



Sertifikasi Pangan Olahan

SERTIFIKASI HACCP

Sertifikasi HACCP

- Suatu sertifikasi yang memastikan tentang sistem manajemen mutu supaya tercipta makanan yang aman
- Sertifikasi HACCP merupakan minimum requirements agar suatu produk pangan dapat diekspor ke pasar dunia
- Sertifikasi HACCP diberikan oleh otoritas sertifikasi eksternal yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk melakukan penilaian terhadap system HACCP atau perencanaan HACCP



CERTIFICATE
VALID UNDER THE CONDITION OF ANNUAL VISA

CERTIND

CONFIRMS THAT THE MANAGEMENT SYSTEM OF
UNIPLAST SERBIA DOO
REGISTRATION ADDRESS: Jelenča, Maršala Tita 84, 15000 Šabac, Serbia

CONFORMS TO THE REQUIREMENTS OF
HACCP MANAGEMENT SYSTEM
RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE - CAC/RCP 1-1969, REV. 4-2003 AND NATIONAL APPLICABLE LEGISLATION

CERTIFICATION SCOPE:
Production and service of vehicle bodies, trailers and semi-trailers, truck overhead thermal insulation and thermal insulation for vehicles.

Certificate no.: 20730 HACCP

Original approval: 17.11.2011
Current certification (recertification): 21.10.2020
Current certification cycle ends on: 17.11.2023 under condition of annual VISA
Recertification shall be completed prior to the current certification cycle end date

GENERAL MANAGER
Violeta Sergentu

certification body
Details regarding the present certificate can be obtained by contacting CERTIND SA. Telephone: +4021 313.05.51 E-mail: office@certind.ro
Continuing of the present certificate is published according to the applicable laws.

CERTIND SA - CERTIFICATION BODY
UGIR 1903 Palace, 27-29 George Enescu street, Bucharest 1

KEUNTUNGAN MENDAPATKAN SERTIFIKAT HACCP BAGI INDUSTRI

- Mempunyai hak untuk menyatakan bahwa produk telah ditangani dengan sistem manajemen keamanan pangan
- Mempunyai hak mempublikasikan dengan menggunakan logo sertifikat dan akreditasi
- Mempunyai hak untuk menandai keamanan pangan pada kemasan produk
- Mempunyai hak untuk membela diri pada kasus perselisihan pangan
- Mempunyai kesempatan besar dalam akses pasar
- Memenuhi kepatuhan terhadap peraturan perundangan yang berlaku

Sertifikasi HACCP

Perusahaan yang akan mengajukan permohonan untuk Sertifikasi Sistem HACCP/SMKP harus menerapkan sistem Analisa Bahaya seperti yang tercantum dalam SNI CAC/RCP 1:2011 dan atau ISO 22000:2018.

1. Pembentukan Tim HACCP

2. Deskripsi Produk

3. Identifikasi Rencana Penggunaan

4. Penyusunan bagan alir

5. Kepastian di lapangan terhadap bagan alir

6. Daftar semua bahaya potensial yang berkaitan dengan tahapan, pengadaan suatu analisa bahaya dan menyarankan berbagai pengukuran untuk mengendalikan bahaya-bahaya yang teridentifikasi

7. Penentuan CCP

8. Penentuan batas – batas kritis pada setiap CCP

9. Penyusunan sistem monitoring untuk setiap CCP

10. Penetapan tindakan koreksi

11. Penetapan prosedur verifikasi

12. Penetapan dokumentasi dan pencatatan

SIAPA YANG MENGELUARKAN SERTIFIKAT HACCP?

Organisasi yang bertugas menyelenggarakan audit dan sertifikasi HACCP adalah **Lembaga Sertifikasi Sistem (LSS) HACCP.**



Komite Akreditasi Nasional adalah lembaga yang bertugas memberikan akreditasi pada LPK (Lembaga Penilai Kesesuaian) dan bertanggung jawab kepada presiden RI melalui kepala BSN.

