



BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI
BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.

RENCANA AUDIT

No. ID	: 695.A.1
Nama Perusahaan	: PT. UNIVERSAL INDOFOOD PRODUCT
Alamat Kantor	: Jl. K.L. Yos Sudarso Km. 7.3, Kel. Tanjung Mulia , Kec. Medan Deli, Medan Sumatera Utara.
Alamat Pabrik	: Jl. K.L. Yos Sudarso Km. 7.3, Kel. Tanjung Mulia , Kec. Medan Deli, Medan Sumatera Utara.
No. Kode dan Judul Skema Sertifikasi	: 15.07; Gula, Produk Gula dan Tepung
Nomor dan Judul Standar	: 1) SNI ISO 22000:2018, Sistem Manajemen Keamanan Pangan : Persyaratan untuk organisasi dalam rantai pangan 2) SNI 2973-2011, Biscuit
Merek Produk	: UNIBIS
Tipe/Jenis Produk	: Biskuit; Kukis; Krekers; Wafer
Regulasi	: <input type="checkbox"/> Wajib <input checked="" type="checkbox"/> Sukarela
Sistem Manajemen Mutu	: <input checked="" type="checkbox"/> SNI ISO 22000:2009 bersertifikat <input type="checkbox"/> SNI ISO 22000:2009 tanpa sertifikat <input type="checkbox"/> Lain-lain
Lingkup	: Kategori C: Pengolahan Pangan, Sub Kategori C.IV Pengolahan produk yang stabil pada suhu ruang
Penerbit Sertifikat SMM	: BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI (BSI)
Logo Sertifikat SMM	: <input checked="" type="checkbox"/> KAN <input type="checkbox"/> IAF <input type="checkbox"/> Bukan Keduanya
Masa Berlaku SMM	: --

Tahap Audit	: <input type="checkbox"/> Baru <input type="checkbox"/> Sertifikasi Ulang <input checked="" type="checkbox"/> Surveilans Ke-1 (SNI) <input type="checkbox"/> Perluasan Produk <input type="checkbox"/> Perluasan Merek <input type="checkbox"/> Perluasan Tipe <input checked="" type="checkbox"/> Lainnya : Surveilans ke-2 (SMKP)
Tanggal Audit	: 23 - 25 Agustus 2021
Tim Auditor & PPC:	: 1 Rochmi Widjajanti (RW) : Ketua Tim 2 Wahyu Wibowo (WW) : Anggota Tim, Auditor Produk & SMKP 3 Whika Purwo Ediningsih : Anggota Tim, (WPE) Auditor Produk 4 : PPC

Hari ke-1, Senin 23 Agustus 2021

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
09.00 - 09.30	Pimpinan Puncak, Ketua Tim Keamanan Pangan dan Semua Bagian	RAPAT PEMBUKAAN : - Perkenalan anggota Tim dan Manajemen Perusahaan; Tujuan Audit; Metoda Audit; Temuan dan Pelaporan; Klarifikasi Jadwal Audit. Presentasi Gambaran Profil Perusahaan (jika ada)	Semua Anggota Tim



BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI
BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.

RENCANA AUDIT

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
09.30 - 11.00	Produksi, Maintenance, QA/QC, Gudang, GA	<p>ISO 22000 : 2018</p> <p>Pemeriksaan Lapangan : Dilakukan secara online dengan cara video call.</p> <p><i>Lingkungan Luar, Fasilitas Karyawan, Area Produksi, Proses Produksi, Gudang Bahan Baku, Gudang Produk Jadi, Laboratorium, Kantin, Gudang Spare Part & Bahan Kimia.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruang Ganti Pakaian Kerja, Fasilitas Cuci Tangan - Aturan Seragam/Pakaian Kerja - Aturan Personal Hygiene - Alur Pergerakan Personel, Bahan dan Limbah - Fasilitas (Infrastruktur dan Bangunan) - Utilities (Air, Es, Udara), Preventive Maintenance - Kepatuhan Terhadap Aturan Zona Hygiene: Area Penerimaan Bahan, Gudang Penyimpanan, Pengolahan, Pengemasan, Penyimpanan Produk Jadi, Ruangan Sample. - Proses Pengolahan (Kesesuaian Prosedur Process, Quality Controls, Quantity Control) - Manajemen Resiko (Termasuk Pengendalian Potensi Cemar Microbiological, Chemical and Physical Terhadap Produk dan Peralatan) - Pengelolaan Area Penyimpanan/Gudang (Packaging, Chemicals) - Pembersihan Area - Personnel Hygiene Selama Proses Produksi - Hygiene Peralatan - Pengendalian Potensi Kontaminasi Produk (Glass, Brittle Plastic, Ceramics and Similar Materials) - Produk yang Dikemas dalam Material Kaca atau Material Mudah Pecah Lainnya - Pengendalian Logam - Pengendalian Material Kayu - Penyaringan/Filters, Magnets, Optical Sorting Equipment - Pengendalian Bahan Kimia - Pengendalian Security System 	Semua Anggota Tim



BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI
BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.

