahan  
Terkemas

Pangan Siap  
Saji

Pangan Segar

Pangan  
mengandung  
Herbal

Pangan Segar  
Asal Tumbuhan (PSAT)  
PD/PL/PDUK



Pangan Segar  
Asal Hewan (PSAH)  
PHD/PHI

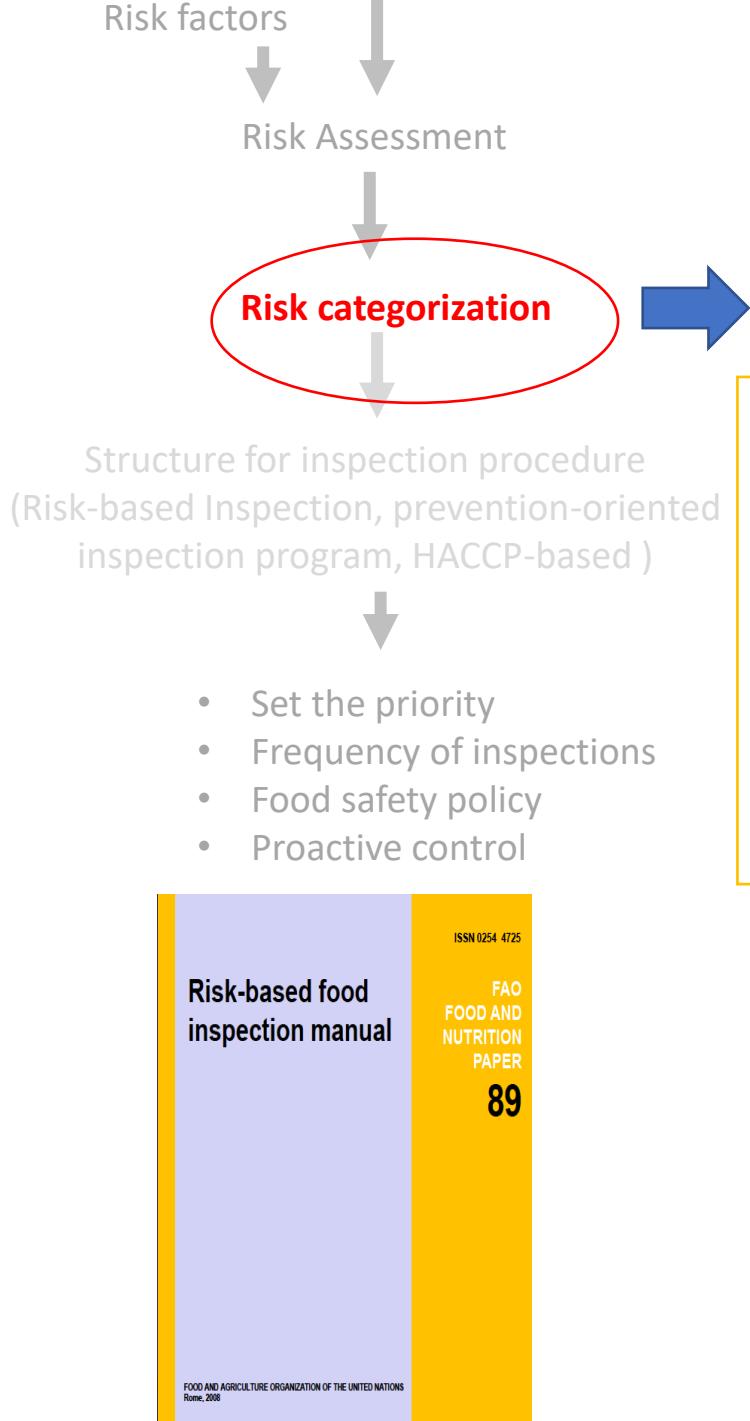


Pangan Segar  
Asal Ikan (PSAI)

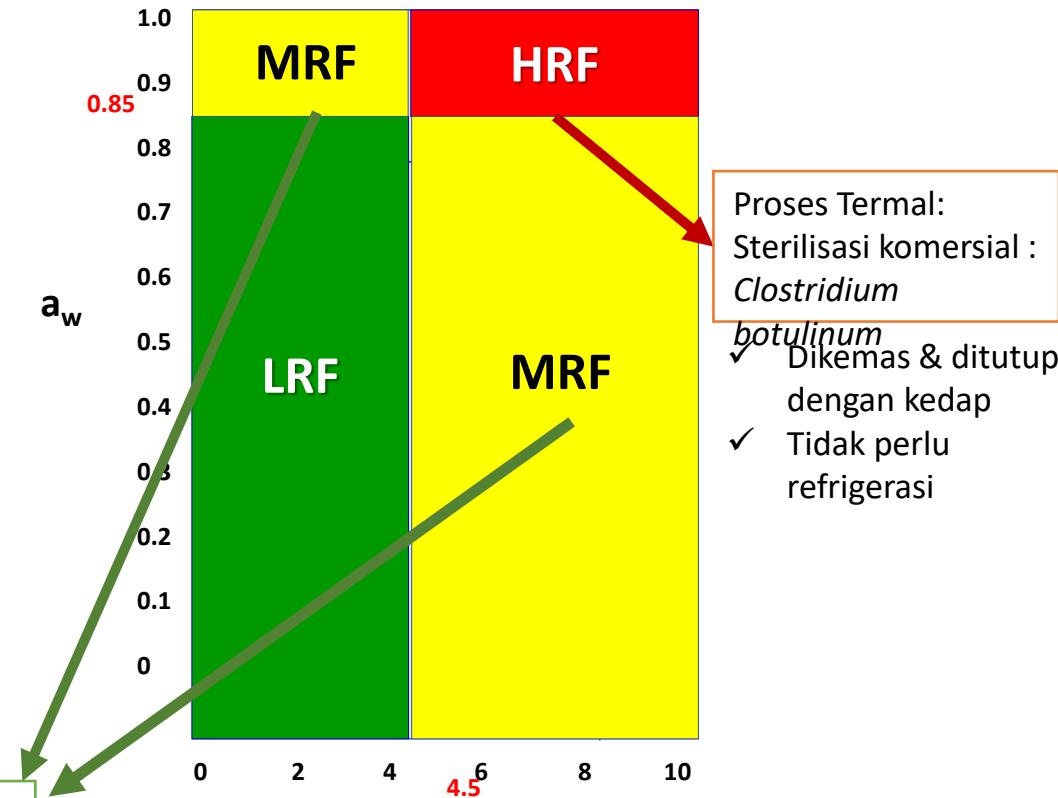
Obat Tradisional



Direktorat Pengawasan  
Produksi Pangan Olahan



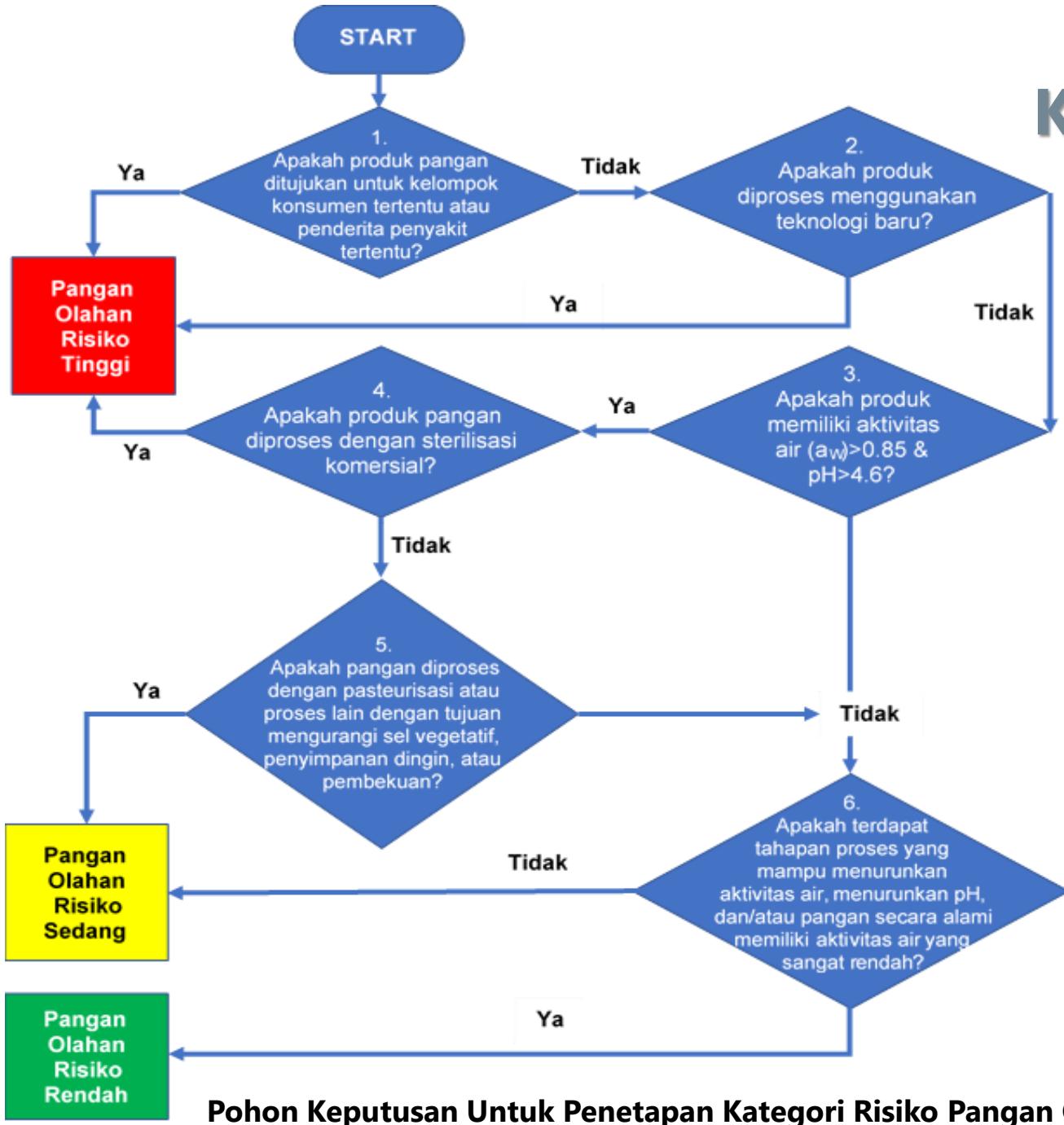
## Kategori Risiko berdasarkan karakter produk BASED ON RISK FAKTOR