Lembaga Sertifikasi Sistem (LSS) HACCP:

- ❑ LSSHACCP-001-IDN : PT Mutuagung Lestari
- ❑ LSSHACCP-002-IDN : PT Embrio Biotekindo
- ❑ LSSHACCP-003-IDN : PT SGS Indonesia
- ❑ LSSHACCP-006-IDN : Agro-Based Industry Certification Services (ABICS)
Balai Besar Industri Agro
- ❑ LSSHACCP-007-IDN PT Sucofindo (Persero)-SBU Sertiifkasi Eco Framework
Sucofindo International Sertification Service
- ❑ LSSHACCP-008-IDN : PT TUV Rheinland Indonesia
- ❑ LSSHACCP-009-IDN : LJPKS Institut Pertanian Bogor
- ❑ LSSHACCP-009-IDN : PT TUV NORD Indonesia

Dsb.

Proses Sertifikasi HACCP

ABICS (Agro-Based Industry Certification Services) merupakan Lembaga Sertifikasi Sistem Manajemen yang berlokasi di Bogor dan merupakan unit kegiatan Balai Besar Industri Agro (BBIA), Kementerian Perindustrian (KEMENPERIN)

Persyaratan:

- a. Mengisi formulir
F01a: Permohonan Sertifikasi, dan
F02a: Formulir Data Perusahaan Untuk Perencanaan Proses Sertifikasi
- a. Menyerahkan dokumen legalitas perusahaan (akta pendirian perusahaan dan dokumen perijinan industri)
- b. Menandatangani dokumen kontrak perjanjian kerjasama yang telah disusun ABICS
- c. Telah menyusun dan mengimplementasikan sistem manajemen sesuai standar yang diacu, dibuktikan dengan menyerahkan dokumen sistem manajemen (Manual Mutu/Manual HACCP/Manual Keamanan Pangan & Prosedur Kerja), laporan audit internal dan laporan kaji ulang manajemen

PROSES SERTIFIKASI:

1. Kontak pendahuluan

Perusahaan mengajukan permohonan sertifikasi dengan menghubungi ABICS melalui telepon, faksimili, surat, surat elektronik atau datang langsung

2. Pengajuan permohonan sertifikasi

Perusahaan akan memperoleh formulir permohonan yang harus diisi. Formulir yang sudah diisi kemudian diserahkan atau dikirimkan kembali

3. Penawaran biaya

Biaya sertifikasi meliputi: biaya permohonan dan sertifikasi, biaya asesmen, dan biaya pemeliharaan selama jangka waktu 3 tahun (sesuai masa berlakunya sertifikat)

4. Penyusunan dan persetujuan kontrak

ABICS akan menyusun kontrak untuk pelaksanaan sertifikasi. Kunjungan ke perusahaan pemohon mungkin diperlukan untuk membahas kontrak tersebut. Jika kunjungan dianggap tidak diperlukan, maka persetujuan kontrak dilakukan melalui surat menyurat

PROSES SERTIFIKASI:

5. Audit Tahap 1

Audit tahap 1 yang berkaitan dengan evaluasi data dan informasi dapat dilakukan di kantor ABICS (kecuali untuk sertifikasi ISO 22000, audit tahap 1 seluruhnya dilakukan di lokasi klien)

6. Pra-asesmen

Apabila perlu, akan dilakukan pra-asesmen untuk mengetahui kesiapan perusahaan dalam menghadapi asesmen. Pra-asesmen juga dimaksudkan untuk mempermudah auditor mengenali system manajemen mutu perusahaan pemohon, sehingga asesmen akan berjalan lancar. Kegiatan pra-asesmen akan difokuskan pada pengendalian system manajemen mutu perusahaan

7. Audit tahap 2

Audit tahap 2 dilakukan untuk mengevaluasi implementasi, termasuk efektivitas sistem manajemen klien

8. Tindakan koreksi

Apabila pada saat audit tahap 1 dan tahap 2 ditemukan ketidaksesuaian, maka perusahaan harus melakukan tindakan koreksi secara memadai dan dalam jangka waktu yang telah ditetapkan dalam ketentuan ABICS

PROSES SERTIFIKASI:

9. Kaji ulang asesmen oleh tim evaluator (persetujuan sertifikasi)

Setelah semua tindakan koreksi diselesaikan oleh perusahaan dan telah disetujui oleh ABICS, maka akan dilakukan kaji ulang asesmen oleh tim evaluator. Apabila hasil kaji ulang asesmen dinyatakan memenuhi syarat, maka perusahaan akan menerima sertifikat system manajemen sesuai dengan standar yg digunakan

10. Penerbitan sertifikat

ABICS menerbitkan sertifikat sebagai bukti pemenuhan kesesuaian system manajemen dengan standar acuan. Masa berlaku sertifikat adalah 3 tahun