RENCANA AUDIT

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
11.00 - 12.00	Manajemen Puncak dan Ketua Tim Keamanan Pangan	ISO 22000:2018 <ul style="list-style-type: none"> - Organisasi dan konteksnya (4.1) - Kebutuhan dan harapan pihak berkepentingan (4.2) - Ruang lingkup Sistem Manajemen Keamanan Pangan (4.3) - Sistem Manajemen Keamanan Pangan (4.4) - Komitmen Manajemen (5.1) - Kebijakan Keamanan Pangan (5.2) <ul style="list-style-type: none"> o Kesesuaian terhadap peraturan, perundang-undangan, persyaratan pelanggan o Sasaran Keamanan Pangan - Peran, Tanggung Jawab dan Wewenang (5.3) - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan perencanaan pencapaiannya (6.2) - Komunikasi Internal & Eksternal (7.4) - Kesiapan dan Tanggap Darurat (8.4) - Tinjauan Manajemen (9.3) <ul style="list-style-type: none"> o Jadwal o Notulen Rapat (Input Pembahasan & Output) - Peningkatan (10) 	RW
11.00 - 12.00	Ketua Tim Internal Auditor, Pengendali Dokumen, Ketua Tim Keamanan Pangan	ISO 22000:2018 <ul style="list-style-type: none"> - Elemen Sistem Manajemen Keamanan Pangan yang dikembangkan eksternal (7.1.5) - Verifikasi (8.8.1) - Analisa Hasil Aktivitas Verifikasi (8.8.2) - Pemantauan, Pengukuran, analisis dan Evaluasi (9.1) - Internal Audit (9.2) <ul style="list-style-type: none"> o Program Audit o Seleksi Auditor - Kompetensi, Tugas dan Tanggung Jawab Auditor - Verifikasi Tindakan Perbaikan - Persyaratan Informasi Terdokumentasi (7.5) - Membuat dan memperbaharui (7.5.2) - Pengendalian informasi terdokumentasi (7.5.3) 	WPE



BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI
BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.

RENCANA AUDIT


WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
11.00 - 12.00	Ketua Tim Keamanan Pangan / Pengendali Dokumen	ISO 22000:2018 Program Persyaratan Dasar (8.2) <ul style="list-style-type: none"> - Manual PRP - Kesesuaian dengan Jenis Industri, Peraturan Perundang-Undangan dan Persyaratan Pelanggan - konstruksi, tata letak bangunan dan utilitas terkait; - lay-out dari tempat, termasuk zonasi, ruang kerja dan fasilitas karyawan; - pasokan udara, air, energi dan utilitas lainnya; - pengendalian hama, pembuangan limbah dan pembuangan limbah dan layanan pendukung; - kesesuaian peralatan dan aksesibilitasnya untuk pembersihan dan pemeliharaan; - proses persetujuan dan jaminan pemasok (misalnya bahan mentah, bahan, bahan kimia dan pengemasan); - penerimaan bahan yang masuk, penyimpanan, pengiriman, transportasi dan penanganan produk; - langkah-langkah untuk pencegahan kontaminasi silang; - pembersihan dan desinfektan; - kebersihan pribadi; - informasi produk / kesadaran konsumen; - lainnya, sebagaimana mestinya. - dll 	WW
12.00 - 13.00	ISHOMA		
13.00 - 14.00	Manajemen Puncak dan Ketua Tim Keamanan Pangan	-Lanjutan-	
	Ketua Tim Internal Auditor, Pengendali Dokumen Ketua Tim Keamanan Pangan	-Lanjutan-	
	Ketua Tim Keamanan Pangan	-Lanjutan-	



BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI
BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.