Proses Termal:  
Pasteurisasi

- ✓ Dikemas & ditutup dengan kedap
- ✓ Harus refrigerasi

# Kategori Risiko Pangan Olahan



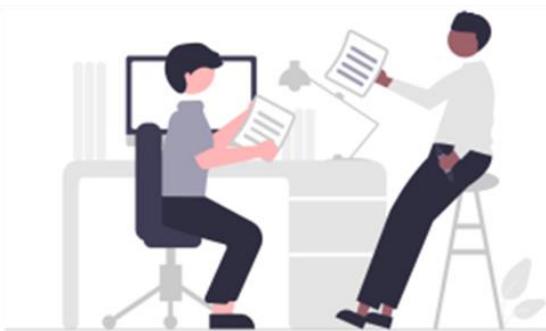
Pangan Olahan yang ditujukan untuk kelompok konsumen tertentu/ penderita penyakit tertentu memiliki tingkat risiko yang **lebih tinggi** dibandingkan dengan untuk konsumen umum

Pangan Olahan yang diproses menggunakan teknologi baru dan kompleksitas teknologi proses memiliki risiko yang **lebih tinggi** dibandingkan dengan yang diproduksi secara tradisional/teknologi sederhana

Karakteristik Pangan Olahan yang berpengaruh terhadap pertumbuhan mikroba yaitu  $aw>0.85$  dan  $pH>4.6$  memiliki risiko yang **lebih tinggi**

# Contoh Penetapan Kategori Risiko Pangan

Kategori 06.0 Serealia dan Produk Serealia yang Merupakan Produk Turunan Dari Biji Serealia, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri Dari Kategori 07.0									
Biji-Bijian Utuh, Patahan, atau Serpihan, Termasuk Beras	0.53 – 0.7	4.6 – 6.7	T	T	T	T	-	Y	Risiko rendah
Tepung, Kinako, <i>Konjac Flour</i> , Maida	0.35 - 0.5	6.0 - 6.8	T	T	T	T	-	Y	Risiko rendah
Produk Wajib Fortifikasi: Tepung Terigu yang difortifikasi besi (Fe), seng (Zn), vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), dan asam folat									Risiko sedang
Pati, Dekstrin	0.2 - 0.5	6.3	T	T	T	T	-	Y	Risiko rendah
Serealia Untuk Sarapan, Termasuk Rolled Oats	0.34 - 0.36	6.1	T	T	T	T	-	Y	Risiko rendah



Kategori 13.0 Pangan Olahan Untuk Keperluan Gizi Khusus									
Formula Bayi, Formula Lanjutan, Formula Pertumbuhan, Pangan Olahan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Bayi dan Anak, Makanan Untuk Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan, Pangan Olahan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Dewasa, Pangan Olahan Diet untuk Kontrol Berat Badan, Pangan Tambahan Untuk Olahragawan	0.17 - 0.22	6.5 - 6.65	Y	-	-	-	-	-	Risiko tinggi

# IZIN PENERAPAN PMR dan CPPOB

Skala Usaha	Risiko Produk		
	Tinggi	Sedang	Rendah
Besar	Program Manajemen Risiko (PMR)	Izin Penerapan CPPOB Full Audit	
Menengah			
Mikro dan Kecil	PMR bertahap	Izin Penerapan CPPOB dengan Penilaian Mandiri	Izin Penerapan CPPOB dengan Komitmen

## Skala Usaha (PP 7/2021)

- Mikro : < 1 miliar
- Kecil : 1 – 5 miliar
- Menengah : 5 – 10 miliar
- Besar : >10 Miliar

## Contoh produk berdasarkan risiko

- Rendah : Gula, Minuman Serbuk
- Menengah : Coklat, Garam Konsumsi Beryodium, *Frozen Food*
- Tinggi : Pangan Steril Komersial (termasuk proses UHT)

# Bentuk Sediaan untuk kategori Minuman vs Pembagian Risiko Produk

Bentuk Sediaan	Risiko
Air soda/air berkarbonat/sparkling water	Sedang
Air minum ph tinggi	Sedang
Konsentrat buah	Sedang
Konsentrat kopi	Sedang
Konsentrat nektar buah/sayur	Sedang
Konsentrat sari buah dan/atau sari sayuran	Sedang
Konsentrat teh	Rendah
Kopi	Rendah
Minuman beralkohol	Sedang
Minuman buah	Sedang
Minuman ringan karbonasi	Sedang
Minuman ringan non-karbonasi/minuman rasa/minuman botanikal	Sedang
Minuman ringan non karbonasi pH ≤ 4,6	Sedang
Minuman sari buah	Sedang
Minuman serbuk	Rendah
Nektar buah/sayur	Sedang
Saus buah/topping buah	Sedang
Sirup dan squash	Sedang
Teh kering/celup, termasuk teh berperisa	Rendah
Minuman teh dengan teknologi Aseptis	Tinggi
Susu yang diproses secara Aseptis	Tinggi

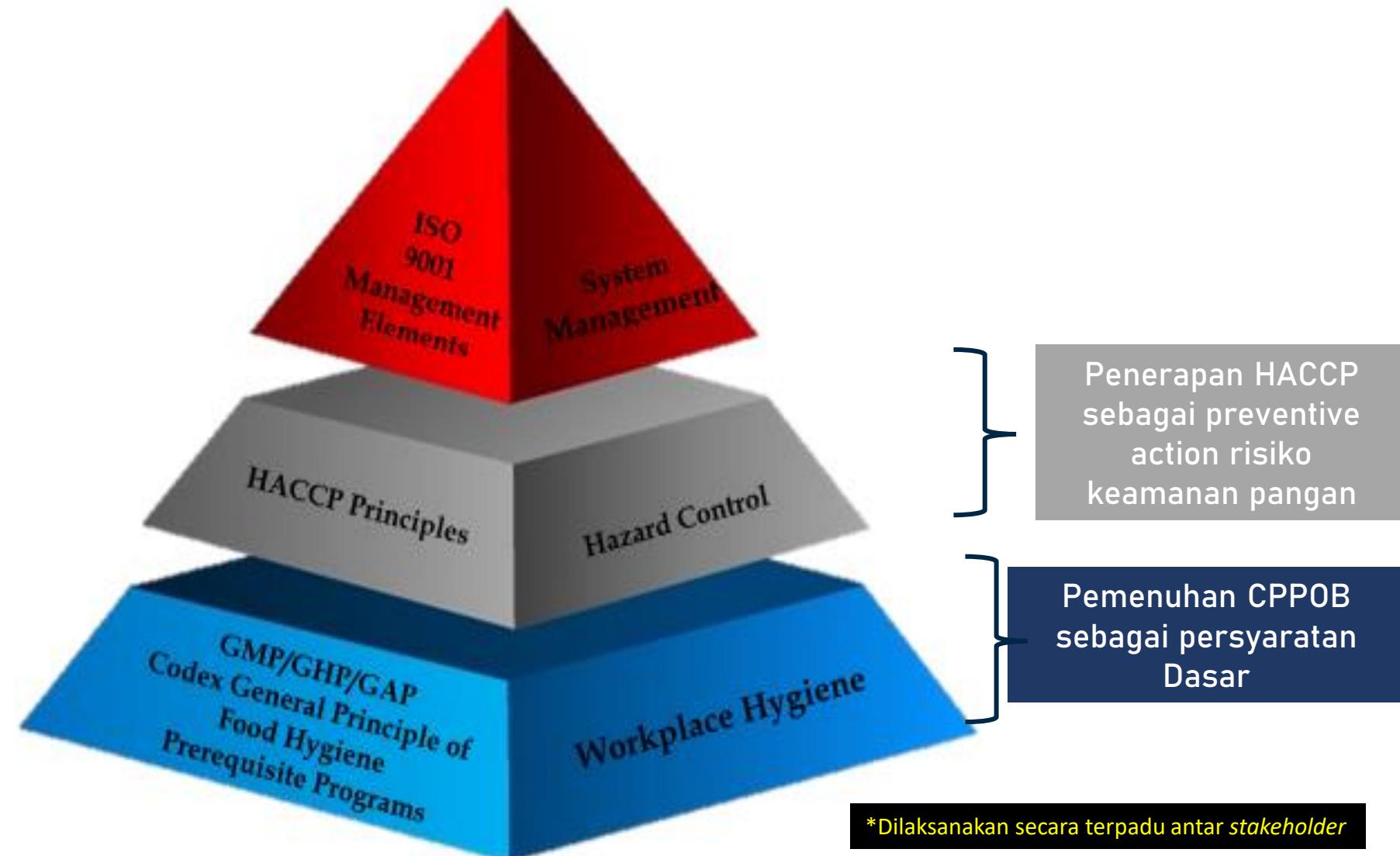


## IZIN PENERAPAN CPPOB



# Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Dalam Produksi Pangan Olahan

## Food Safety Culture



→ Antara lain sector pariwisata/kuliner

# Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)



**CPPOB** adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi.

**Izin Penerapan CPPOB** adalah dokumen sah yang merupakan bukti bahwa sarana Produksi Pangan Olahan telah memenuhi dan menerapkan standar CPPOB dalam kegiatan Produksi Pangan Olahan



Izin Penerapan CPPOB **diterbitkan sesuai dengan lokasi dan/atau proses Produksi Pangan Olahan.**

Izin Penerapan CPPOB **berlaku** untuk jangka waktu **5 (lima) tahun** sepanjang:

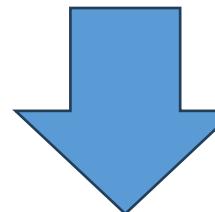
- tidak terdapat perubahan
- sarana Produksi Pangan Olahan tetap memenuhi persyaratan sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan-undangan

## BAB XI

# Ketentuan Peralihan

### Pasal 18

(3) Produsen yang telah memiliki hasil pemeriksaan BPOM terhadap pemenuhan persyaratan CPPOB sebelum berlakunya Peraturan Badan ini wajib mengajukan permohonan penerbitan Izin Penerapan CPPOB **paling lambat 24 (dua puluh empat) bulan** terhitung sejak Peraturan Badan ini diundangkan.