11. Kunjungan pengawasan berkala untuk memastikan konsistensi implementasi system manajemen oleh klien

ABICS melakukan surveilen secara berkala dengan cara melakukan audit terhadap area – area dan fungsi tertentu yang mewakili lingkup system manajemen klien, dan memperhitungkan perubahan yang ada pada klien yang disertifikasi dan system manajemennya

PASCA SERTIFIKASI:

Apabila suatu perusahaan telah memperoleh sertifikat kesesuaian system manajemen dari ABICS, maka mereka mempunyai **hak dan kewajiban** yang harus dipenuhi, yaitu antara lain:

1. Diperbolehkan menggunakan tanda sertifikasi ABICS sesuai dengan ketentuan yg berlaku
2. Berhak mengajukan keluhan berkenaan dengan kegiatan sertifikasi yang dilakukan ABICS atau personilnya. Keluhan harus disampaikan secara tertulis dan akan ditangani sesuai ketentuan yang berlaku
3. Berhak mengajukan tuntutan terhadap keputusan ABICS untuk keluhan yang tidak direspon sebagaimana mestinya sesuai peraturan ABICS
4. Tetap beroperasi dalam system yang telah disetujui secara konsisten dan melakukan perbaikan/peningkatan berkelanjutan
5. Pihak perusahaan harus siap dilakukan verifikasi konsistensi penerapan system manajemen mutu oleh ABICS melalui kegiatan audit kunjungan pengawasan (surveillance visit) minimal satu kali dalam setahun
6. Pihak perusahaan harus memberitahukan apabila terjadi perubahan penting sehubungan dengan system manajemennya

Sertifikasi HACCP - UPI

Sertifikat penerapan HACCP merupakan salah satu persyaratan wajib yang harus dimiliki oleh unit pengolahan ikan (UPI), bila akan melakukan ekspor hasil produksi perikananannya. Kementerian kelautan dan perikanan melalui PER.19/MEN/2010 menunjuk Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) sebagai otoritas kompeten untuk melakukan pengendalian sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dengan salah satu tugasnya adalah menerbitkan sertifikat penerapan HACCP.

Bagi unit pengolahan ikan yang berkeinginan mendapatkan dan memiliki sertifikat penerapan HACCP harus mengacu kepada tata cara penerbitan HACCP sesuai peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan No.Per.03/BKIPM/2011

Sertifikasi HACCP - BKIPM

Syarat untuk memperoleh sertifikat penerapan HACCP :

- Memiliki dan menerapkan Sistem HACCP secara konsisten sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.052.A/MEN/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi minimal 1 (satu) bulan proses;
- Memiliki Identitas Pemohon;
- Memiliki SKP;
- Memiliki NPWP;
- Melakukan produksi secara aktif;
- Hasil temuan Inspeksi dan Tinjauan Tindakan Koreksi harus didokumentasikan.
- Prosedur Penerbitan Sertifikat Penerapan HACCP berdasarkan permohonan dari UPI dan berdasarkan program verifikasi tahunan dari Otoritas Kompeten