RENCANA AUDIT

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
14.00 - 16.30	Teknik / Maintenance	ISO 22000 2018 <ul style="list-style-type: none"> - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan pencapaiannya (6.2) - Infrastruktur (7.1.3) o Program Pengelolaan, Pemeliharaan dan perbaikan Infrastruktur - Catatan Perawatan dan perbaikan - Penyediaan Utilitas (Air, Udara, Es) - Food Grade Chemical (Oli, Grease, Chemical Boiler) - Lingkungan Kerja (7.1.4) o Program Pengelolaan dan Pemeliharaan Lingkungan - Catatan Perawatan - Pengendalian Pemantauan dan Pengukuran (8.7) o Daftar Alat Ukur - Jadwal dan Bukti Kalibrasi/Verifikasi - Ketidaksesuaian, Koreksi dan Tindakan Koreksi (7.10) 	WPE
14.00 - 16.00	Gudang Bahan Baku	ISO 22000 2018 <ul style="list-style-type: none"> - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan pencapaiannya (6.2) - Program Persyaratan Dasar (8.2) <ul style="list-style-type: none"> - Prosedur Penerimaan Barang - Pemeriksaan Kendaraan Penerimaan Barang - Pemeliharaan dan Pembersihan Area - Rotasi Barang (FIFO/FEFO) - Pengendalian Hama - Penyimpanan: o Bahan Pangan, Kemasan dan Non Pangan - Pengendalian Suhu - Manajemen Alergen - Ketidaksesuaian, Koreksi dan Tindakan Koreksi (7.10) 	RW

	BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.
RENCANA AUDIT	

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
14.00 - 16.00	PPIC dan Produksi	ISO 22000 2018 <ul style="list-style-type: none"> - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan pencapaiannya (6.2) - Perencanaan dan kendali operasional (8.1) - Cleaning Sanitasi (Ruang, Peralatan, CIP/COP) - Diagram Alir dan deskripsi proses (8.5.1.5) - Rencana pengendalian bahaya (Rencana HACCP/OPRP) (8.5.4) - Penentuan Batas kritis dan kriteria tindakan (8.5.4.2) - Sistem pemantauan CCP dan OPRP (8.5.4.3) - Tindakan Saat Batas Kritis (CCP) Terlampaui (8.5.5.4) SNI 2973:2011, Biskuit : Penandaan SNI	WW

Hari ke-2, Selasa 24 Agustus 2021

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
09.00 - 12.00	HRD/GA	<ul style="list-style-type: none"> - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan pencapaiannya (6.2) - Sumber Daya Manusia (7.1.2) - Kompetensi (7.2): Standar Kompetensi, Analisa Kompetensi - Penggunaan Ahli Eksternal - Program Pelatihan, Evaluasi Pelatihan - Kesadaran (7.3) - Program Persyaratan Dasar (7.2) - Pemeriksaan Kesehatan Karyawan (Medical Screening) - Ketidaksesuaian, Koreksi dan Tindakan Koreksi (10.1) 	RW



BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI
BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.

RENCANA AUDIT


WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
09.00 - 12.00	QA/QC dan R&D	<p>ISO 22000:2018</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan pencapaiannya (6.2) - Karakteristik Bahan Baku, Ingredient & Bahan Kontak Produk (8.5.1.2) o <ul style="list-style-type: none"> o Prosedur Penerimaan dan Pemeriksaan Bahan Baku dan Kemasan o Pengujian Air Process - Karakteristik Produk Akhir (8.5.1.3) <ul style="list-style-type: none"> o Pengujian produk akhir o Uji Umur Simpan o Kesesuaian Formulasi Produk dengan Peraturan, UU dan Persyaratan Pelanggan - Sistem pemantauan CCP dan OPRP (8.5.4.3) - Tindakan Saat Batas Kritis (CCP) Terlampaui (8.5.5.4) - Verifikasi terkait PRP dan Rencana Pengendalian Bahaya (8.8) <ul style="list-style-type: none"> o Verifikasi CCP/OPRP o Pengujian produk akhir o Uji Pathogen Lingkungan o Swabtest (Tangan, Seragam, Alat) - Sistem Mampu Telusur (8.3) - Pengendalian Ketidaksesuaian produk & Proses (8.9): <ul style="list-style-type: none"> o Koreksi o Tindakan Koreksi o Penanganan produk yang berpotensi tidak aman o Evaluasi pelepasan o Recall/withdrawall <p>SNI 2973:2011, Biskuit : Pengujian produk akhir sesuai SNI 2973:2011, Biskuit</p>	WPE



BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI
BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.