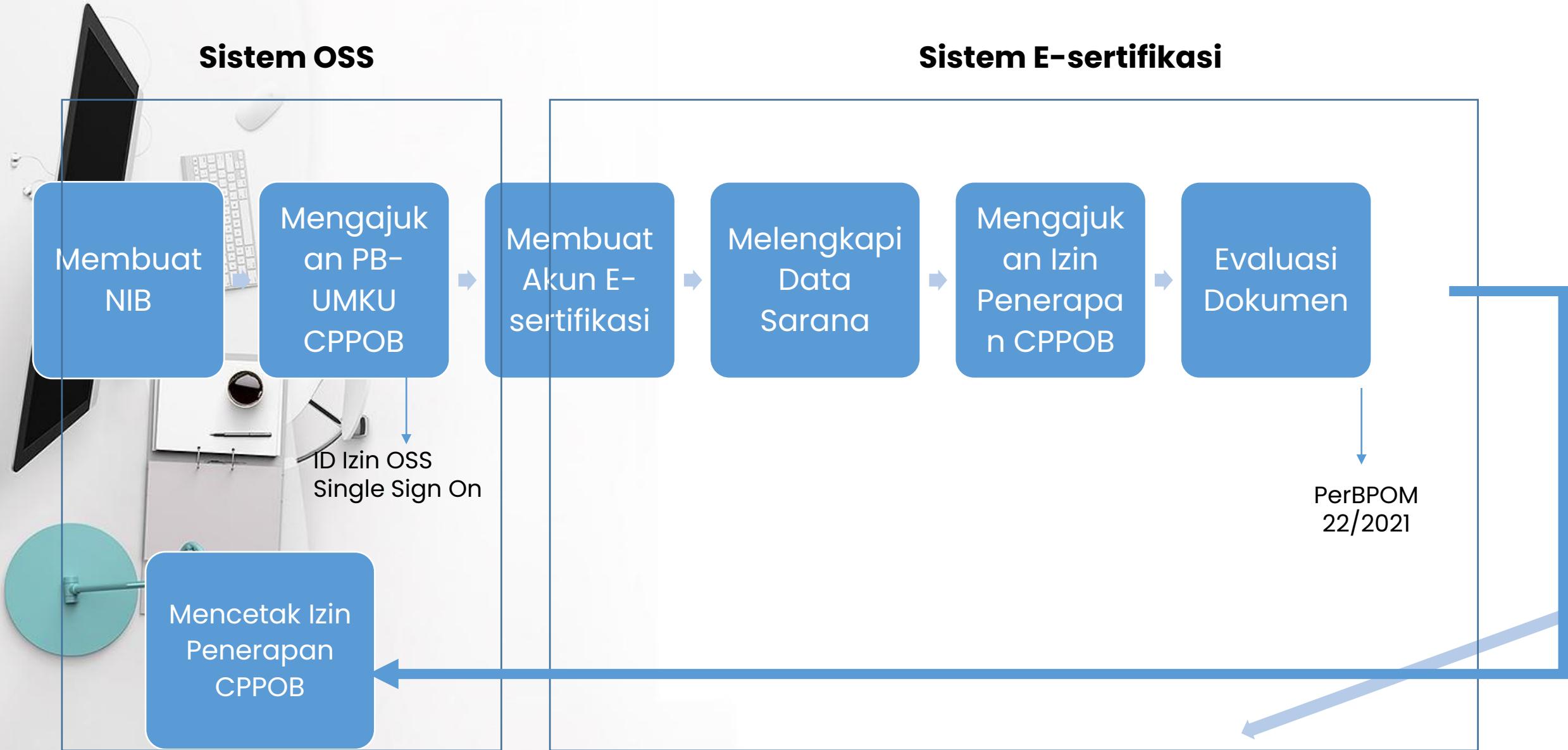
Peraturan ditetapkan pada  
tanggal 6 Oktober 2021

Produsen *existing* harus memiliki Izin Penerapan  
CPPOB maksimal tanggal 7 Oktober 2023



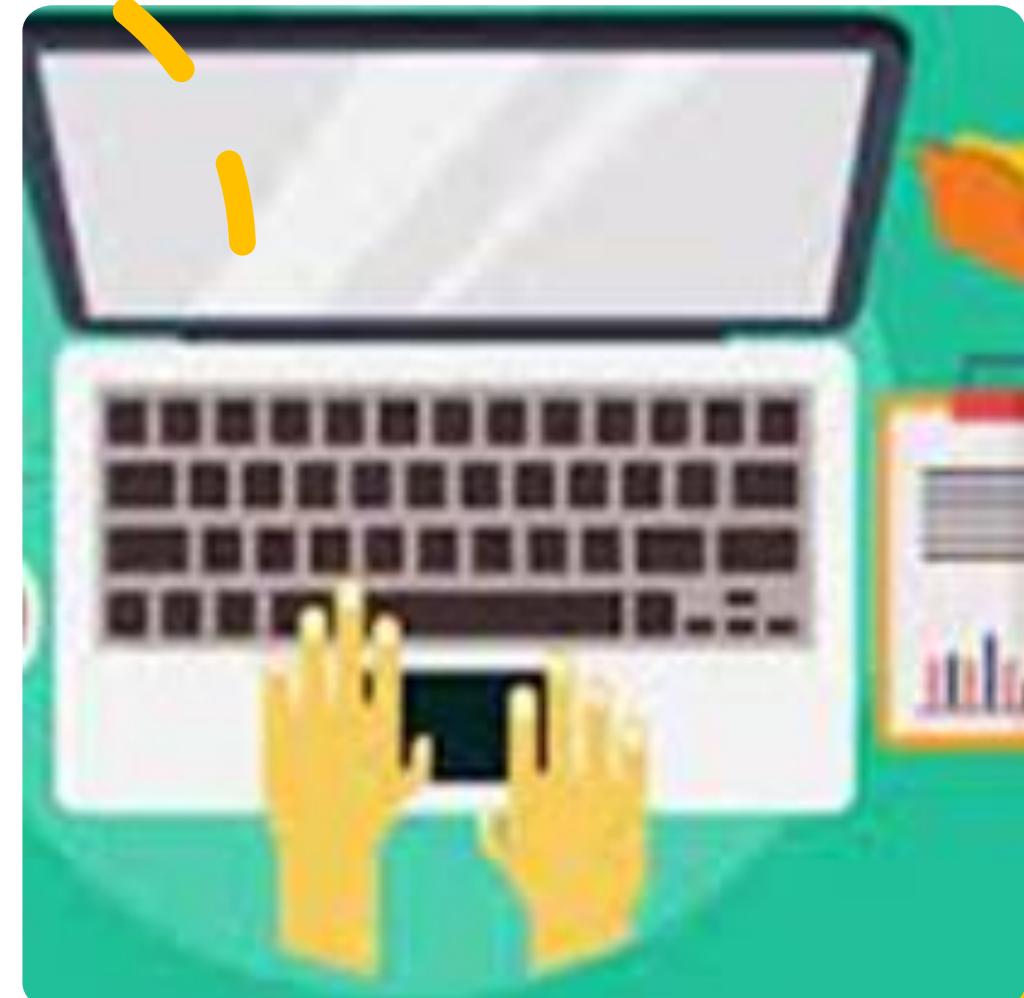
GRACE PERIOD

# PENGAJUAN IZIN PENERAPAN CPPOB MELALUI OSS



# Persyaratan Dokumen Pengajuan Izin Penerapan CPPOB

1. Peta lokasi sarana produksi
2. Denah bangunan (lay out) sarana produksi
3. Panduan mutu meliputi dokumen yang memuat persyaratan untuk penerapan CPPOB di sarana produksi
4. Deskripsi Pangan Olahan, termasuk komposisi bahan baku, bahan tambahan pangan dan bahan penolong yang digunakan
5. Alur proses produksi beserta penjelasannya.



