



PERATURAN MENTERI PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 11 TAHUN 2020

TENTANG

SERTIFIKASI NOMOR KONTROL VETERINER

UNIT USAHA PRODUK HEWAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 25 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan, perlu menetapkan Peraturan Menteri Pertanian tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan;

Mengingat : 1. Pasal 17 ayat (3) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 338, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5619);

3. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 214, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5356);
4. Peraturan Presiden Nomor 45 Tahun 2015 tentang Kementerian Pertanian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 85);
5. Peraturan Presiden Nomor 68 Tahun 2019 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 203);
6. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 43/Permentan/OT.010/8/2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pertanian (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1243);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI PERTANIAN TENTANG SERTIFIKASI NOMOR KONTROL VETERINER UNIT USAHA PRODUK HEWAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan:

1. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner yang selanjutnya disebut Nomor Kontrol Veteriner adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan.
2. Unit Usaha adalah suatu tempat untuk menjalankan kegiatan memproduksi, menangani, mengedarkan, menyimpan, menjual, menjajakan, memasukkan, dan/atau mengeluarkan hewan dan produk hewan secara teratur dan terus menerus untuk tujuan komersial.
3. Produk Hewan adalah semua bahan yang berasal dari hewan yang masih segar dan/atau telah diolah atau diproses untuk keperluan konsumsi, farmakoseutika, pertanian, dan/atau kegunaan lain bagi pemenuhan kebutuhan dan kemaslahatan manusia.

4. Pengeluaran adalah kegiatan mengeluarkan Produk Hewan ke luar negeri dari dalam wilayah Negara Republik Indonesia.
5. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.
6. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.
7. Audit adalah serangkaian kegiatan penilaian terhadap tingkat kesesuaian dengan persyaratan Higiene dan Sanitasi oleh auditor Nomor Kontrol Veteriner.
8. Auditor Nomor Kontrol Veteriner yang selanjutnya disebut Auditor NKV adalah dokter hewan berwenang dan memiliki sertifikat sebagai Auditor NKV.
9. Dokter Hewan Berwenang adalah dokter hewan yang ditetapkan oleh menteri, gubernur, atau bupati/wali kota sesuai dengan kewenangannya berdasarkan jangkauan tugas pelayanannya dalam rangka penyelenggaraan kesehatan hewan.
10. Surveilans adalah kegiatan pemantauan secara berkala terhadap penerapan cara yang baik di Unit Usaha Produk Hewan yang telah memperoleh Nomor Kontrol Veteriner.
11. Otoritas Veteriner adalah kelembagaan Pemerintah atau Pemerintah Daerah yang bertanggung jawab dan memiliki kompetensi dalam penyelenggaraan kesehatan hewan.
12. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang peternakan dan kesehatan hewan.
13. Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan yang selanjutnya disebut Direktur Jenderal adalah pejabat pimpinan tinggi madya yang melaksanakan tugas dan fungsi di bidang peternakan dan kesehatan hewan.

14. Dinas Daerah Provinsi adalah perangkat daerah provinsi yang menyelenggarakan sub urusan kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat veteriner.
15. Dinas Daerah Kabupaten/Kota adalah perangkat daerah kabupaten/kota yang menyelenggarakan sub urusan kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat veteriner.
16. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum serta yang melakukan kegiatan di bidang peternakan dan kesehatan hewan.

Pasal 2

Ruang lingkup Peraturan Menteri ini meliputi:

- a. Nomor Kontrol Veteriner;
- b. Auditor NKV;
- c. pelaporan; dan
- d. pembinaan.

