

PROSEDUR: No. Dok. : QCT/P-02

INSPEKSI PROSES PRODUKSI

Edisi/Rev : 01/10

Tgl. : 30 April 2021

Tujuan

1.0

Mengontrol kondisi proses agar proses produksi berjalan sesuai dengan standar mutu dan keamanan pangan yang ditetapkan, dengan mematuhi peraturan K3.

2.0 Ruang Lingkup

Mengatur aktivitas inspeksi mutu pada proses fermentasi dan distilasi.

3.0 Standar yang Berlaku

3.1 Persyaratan Standar ISO 9001: 2015 - Klausul ISO:

8.5.1 : Pengendalian Penyediaan Produksi dan Jasa

8.5.2 : Identifikasi dan Mampu Telusur

9.1 : Pemantauan, Pengukuran, Analisis dan Evaluasi

3.2 Persyaratan Standar ISO 45001 : 2018 - Klausul :

9.1 : Pemantauan, Pengukuran, Analisis dan Evaluasi

3.3 Persyaratan Standar FSSC 22000 - ISO 22000 : 2018 - Klausul :

8.1 : Perencanaan dan Pengendalian Operasional

8.3 : Sistem Mampu Telusur

9.1 : Pemantauan, Pengukuran, Analisis dan Evaluasi

4.0 Definisi dan Daftar Singkatan

4.1 SAP : System Application and Product in data processing

	Dibuat oleh:	Diperiksa dan Disetujui oleh:
Jabatan	Supervisor QC	Manager QC/WM
Tanda Tangan		
Nama		
Tanggal		



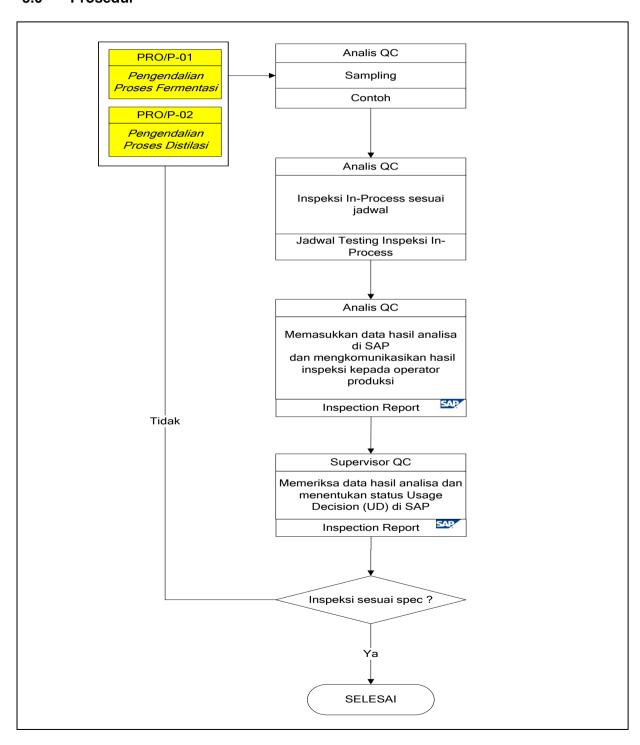
PROSEDUR: No. Dok. : QCT/P-02

Edisi/Rev: 01/10

Tgl. : 30 April 2021

5.0 Prosedur

INSPEKSI PROSES PRODUKSI





No. Dok. : QCT/P-02 PROSEDUR:

Edisi/Rev: 01/10 **INSPEKSI PROSES PRODUKSI**

Tgl. : 30 April 2021

6.0 Catatan

7.0 **Dokumen Pendukung**

No	Nomor Dokumen	Judul Dokumen	
1.		Jadwal Testing Inspeksi In-Process	
2.		Inspection Report (SAP)	



PROSEDUR: No. Dok. : QCT/P-02

INSPEKSI PROSES PRODUKSI

Tgl : 30 Apr

Tgl. : 30 April 2021

Lampiran - 1

SEJARAH REVISI

Rev	Keterangan Perubahan	Hal	Tanggal	Diperiksa dan Disetujui
10	Perubahan Standar yang Berlaku berkaitan dengan migrasi dari OHSAS 18001 ke ISO 45001:2018	1	30-Apr-21	

RNI/F-01/08