# Dokumen Panduan Mutu

1. Prosedur pengolahan air

2. Prosedur penanganan ketidaksesuaian (proses produksi, persyaratan keamanan dan mutu bahan baku serta produk)

3. Prosedur penanganan alat/wadah yang rusak/tak terpakai;

4. Program pemantauan dan pemeliharaan alat ukur seperti kalibrasi dan atau verifikasi;

5. Prosedur penanganan bahan kimia nonpangan;

6. Prosedur penanganan limbah baik limbah padat maupun cair sisa produksi;

7. Program terkait kesehatan, pelatihan dan penerapan hygiene sanitasi karyawan;

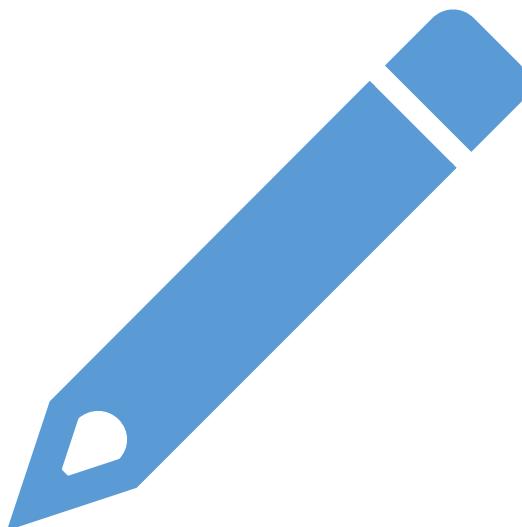
8. Ketentuan terkait penyimpanan, termasuk penerapan sistem FIFO (First In First Out)/FEFO (First Expire First Out);

9. Prosedur terkait sistem ketertelusuran dan penarikan produk dari peredaran; dan

10. Panduan Operasional Pembersihan dan Sanitasi

11. Program/prosedur pengendalian hama (termasuk mapping-nya).

# Penerbitan Izin Penerapan CPPOB Pendaftaran

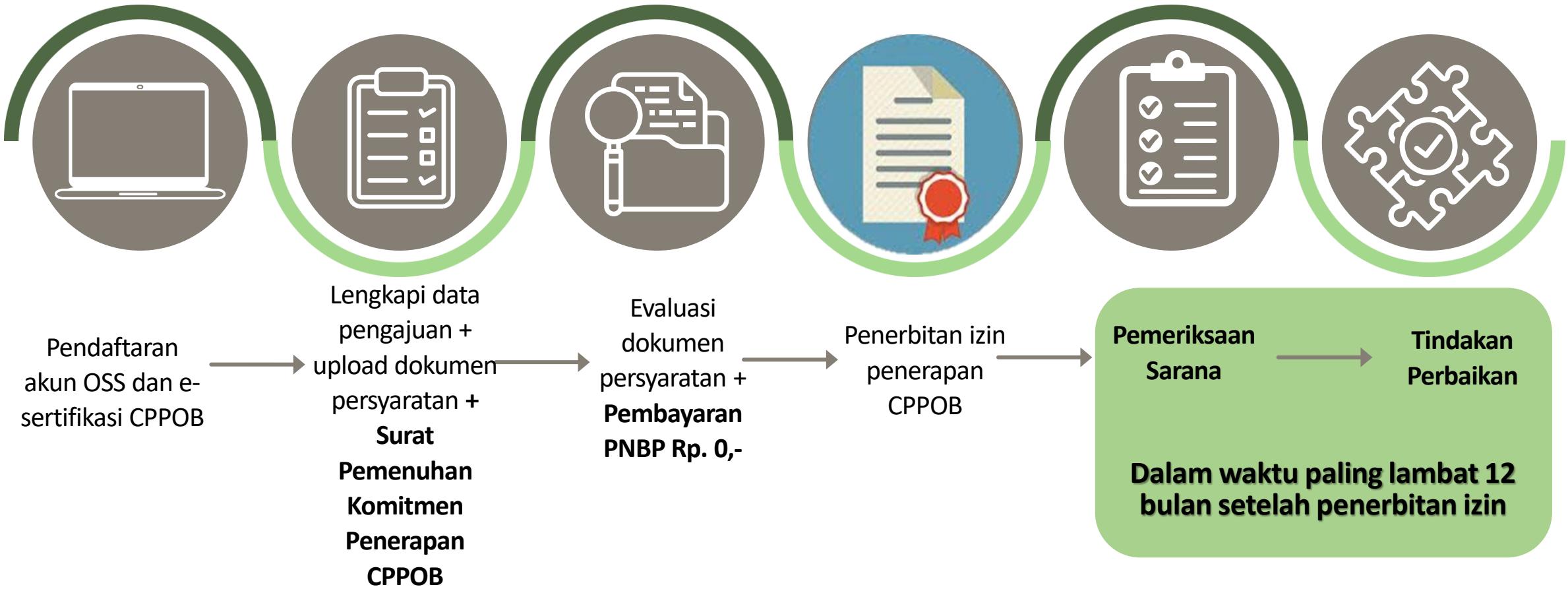


berdasarkan **skala usaha**  
dan **tingkat risiko**  
**produk** pangan olahan  
yang diproduksi

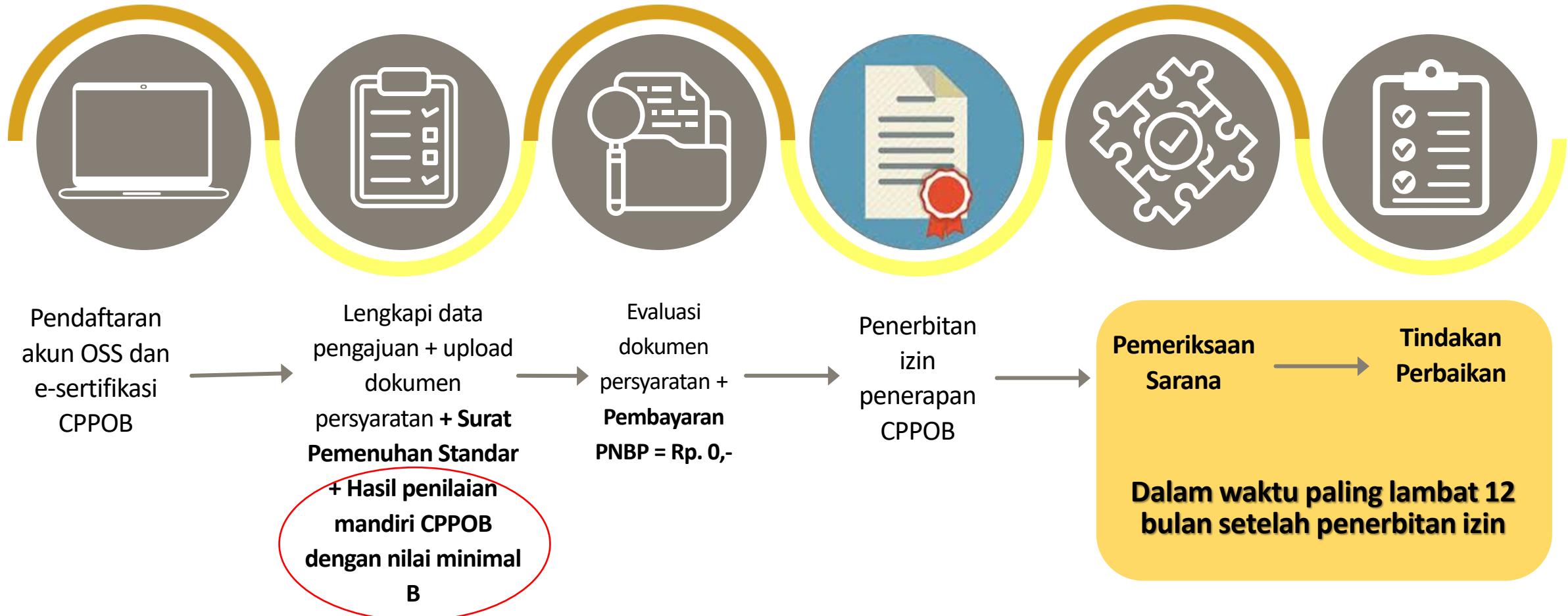
kemudahan berusaha bagi  
UMK dengan  
penyederhanaan penilaian



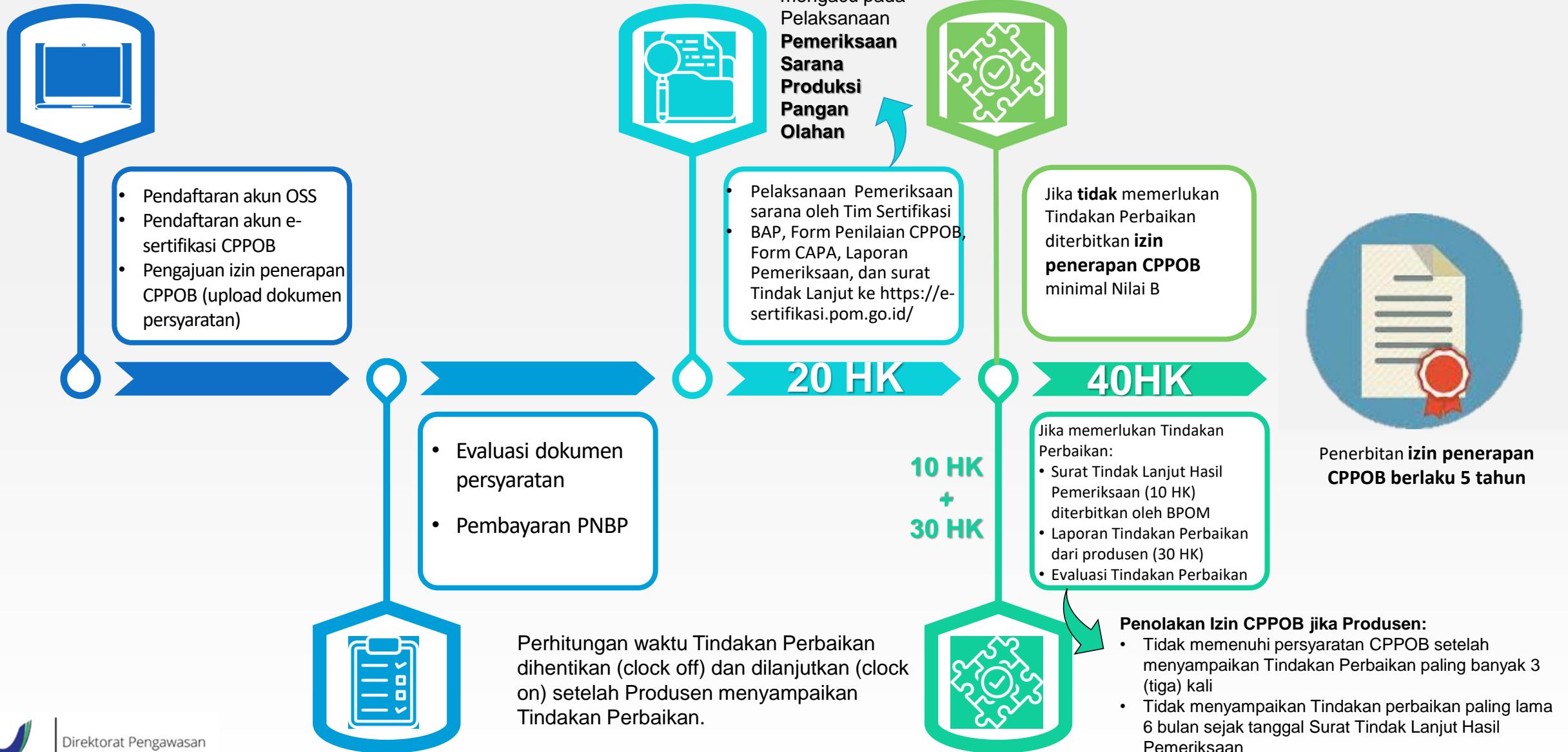
# Alur Penerbitan Izin Penerapan CPPOB Pendaftaran Produsen UMK Pangan Risiko Rendah