Sertifikasi HACCP - UPI

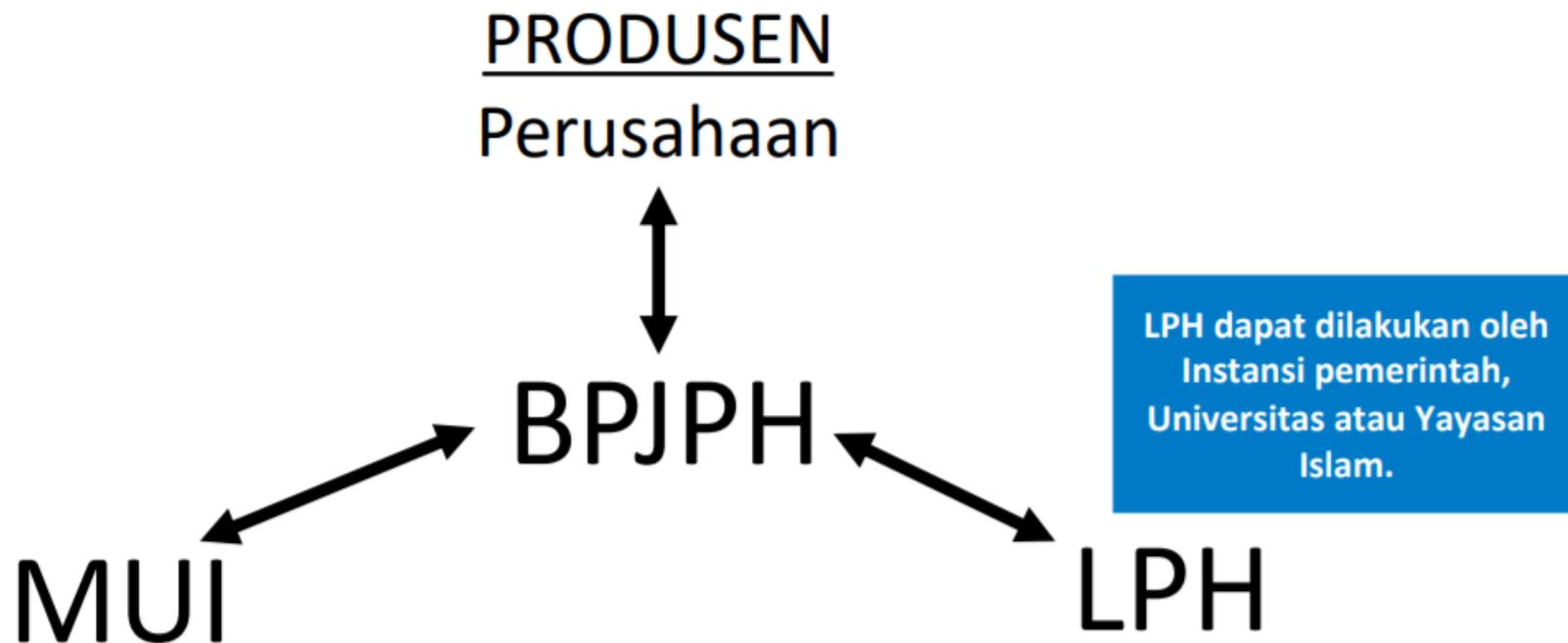
Alur Proses Sertifikasi HACCP :

1. UPI mengajukan permohonan sertifikasi kepada BKIPM
2. BKIPM menugaskan Inspektur Mutu untuk melakukan inspeksi ke UPI
3. UPI membuat laporan tindakan perbaikan hasil temuan ke inspektur mutu untuk di verifikasi
4. Laporan hasil verifikasi disampaikan ke BKIPM
5. BKIPM melakukan proses sertifikasi penerapan HACCP hingga terbit, dan menyampaikan sertifikat tersebut secara langsung kepada pihak UPI.