RENCANA AUDIT

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
09.00 - 12.00	Ketua Tim Keamanan Pangan dan Tim GMP HACCP	ISO 22000 2018 Dokumentasi HACCP: Biskuit; Kukis; Krekers; Wafer <ul style="list-style-type: none"> - Informasi terdokumentasi untuk Analisa Bahaya-Peraturan, perundang-undangan, persyaratan pelanggan (8.5.1.1) - Karakteristik Bahan Baku, Ingredien & Bahan Kontak Produk (8.5.1.2) - Karakteristik Produk Akhir (8.5.1.3) - Identifikasi Maksud Penggunaan (8.5.1.4) - Diagram Alir & Deskripsi Proses (8.5.1.5) - Informasi untuk Analisa Bahaya (8.5.2) - Identifikasi bahaya dan penentuan tingkat yang dapat diterima (8.5.2.2) - Penilaian Bahaya (8.5.2.3) - Pemilihan dan pengkategorian ukuran pengendalian (8.5.2.4) - Validasi pengukuran, pengendalian dan kombinasi tindakan pengendalian (8.5.3) - Penentuan Batas Kritis (CCP) dan kriteria tindakan (8.5.4.2) - Sistem Pemantauan CCP dan OPRP (8.5.4.3) - Tindakan Saat Batas Kritis (CCP) Terlampaui (8.5.4.4) - Penerapan rencana pengendalian bahaya (8.5.5.5) - Memperbaharui PRP dan rencana pengendalian bahaya (8.6) 	WW
09.00 – 12.00	Sampling	SNI 2973:2011, Biskuit Persiapan & Pengambilan Contoh Uji	PPC
12.00 - 13.00	ISHOMA		
13.00 - 15.00	Pembelian	ISO 22000:2018 <ul style="list-style-type: none"> - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan pencapaiannya (6.2) - Elemen Sistem Manajemen Keamanan Pangan yang dikembangkan eksternal (7.1.5) <ul style="list-style-type: none"> o Penetapan Persyaratan Pemasok Barang, Jasa dan Outsource. o Seleksi Pemasok Bahan Baku dan Bahan Kemasan, Jasa dan Outsource. o Evaluasi Kinerja Pemasok - Komunikasi eksternal (7.4.2) - Ketidaksesuaian, Koreksi dan Tindakan Koreksi (10.1) 	RW

	BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.
RENCANA AUDIT	

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
13.00 - 15.00	Pemasaran	ISO 22000 2018 <ul style="list-style-type: none"> - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan pencapaiannya (6.2) - Komunikasi Eksternal (7.4.2) o Pengaturan Komunikasi dengan Pelanggan (Instruksi Penggunaan Produk, Penyimpanan, Permintaan) - Umpan Balik dan Keluhan Pelanggan - Ketidaksesuaian, Koreksi dan Tindakan Koreksi (10.1) 	WPE
13.00 - 15.00	Gudang Produk Jadi - Pengiriman	ISO 22000:2018 <ul style="list-style-type: none"> - Tindakan untuk mengatasi Resiko dan Peluang (6.1) - Sasaran Keamanan Pangan dan pencapaiannya (6.2) - Program Persyaratan Dasar (8.2) o <ul style="list-style-type: none"> o Prosedur Pengiriman Barang o Pemeriksaan Kendaraan Pengiriman o Pengendalian Transporter (Eksternal) o Pemeliharaan dan Pembersihan Area o Rotasi Barang (FIFO/FEFO) - Ketidaksesuaian, Koreksi dan Tindakan Koreksi (7.10) 	WW
13.00 – 15.00	Sampling	SNI 2973:2011, Biskuit Persiapan & Pengambilan Contoh Uji	PPC

Hari ke-3, Rabu 25 Agustus 2021

WAKTU	BAGIAN	ELEMEN	Auditor/PPC
09.00 - 10.30		Pertemuan Tim Auditor dan Penyusunan Laporan Hasil Audit	Tim Auditor
10.30 - 12.00	Pimpinan Puncak, Ketua Tim Keamanan Pangan dan Semua Bagian	Verifikasi temuan audit kepada auditi	Semua Anggota Tim
12.00 - 13.00	ISHOMA		
13.00 – 14.00	Pimpinan Puncak, Ketua Tim Keamanan Pangan dan Semua Bagian	Rapat Penutupan Audit	Semua Anggota Tim

Catatan :

1. Pengendalian informasi terdokumentasi pada semua area, diaudit oleh masing-masing auditor
2. Jadwal audit sewaktu-waktu dapat berubah sesuai dengan perkembangan perjalanan audit

Jakarta, 02 Agustus 2021

	<p>BALAI SERTIFIKASI INDUSTRI BADAN PENGKAJIAN KEBIJAKAN IKLIM DAN MUTU INDUSTRI KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I.</p>
<p>RENCANA AUDIT</p>	

Ketua Tim



(Rochmi Widjajanti)

)