# Alur Penerbitan Izin Penerapan CPPOB Pendaftaran Produsen UMK Pangan Risiko Sedang



# Penerbitan Izin Penerapan CPPOB Produsen Menengah dan Besar



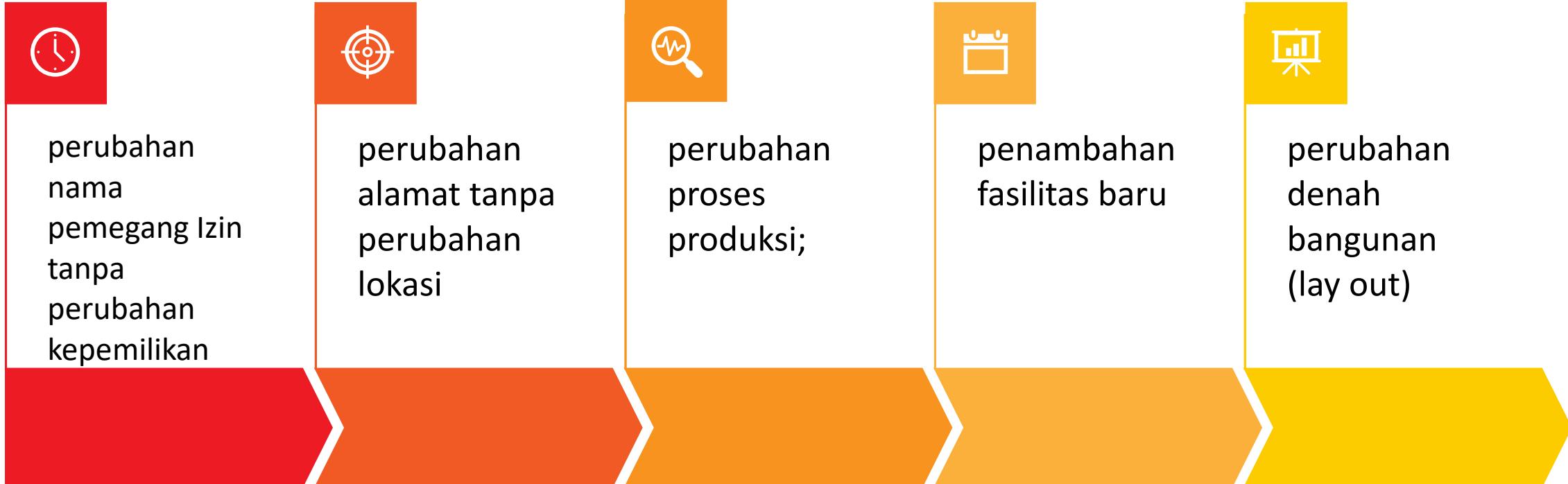
# Aspek Penilaian CPPOB

1. Komitmen Penanggung Jawab/Pemilik Sarana Produksi
2. Lingkungan Sarana Produksi (area luar atau eksternal)
3. Konstruksi dan Layout Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaan)
4. Area Pengolahan
5. Air, Es, Gas dan Energi (Listrik, Bahan Bakar)
6. Ventilasi dan Kualitas Udara
7. Penerangan
8. Penanganan Limbah dan Drainase
9. Peralatan
10. Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)
11. Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli
12. Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir

13. Pengendalian Proses dan pencegahan kontaminasi silang
14. Penanganan Produk Tidak Sesuai
15. Laboratorium Pengujian Internal
16. Pengendalian Hama
17. Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel
18. Pelatihan Personel
19. Pengemasan
20. Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan
21. Sistem Ketertelusuran dan Penarikan
22. Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir
23. Pemuatan Produk ke Kendaraan
24. Informasi Produk
25. Tanggap Darurat Keamanan Pangan



# Perubahan Izin Penerapan CPPOB



**Penilaian dilakukan melalui verifikasi dokumen**

**Penilaian dilakukan sesuai dengan permohonan penerbitan Izin Penerapan CPPOB baru**

# Perpanjangan Izin Penerapan CPPOB

- Izin penerapan CPPOB yang akan habis masa berlakunya dapat dilakukan perpanjangan paling cepat dalam waktu 6 (enam) bulan sebelum tanggal masa berlaku Izin Penerapan CPPOB berakhir
- Perpanjangan dapat dilaksanakan dengan mempertimbangkan penilaian terhadap pemenuhan CPPOB berdasarkan hasil pemeriksaan surveilan, inspeksi rutin, riwayat produk yang diedarkan, dan/atau hasil pengawasan



# PENGAJUAN PB-UMKU



Video Tutorial Pengajuan  
PB-UMKU mealui OSS



# PENDAFTARAN AKUN / MELENGKAPI PROFILE SARANA

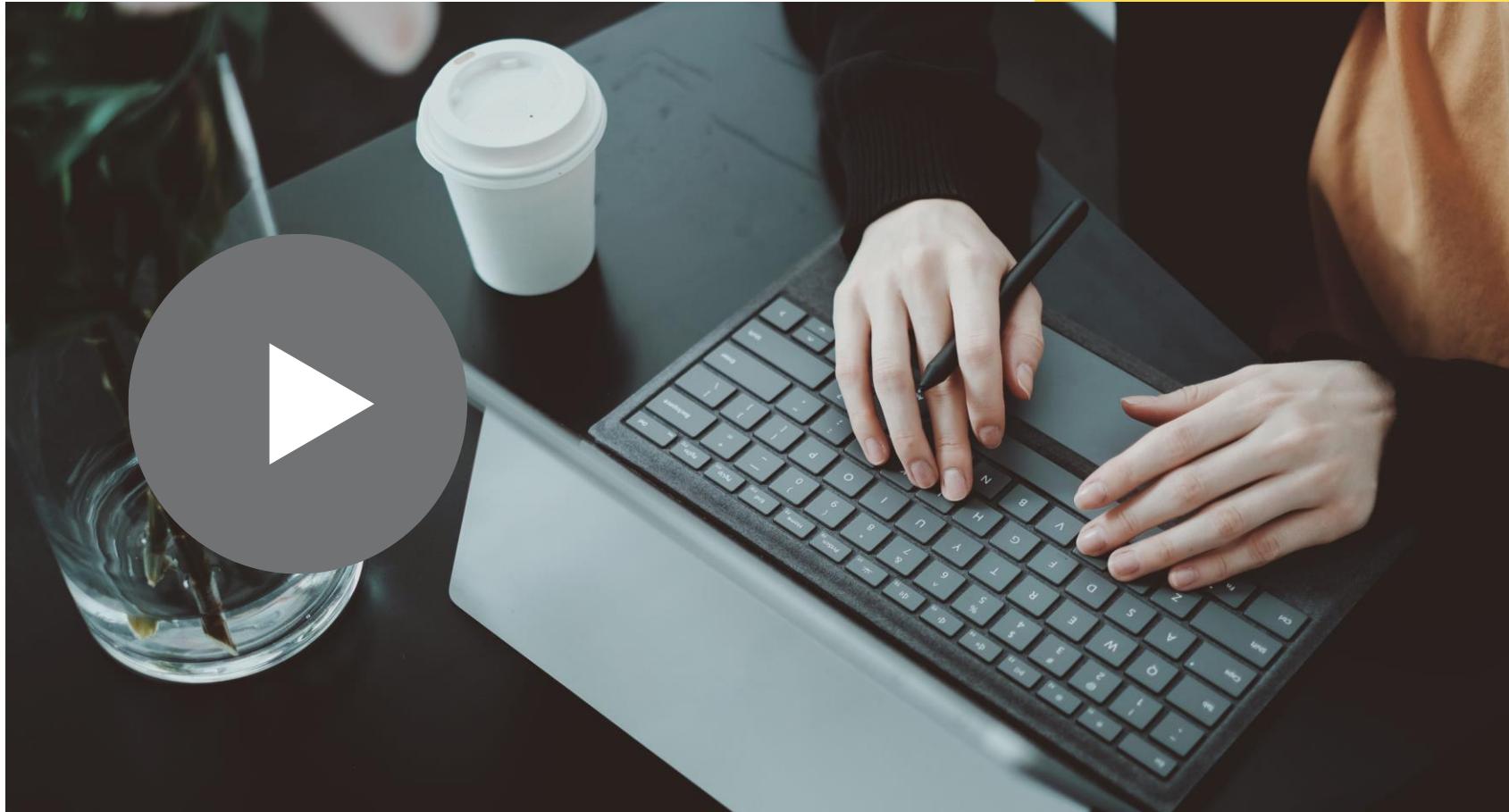
-  Video Tutorial  
Pendaftaran Akun /  
Melengkapi Profile  
Sarana



