

PROSEDUR:	No. Dok.	: RNI/P-12
IDENTIFICACI TACOD DANI VACOD	Edisi/Rev	: 02/00
IDENTIFIKASI TACCP DAN VACCP	Tgl.	: 20 Desember 2022

#### 1.0. Tujuan

Prosedur ini disusun untuk menanggulangi bahaya dari perilaku orang terkait sabotase/teror yang dapat mengkontaminasi produk dengan sengaja melalui mikro, kimia dan fisika di sepanjang rantai proses dan distribusi produk jadi (food defence) dan untuk menanggulangi bahaya/praktek pemalsuan untuk mendapatkan keuntungan secara ekonomi yang dapat menimbulkan kecemasan di perusahaan/masyarakat/konsumen (food fraud).

### 2.0. Ruang Lingkup

Prosedur ini diaplikasikan untuk seluruh bahan baku dan bahan penolong yang digunakan untuk memproduksi etanol serta semua tahapan proses mulai dari penerimaan bahan baku dan bahan penolong, proses produksi dan penanganan produk jadi sampai produk jadi siap dikirim ke pelanggan.

#### 3.0. Standart yang Berlaku

3.1 Persyaratan Standar FSSC 22000 – ISO 22000 : 2018 - Klausul :

8.1 : Perencanaan dan Pengendalian Operasional

8.5 : Pengendalian Bahaya

3.2 Persyaratan Standar FSSC 22000 – ISO/TS 22002-1 : 2009 – Klausul :

18 : Food Defence, Biovigilance and Bioterrorism

3.3 Persyaratan Standar Additional Requirements – Klausul:

2.5.3 : Food Defence

2.5.4 : Food Fraud Mitigation

	Dibuat oleh:	Diperiksa dan Disetujui oleh:
Jabatan	Document Controller	WM
Tanda Tangan		
Nama		
Tanggal		



#### 4.0. Definisi dan Daftar Singkatan

4.1 TACCP : Threat Analysis Critical Control Point

4.2 VACCP : Vulnerability Analysis Critical Control Point yaitu proses mengidentifikasi dan memprioritaskan titik-titik, langkah proses, prosedur dalam fasilitas pengolahan pangan yang rentan terhadap adulteration / pemalsuan yang disengaja.

4.3 CCP : Critical Control Point (tahapan dimana pengendalian dapat dilakukan untuk mencegah, mengurangi ancaman dan kerentanan sampai pada tingkat yang dapat diterima)

4.4 Food Defence : Usaha untuk mencegah intervensi manusia yang tidak bertanggungjawab yang akan mengkontaminasi produk dengan sengaja melalui mikro, kimia dan fisika di sepanjang rantai proses dan distribusi produk jadi.

4.5 Food Fraud : Analisa terhadap kecurangan-kecurangan untuk keperluan bisnis / praktek pemalsuan untuk mendapatkan keuntungan secara ekonomi sehingga keamanan pangan menjadi bermasalah dan dapat menimbulkan kecemasan di perusahaan / masyarakat / konsumen, misalnya melalui pengenceran, subtitusi, penyembunyian identitas asli, pasar gelap, mislabeling, penambahan bahan illegal, counterfeiting.