SERTIFIKASI HALAL



ERA BARU PROSES SERTIFIKASI HALAL

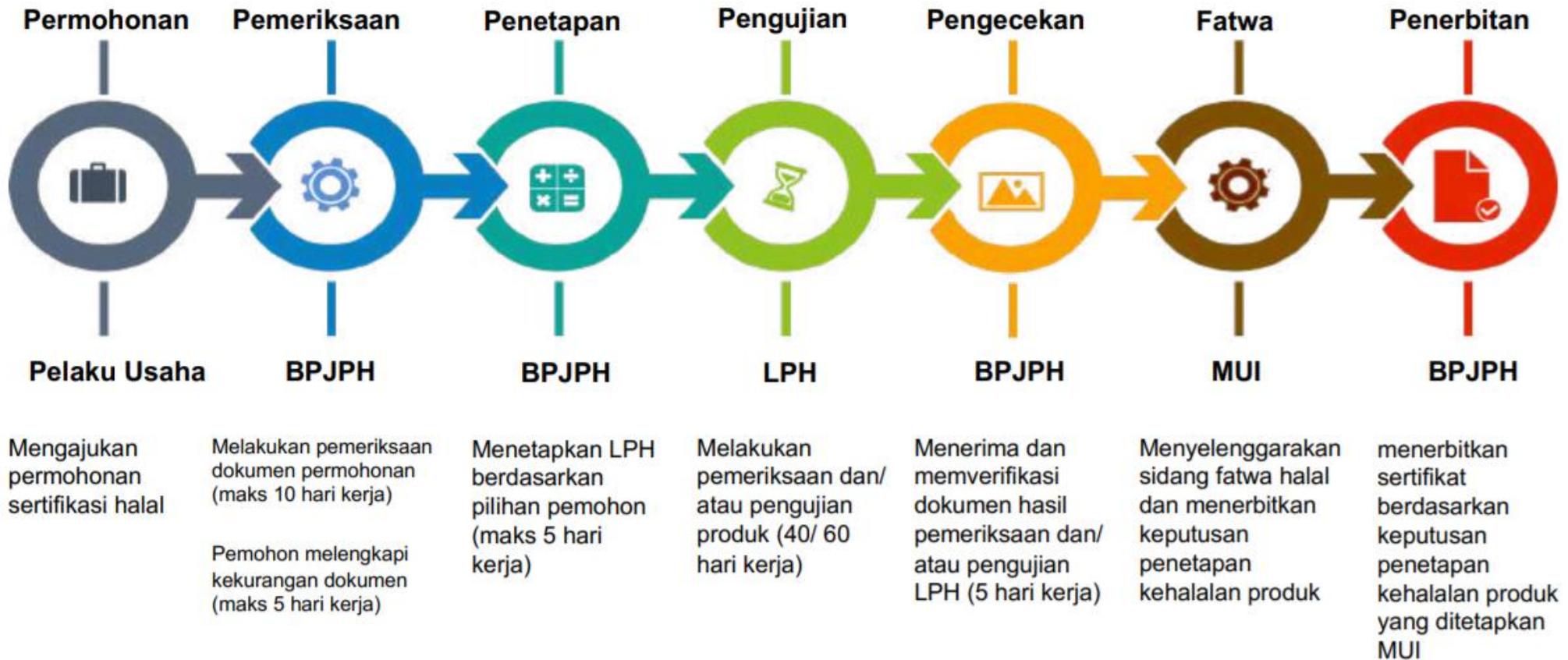


Sertifikasi Halal menganut sistem Telusur (Traceability) dan bukan "End Product Analysis"

Tata Cara Memperoleh Sertifikat Halal



BADAN PENYELENGGARA
JAMINAN PRODUK HALAL
KEMENTERIAN AGAMA RI



BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL

Pembaruan Sertifikat Halal

01

Sertifikat Halal berlaku selama **4 (empat) tahun** sejak diterbitkan oleh BPJPH, **kecuali** terdapat perubahan komposisi Bahan.

02

Sertifikat Halal **wajib diperpanjang** oleh Pelaku Usaha dengan mengajukan pembaruan Sertifikat Halal **paling lambat 3 (tiga) bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Halal berakhir.**

03

Permohonan pembaruan Sertifikat Halal dilengkapi dengan:

- salinan Sertifikat Halal; dan
- surat pernyataan yang menerangkan Produk yang didaftarkan tidak mengalami perubahan.

SERTIFIKASI SNI

ALUR SERTIFIKASI : PROSES SERTIFIKASI SNI PRODUK*

Selesai



PENERBITAN SPPT SNI

LANGKAH
08

Pelaku usaha mengajukan permohonan penerbitan SPPT SNI kepada BSN melalui website bangbeni.bsn.go.id

PEMBERIAN SERTIFIKAT KESESUAIAN

LANGKAH
07

LSPro menerbitkan sertifikat kesesuaian dan menginformasikan kepada BSN, sebagai dasar penerbitan surat persetujuan penggunaan tanda SNI



EVALUASI

Evaluasi dari hasil audit kesesuaian perusahaan, apabila terjadi kekurangan, pelaku usaha harus melakukan perbaikan

AUDIT

LSPro akan mengaudit kelengkapan dan kebenaran dokumen serta audit kecukupan perusahaan



PENGUJIAN

Penilaian proses produksi, termasuk pengambilan dan pengujian sampel produk di laboratorium uji



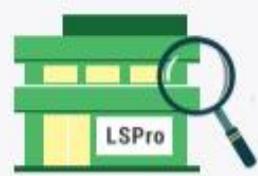
LANGKAH
04

LEGALITAS

Lengkapi persyaratan legalnya, yaitu : fotokopi akte notaris perusahaan, SIUP, TDP, NPWP / surat izin sejenis, surat pendaftaran merk dari Dirjen HKI



LANGKAH
03



LANGKAH
02

CEK SNI NYA

Apakah ada SNI yang terkait? apabila ada, bisa diterapkan terlebih dahulu

LANGKAH
01



CEK LSPRO NYA

Cari Lembaga Sertifikasi Produk dan laboratorium uji yang lingkupnya sama dengan produk yang disertifikasi

Mulai sertifikasi