# PENGAJUAN IZIN PENERAPAN CPPOB



Video Tutorial Pengajuan  
IP CPPOB



### **NPWP Tidak Valid**

- Belum melengkapi data NPWP pada akun OSS
- Data NPWP dan NIB berbeda
  - NPWP tidak terdaftar
- Belum melaporkan pajak 2 tahun terakhir



### **Tidak bisa menambah data bentuk sediaan**

- Belum melengkapi data Pabrik
- Data Fasilitas Pabrik
- Data Tipe Pabrik

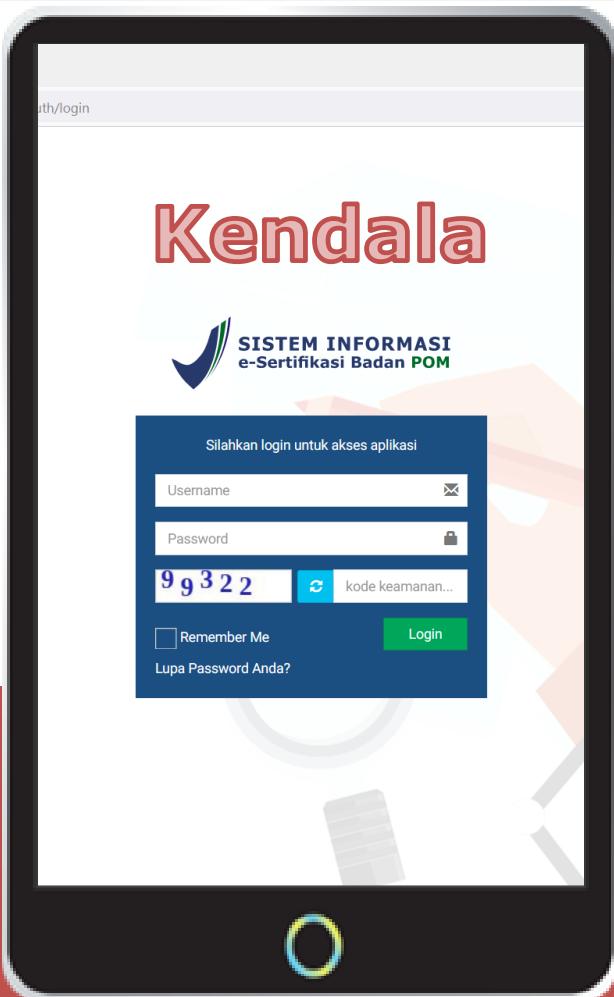


### **Tidak bisa cetak sertifikat - Id Izin Hilang**

- Kesalahan kode status pada system e-sert
- Pelaku usaha melakukan perubahan data usaha



**Perubahan Nama Usaha**  
Menyampaikan email ke [wasprodpangan@gmail.com](mailto:wasprodpangan@gmail.com) dengan melampirkan NIB dan capture nama usaha



### **Tidak bisa menginputkan Nilai Aset**

- Penulisan nilai asset menggunakan tanda baca
- Data asset tidak sesuai dengan dokumen OSS



### **Lupa username atau password aplikasi**

- Klik tombol lupa password, link reset akan dikirimkan ke email kantor (korespondensi)



### **Pemekaran Wilayah**

Perlu adanya penambahan Kabupaten/Kota/Propinsi



### **ID Izin tidak muncul**

- Data belum lengkap
- ID Izin sudah pernah dipakai
- Koneksi

# Langkah-Langkah untuk Perubahan Nama Usaha

1. Pelaku usaha untuk screenshot nama proyek pada akun OSS-nya → atau screenshot nama proyek di sistem oss di bagian pengembangan
2. Pelaku usaha untuk mengirim email ke Ditwas Produksi PO
3. Melaporkan ke Ditwas Produksi PO



# Contoh Minuman Sarang Burung Walet:

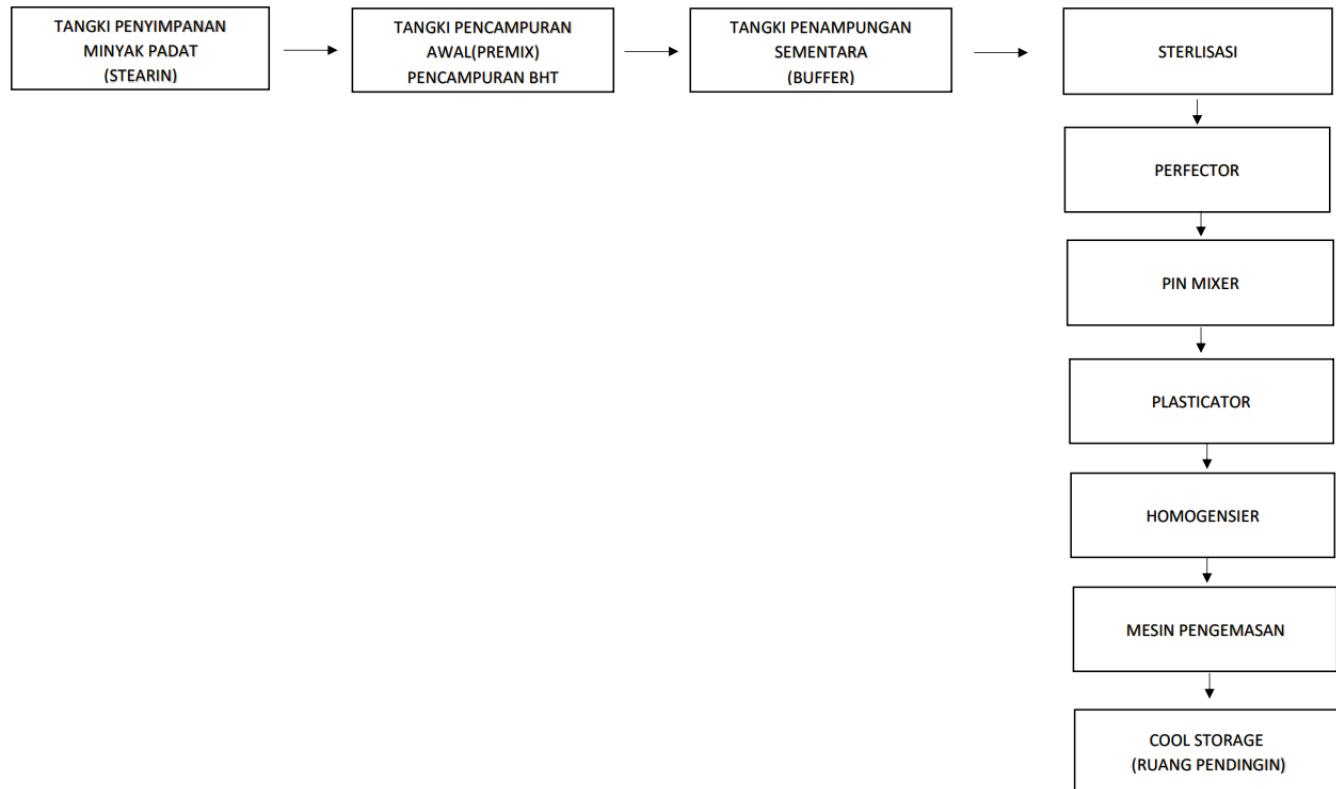
Proses Produksi:

Pencampuran Larutan Gula dengan Sarang Burung Walet → Proses Pengisian Hot Filling → Simpan di Kulkas

KBLI	<ul style="list-style-type: none"><li>• 11090</li></ul>
Nama Bentuk Sediaan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minuman ringan non-karbonasi/minuman rasa/minuman botanikal</li></ul>
Kategori Pangan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minuman Berperisa</li></ul>

# Contoh Penetapan KBLI

## ALUR PROSES PRODUKSI MINYAK PADAT/MARGARINE



**KBLI:** 10412

**Judul KBLI:**

Industri Margarine

**Nama Usaha:**

Industri Margarine dan  
Shortening

# Contoh Penetapan KBLI

## 5. Prosedur Proses

### A. Tahapan Proses Produksi

#### 1) Pengemasan, Penimbangan dan Pelabelan

1. Siapkan mesin *filling* untuk pengisian bahan baku ke dalam kemasan, mesin *sealer* untuk segel dan kemasan berlabel.
2. Bahan baku masuk ke dalam kemasan melalui mesin *filling* dan lakukan proses *sealing*.
3. Cantumkan label pada kemasan plastik yang sudah diberi kode produksi dan tanggal kadaluarsa pada kemasan.

Aturan penulisan kode produksi dan tanggal kadaluarsa adalah sebagai berikut:

A. Kode Produksi DD MM YY	B. Tanggal Kadaluarsa DD.MM.YY
Keterangan: DD = tanggal produksi MM = bulan produksi YY = tahun produksi	Keterangan: DD = tanggal produksi MM = bulan produksi YY = tahun produksi
Contoh: Produk Minyak Goreng diproduksi tanggal 4 Agustus 2020 Maka ditulis, <b>kode produksi : 040820</b>	Contoh: Minyak Goreng diproduksi tanggal 4 Agustus 2020 dan umur simpan 2 tahun suhu -18°C. Maka ditulis, <b>baik digunakan sebelum: 04.09.20</b>

- Catat jumlah produk jadi dan data riwayat produksi pada **Formulir Pencatatan Proses Produksi (MJ-FORM-23)**.