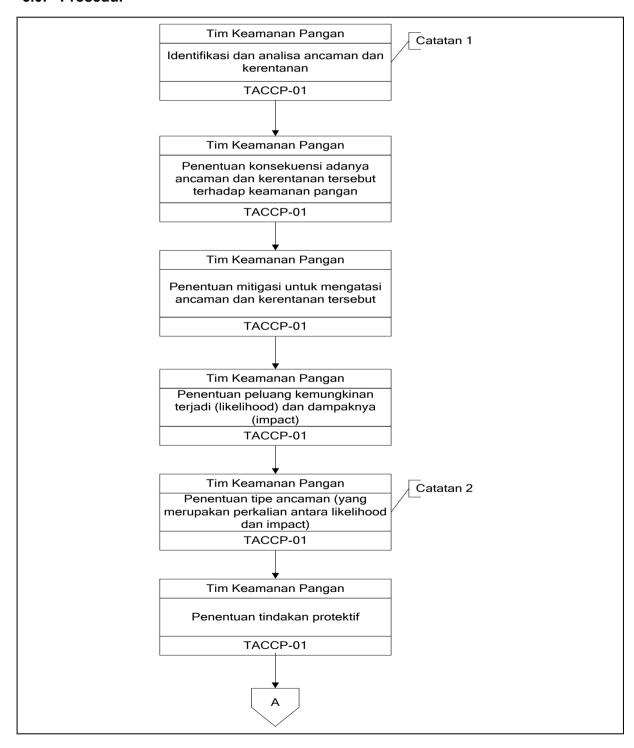
PROSEDUR: No. Dok. : RNI/P-12

Edisi/Rev : 02/00

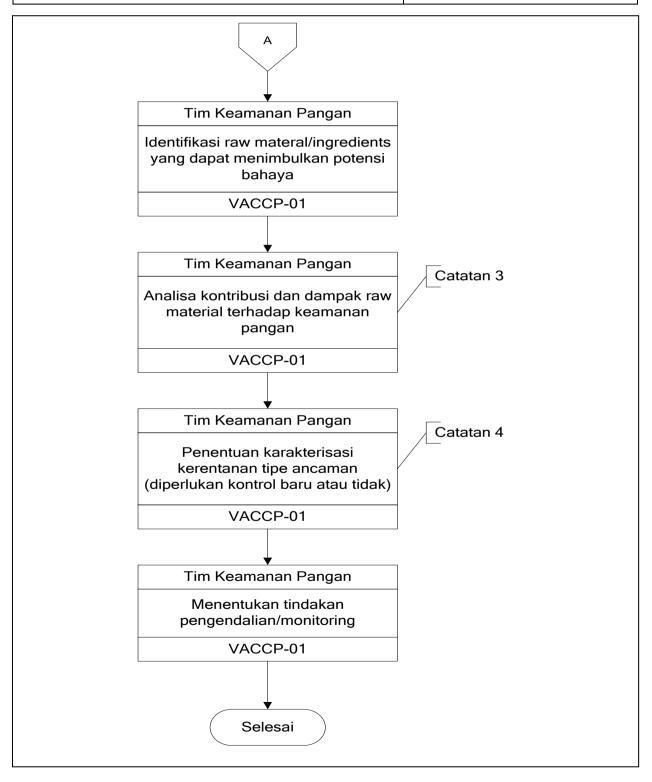
### **IDENTIFIKASI TACCP DAN VACCP**

Tgl. : 20 Desember 2022

#### 5.0. Prosedur









PROSEDUR:	No. Dok.	: RNI/P-12
IDENTIFICACI TACOD DANI VACOD	Edisi/Rev	: 02/00
IDENTIFIKASI TACCP DAN VACCP	Tgl.	: 20 Desember 2022

#### 6.0. Catatan

#### Catatan 1:

Tim Keamanan Pangan melakukan identifikasi kemungkinan terjadinya intervensi manusia yang tidak bertanggungjawab yang akan mengkontaminasi produk dengan sengaja melalui mikro, kimia dan fisika di sepanjang rantai proses dan distribusi produk jadi.

Catatan 2 :
Penentuan tingkat likelihood (kemungkinan) dan impact (dampak) didasarkan pada tabel berikut :

Kemungkinan	Low Chance	:	Bahaya yang teridentifikasi sangat
(Likelihood)			jarang/hampir tidak terjadi dalam 5 tahun
			terakhir.
	Medium Chance	:	Bahaya yang teridentifikasi sering terjadi
			atau pernah terjadi dalam 2 tahun terakhir
	High Chance	:	Bahaya yang teridentifikasi sangat sering
			terjadi atau pernah terjadi dalam 12 bulan
			terakhir
Dampak	Low Impact	:	Bahaya potensial yang teridentifikasi dapat
(Impact)			menyebabkan luka atau sakit namun tidak
			berat (resiko tidak serius)
	Medium Impact	:	Bahaya potensial yang teridentifikasi dapat
			menyebabkan luka atau sakit yang cukup
			berat (resiko cukup serius)
	High Impact	:	Bahaya potensial yang teridentifikasi
			berakibat fatal (resiko serius / sangat
			serius) sampai mengakibatkan meninggal
			dunia, dengan penyebaran yang luas