KBLI: 10437 - Industri Minyak Goreng Kelapa Sawit

Kelompok ini mencakup **usaha pengolahan lebih lanjut (pemurnian, pemucatan dan penghilangan bau yang tidak dikehendaki) dari minyak mentah kelapa sawit (CPO)** menjadi minyak goreng kelapa sawit yang siap dikonsumsi. Termasuk pengolahan minyak merah kelapa sawit (red palm oil) dan/atau aktivitas penambahan zat tertentu pada minyak goreng untuk meningkatkan kualitas/nilai tambah.

KBLI: 89290 – Aktivitas Pengepakan



## **IZIN PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN RISIKO**

# Program Manajemen Risiko (PMR)



**Program Manajemen Risiko (PMR)** adalah program yang disusun & dikembangkan untuk menjamin keamanan dan mutu pangan melalui pengawasan berbasis risiko secara mandiri

**Izin Penerapan PMR** adalah bentuk pengakuan bagi Produsen yang telah menerapkan PMR

**Izin Penerapan PMR Bertahap** adalah bentuk pengakuan bagi sarana Usaha Mikro dan Usaha Kecil Pangan Olahan yang telah menerapkan PMR secara bertahap

# Izin Penerapan Program Manajemen Risiko (PMR)

Industri Besar dan Menengah

Usaha Mikro dan Kecil (UMK)  
Pangan Olahan Risiko Tinggi

## Izin Penerapan PMR



- Industri Wajib
- Industri Sukarela
- Pra PMR untuk pendaftaran pangan olahan

## Izin Penerapan PMR Bertahap untuk Sarana UMK Pangan Olahan





# PROGRAM MANAJEMEN **RISIKO**

## KEAMANAN PANGAN

## ALUR PENERAPAN PMR REGULER





## **PERSYARATAN TERKAIT PANGAN STERIL KOMERSIAL**

# CARA PRODUKSI YANG BAIK UNTUK PANGAN STERIL KOMERSIAL

## Peraturan BPOM Nomor 25 Tahun 2020

Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Pangan Steril Komersial Yang Disterilisasi Setelah Dikemas

Diundangkan  
28 September 2020

### Memuat:

- a. persyaratan higiene area produksi/pemanenan;
- b. desain dan fasilitas;
- c. persyaratan higiene fasilitas;
- d. persyaratan higiene dan kesehatan karyawan;
- e. persyaratan pengolahan;
- f. jaminan mutu;
- g. penyimpanan dan transport
- h. produk akhir;
- i. prosedur kontrol laboratorium; dan
- j. spesifikasi produk akhir.



## Peraturan BPOM Nomor 19 Tahun 2019

Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Pangan Steril Komersial Yang Diolah Dan Dikemas Secara Aseptik

Diundangkan  
29 Juli 2019

### Memuat:

- a. persyaratan higiene dalam area produksi atau pemanenan;
- b. desain dan fasilitas;
- c. persyaratan higiene fasilitas;
- d. persyaratan higiene dan kesehatan karyawan;
- e. persyaratan pengolahan dan pengemasan aseptik;
- f. jaminan mutu;
- g. penyimpanan dan transportasi produk akhir
- h. prosedur kontrol laboratorium; dan
- i. spesifikasi produk akhir.



Mulai berlaku pada tanggal diundangkan



## **REGISTRASI PRODUK PANGAN OLAHAN**

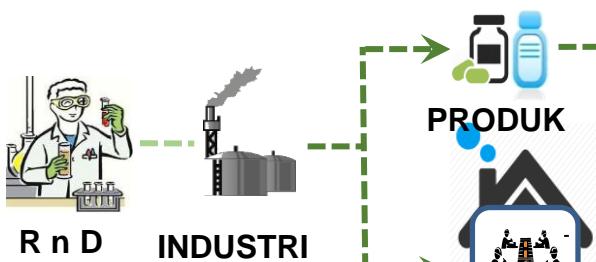
# PENGAWASAN OBAT & MAKANAN

## PERIZINAN

Keterangan:

Data sbg input:

- Dalam Proses Pre Market
- Dari Pre ke Post Market
- Dari Post ke Pre Market



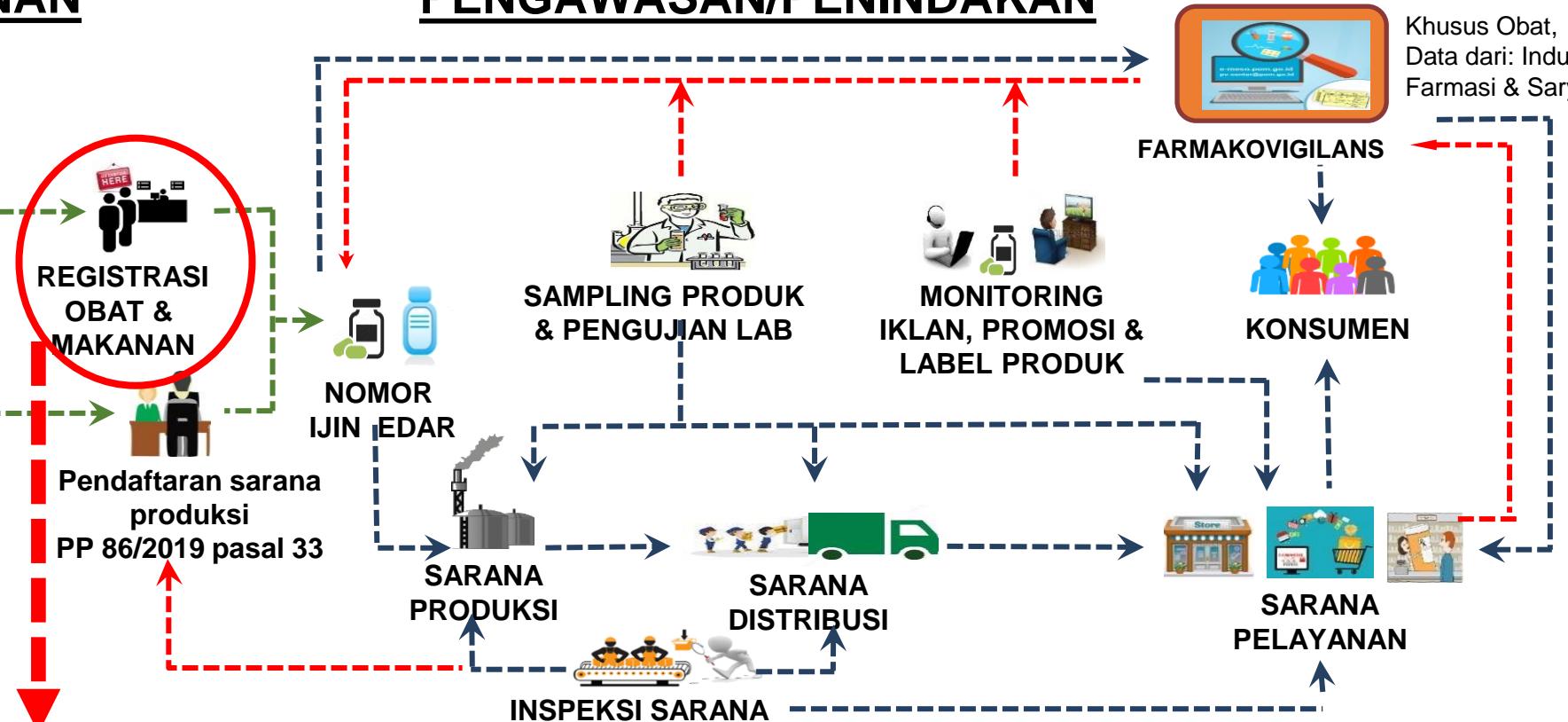
R n D INDUSTRI

Setelah mendapatkan IP CPPOB dan IP PMR

Dilanjutkan kepada proses

## PENGAWASAN/PENINDAKAN

Khusus Obat,  
Data dari: Industri  
Farmasi & Saryanfar



Registrasi Produk terdiri atas:

- a. sertifikat pemenuhan komitmen pangan olahan;
- b. sertifikat persetujuan pangan olahan wajib SNI;
- c. izin edar pangan olahan; dan
- d. izin edar pangan olahan dengan notifikasi.

# SNI Wajib untuk Pangan Olahan

AMDK

Garam konsumsi  
beryodium

Minyak goreng  
sawit

Kopi Instan

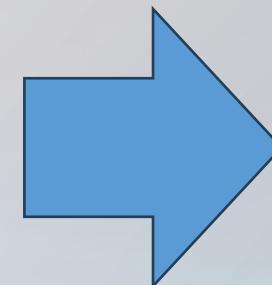
Ikan dalam  
kemasan kaleng  
(Tuna dan Sarden)

Tepung Terigu  
sebagai bahan  
makanan

Gula Kristal Putih  
dan Gula Kristal  
Rafinasi

Kakao bubuk

Biskuit



Wajib Menerapkan  
Sertifikasi SNI  
sebagai salah satu  
persyaratan  
pendaftaran produk  
pangan olahan

# Penunjukkan LSPro untuk Sertifikasi SNI

KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 4057 TAHUN 2023

TENTANG

PENUNJUKAN LEMBAGA PENILAIAN KESESUAIAN DALAM RANGKA  
PEMBERLAKUAN STANDAR NASIONAL INDONESIA SECARA WAJIB

KEDUA

: Pada saat Keputusan Menteri ini berlaku:

- a. sertifikat produk penggunaan tanda Standar Nasional Indonesia yang telah diterbitkan oleh Lembaga Sertifikasi Produk yang ditunjuk sebelum Keputusan Menteri ini berlaku dan tidak ditunjuk kembali harus telah dialihkan kepada Lembaga Sertifikasi Produk yang ditunjuk berdasarkan Keputusan Menteri ini paling lambat 6 (enam) bulan sejak Keputusan Menteri ini berlaku; dan
- b. produk yang sudah beredar sebelum Keputusan Menteri ini berlaku dan menggunakan penandaan Lembaga Sertifikasi Produk yang tidak ditetapkan kembali penunjukannya dalam Keputusan Menteri ini dapat tetap beredar.



## EKSPORT PANGAN OLAHAN

# Undang Undang No. 18/2012 tentang Pangan Ekspor Pangan



Direktorat Pengawasan  
Produksi Pangan Olahan

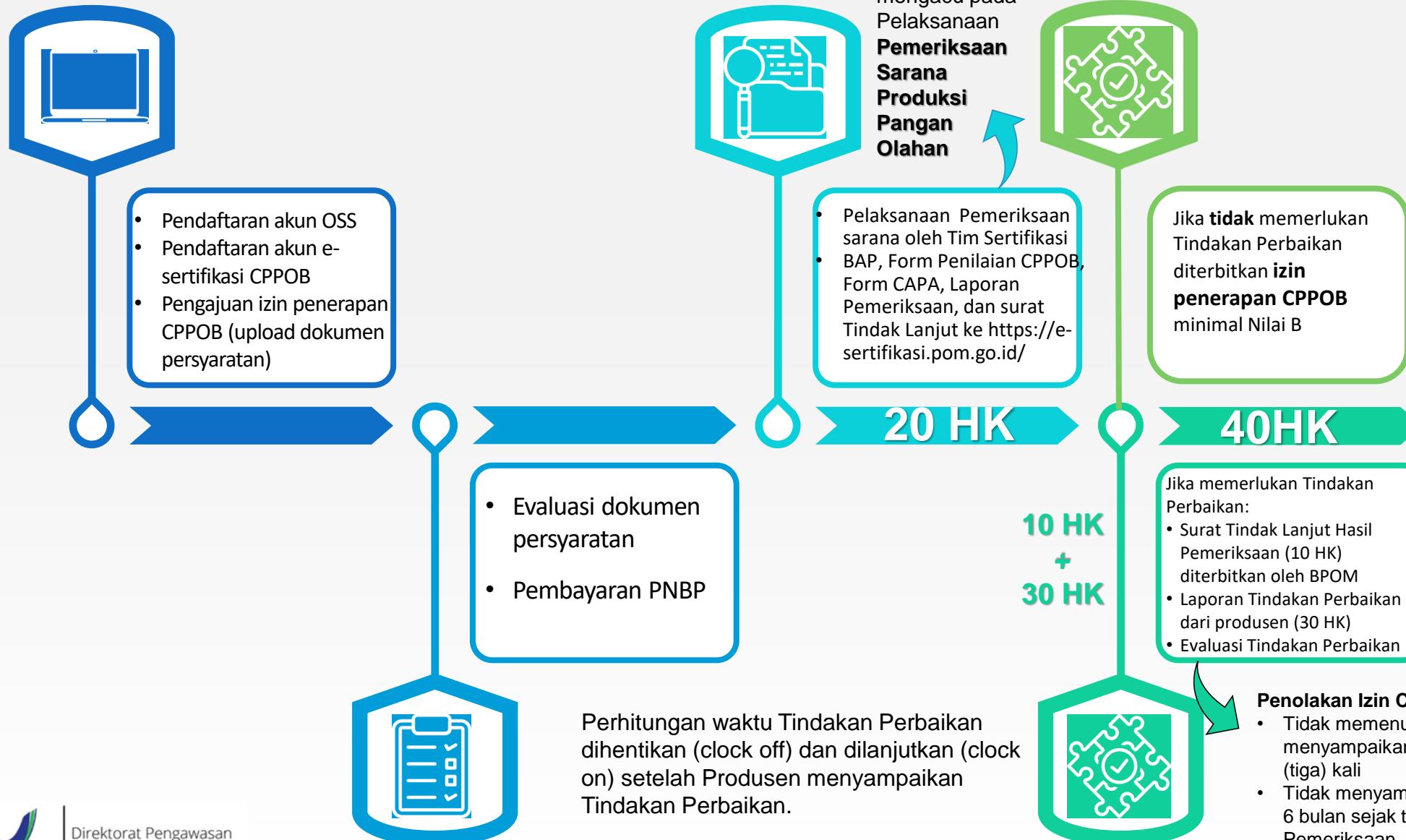
## Pasal 35

- (1) Setiap Orang yang mengekspor Pangan bertanggung jawab atas keamanan, mutu, dan Gizi Pangan yang dipersyaratkan negara tujuan.
- (2) Ekspor Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.



Para pelaku pangan yang akan mengekspor produknya, perlu memahami mematuhi standard dan regulasi negara tujuan ekspor

# Penerbitan Izin Penerapan CPPOB Produsen Menengah dan Besar



Penerbitan izin penerapan CPPOB berlaku 5 tahun



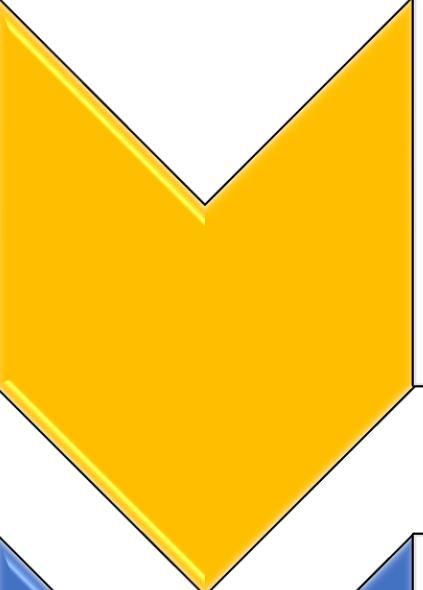
# **LESSON LEARNED**

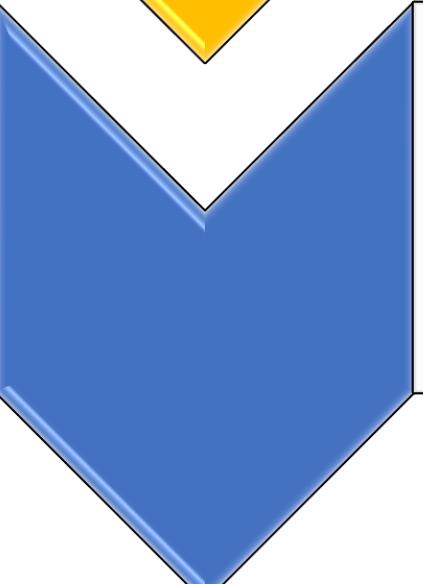
# Kasus Penolakan Produk Asal Indonesia

CCP	Sumber Informasi	Ref INRASFF	Klasifikasi	Judul
Kementan+Bapanas	EURASFF	IN.DS.2023.13.1434	Border Rejection	Ochratoxin-A in Nutmeg From Indonesia
Kementan+Bapanas	EURASFF	IN.DS.2023.17.1793	Border Rejection	Aflatoxin in Indonesian Nutmeg
BPOM	EURASFF	IN.DS.2023.03.0565	Border Rejection	Glycidol in Palm Oil from Indonesia
BPOM	EURASFF	IN.DS.2023.12.1318	Alert	Underclared sulphites in organic coconut (palm) sugar from Indonesia
BPOM	ARASFF	IN.DS.2023.18.00417	Alert	Ethylene Oxide (0.398 mg/kg) in Mi Instan Korean Spicy Chicken from Indonesia
BPOM	ARASFF	IN.DS.2023.19.00419	Alert	Lead (1.5 mg/kg) in Pineapple Tidbits in Heavy Syrup from Indonesia

Catatan: Berdasarkan data laporan notifikasi 31 Maret 2023

# Penutup

- 
- Setiap Orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan **wajib memenuhi Persyaratan Sanitasi; dan menjamin Keamanan Pangan dan/atau keselamatan manusia**

- 
- Produsen dalam melakukan kegiatan Produksi Pangan Olahan sebagai pemenuhan persyaratan Keamanan Pangan wajib memiliki Izin Penerapan CPPOB atau Izin Penerapan PMR dari Kepala Badan.



Follow Instagram @wasprodpangan

## Layanan Konsultasi Izin Penerapan CPPOB

### Waktu Konsultasi :

Senin - Kamis : 08.00 - 16.30 WIB  
Jumat : 08.00 - 16.00 WIB

Tanpa Jeda  
istirahat!



Kami siap melayani melalui :



WhatsApp +62 813-9833-2811



wasprodpangan.pom.go.id



wasprod.rendah.sedang@gmail.com  
ditwaspanganrisikotinggi@gmail.com  
wasprodpangan@gmail.com



wasprodpangan.pom.go.id

Untuk sementara,  
**LAYANAN TATAP MUKA**  
**DIALIHKAJU** menjadi  
**KONSULTASI SEMI-**  
**ELEKTRONIK**

LAYANAN tatap muka akan dibuka kembali dengan mempertimbangkan kebijakan terbaru terkait pembatasan kegiatan tatap muka dalam rangka pencegahan penyebarluasan COVID-19

#Hadir Melayani #Hadir Melindungi



wasprodpangan.pom.go.id



Ditwas Produksi Pangan Olahan



Ditwas Produksi Pangan Olahan



wasprodpangan  
@wasprodpangan