Penentuan tipe ancaman (threat type) dengan mengalikan antara peluang kemungkinan terjadi (likelihood) dan dampaknya (impact)



Impact Likelihood	Low (1)	Medium (2)	High (3)
Low (1)	1	2	3
Medium (2)	2	4	6
High (3)	3	6	9

## Kategori tipe ancaman (threat type):

Low : nilai 1 - 2

Medium : nilai 3 - 4

High : nilai 6 - 9

#### Catatan 3:

Identifikasi kemungkinan adanya praktek pemalsuan untuk mendapatkan keuntungan secara ekonomi, misalnya melalui :

### a. Pengenceran

Pencampuran bahan cairan yang nilainya tinggi dengan cairan yang nilainya lebih rendah.

### b. Subtitusi

Mengganti bagian produk dengan nilai tinggi dengan nilai lebih rendah.

#### c. Penyembunyian

Menyembunyikan rendahnya kualitas bahan/produk.

#### d. Pasar Gelap

Penjualan produk yang tidak dilaporkan.



PROSEDUR:	No. Dok.	: RNI/P-12
	Edisi/Rev	: 02/00
IDENTIFIKASI TACCP DAN VACCP	Tgl.	: 20 Desember 2022

#### e. Mislabelling

Menempatkan klaim palsu pada kemasan untuk mendapatkan keuntungan, misal : tanggal kadaluarsa, asal usul.

f. Penambahan Ilegal

Menambahkan bahan yang tidak dikenal dan tidak dideklarasikan untuk meningkatkan atribut kualitas.

g. Counterfeiting

Menyalin nama merk. konsep kemasan, resep untuk keuntungan ekonomi.

### Kontribusi (Contributing) meliputi:

- 1. Supply Chain
- 2. Audit Strategy
- 3. Supplier Relationship
- 4. History of supplier regulatory quality and safety issue
- 5. Susceptibility of QA methods and specs
- 6. Testing Frequency
- 7. Geopolitical Considerations
- 8. Fraud History
- 9. Economical Anomalies

### Dampak (Impact) meliputi:

- 1. Food safety
- 2. Economic impact
- 3. Focused Consumption
- 4. Nutritional Sufficiency
- 5. Public Confidence



PROSEDUR :	No. Dok.	: RNI/P-12
IDENTIFIKASI TACCP DAN VACCP	Edisi/Rev	: 02/00
	Tgl.	: 20 Desember 2022

#### Catatan 4:

Matrix karakterisasi kerentanan tipe ancaman (kombinasi antara contributing dan impact):

Impact Contributing	Low (1)	Medium (2)	High (3)
Low (1)	1	2	3
Medium (2)	2	4	6
High (3)	3	6	9

Low : nilai 1-2 : kontrol baru optional/new control optional

Medium : nilai 3-4 : kontrol baru disarankan/new control should be considered High : nilai 6-9 : kontrol baru diharuskan/new control strongly suggested

TACCP-VACCP plan ditinjau ulang setiap tahun atau apabila ada perubahan proses maupun bahan yang digunakan.

### 7.0 Dokumen Pendukung

No	Nomor Dokumen	Judul Dokumen		
1	TACCP-01	Food Defence Identification (TACCP)		
2	VACCP-02	Food Fraud Identification (VACCP)		



PROSEDUR:	No. Dok.	: RNI/P-12
IDENTIFICACI TACOD DANI VACOD	Edisi/Rev	: 02/00
IDENTIFIKASI TACCP DAN VACCP	Tgl.	: 20 Desember 2022

Lampiran - 1

### **SEJARAH REVISI**

Rev	Keterangan Perubahan	Hal	Tanggal	Diperiksa dan Disetujui
	Review dokumen (tidak ada perubahan)		20-Des-22	

RNI/F-01/08