BAB II

NOMOR KONTROL VETERINER

Bagian Kesatu

Umum

Pasal 3

- (1) Setiap Orang yang mempunyai Unit Usaha Produk Hewan, wajib mengajukan permohonan untuk memperoleh Nomor Kontrol Veteriner.
- (2) Jenis Unit Usaha Produk Hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. rumah potong hewan ruminansia;
 - b. rumah potong hewan unggas;
 - c. rumah potong hewan babi;
 - d. budi daya unggas petelur;
 - e. budi daya ternak perah;
 - f. usaha pengolahan daging;
 - g. usaha pengolahan susu;

- h. usaha pengolahan telur;
 - i. ritel;
 - j. kios daging;
 - k. gudang berpendingin;
 - l. gudang kering;
 - m. usaha penampungan susu;
 - n. usaha pengumpulan, pengemasan, dan pelabelan telur konsumsi;
 - o. usaha penanganan atau pengolahan madu;
 - p. usaha pencucian sarang burung walet;
 - q. usaha pengolahan produk pangan asal hewan;
 - r. usaha pengolahan produk hewan nonpangan; dan
 - s. usaha pengolahan sarang burung walet.
- (3) Unit Usaha Produk Hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) yang telah memenuhi persyaratan Higiene dan Sanitasi dengan menerapkan cara yang baik pada rantai produksi Produk Hewan secara terus menerus, diberikan Nomor Kontrol Veteriner.

Pasal 4

Cara yang baik pada rantai produksi Produk Hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (3), meliputi cara yang baik:

- a. di tempat budi daya;
- b. di tempat produksi pangan asal hewan;
- c. di tempat produksi Produk Hewan nonpangan;
- d. di rumah potong hewan;
- e. di tempat pengumpulan dan penjualan; dan
- f. dalam pengangkutan.

Pasal 5

Cara yang baik pada rantai produksi Produk Hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Bagian Kedua
Tata Cara Memperoleh Nomor Kontrol Veteriner

Pasal 6

- (1) Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1), diberikan dalam bentuk sertifikat oleh pejabat Otoritas Veteriner Provinsi.
- (2) Untuk memperoleh Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Setiap Orang yang mempunyai Unit Usaha Produk Hewan mengajukan permohonan kepada gubernur melalui Dinas Daerah Provinsi secara daring sesuai dengan Format-1.
- (3) Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), berlaku selama 5 (lima) tahun.

Pasal 7

Permohonan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (2), harus memenuhi persyaratan:

- a. administrasi; dan
- b. teknis.

Pasal 8

Persyaratan administrasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 huruf a meliputi:

- a. fotokopi Kartu Tanda Penduduk pemilik Unit Usaha Produk Hewan;
- b. surat kuasa bermeterai apabila diwakilkan oleh orang lain;
- c. surat keterangan domisili yang dikeluarkan oleh pejabat berwenang;
- d. fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak Unit Usaha Produk Hewan;
- e. fotokopi izin usaha atau surat tanda daftar usaha;
- f. surat rekomendasi dari Dinas Daerah Kabupaten/Kota setempat sesuai dengan Format-2;

- g. perjanjian pengelolaan usaha jika kegiatan di tempat usaha milik orang lain sesuai dengan Format-3; dan
- h. surat pernyataan bermeterai yang menerangkan bahwa dokumen yang disampaikan benar dan sah sesuai dengan Format-4.

Pasal 9

Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 huruf b meliputi:

- a. prasarana dan sarana memenuhi persyaratan Higiene dan Sanitasi, biosekuriti, dan kesejahteraan hewan;
- b. mempunyai dokter hewan yang tidak berstatus aparatur sipil negara sebagai penanggung jawab teknis bagi Unit Usaha yang dipersyaratkan; dan
- c. memiliki pekerja teknis dengan kompetensi di bidang Higiene dan Sanitasi atau kesejahteraan hewan bagi yang dipersyaratkan.

Pasal 10

- (1) Dinas Daerah Provinsi memeriksa kelengkapan dan kebenaran persyaratan administrasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 paling lama 3 (tiga) hari kerja sejak diterimanya permohonan.
- (2) Dalam hal persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak lengkap atau tidak benar, Dinas Daerah Provinsi menolak dan mengembalikan permohonan secara daring sesuai dengan Format-5.
- (3) Dalam hal persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) lengkap dan benar, Dinas Daerah Provinsi meneruskan kepada pejabat Otoritas Veteriner provinsi untuk dapat diberikan Nomor Kontrol Veteriner.

Pasal 11

- (1) Pejabat Otoritas Veteriner provinsi dalam memberikan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (3), berdasarkan analisis dari hasil Audit Tim Auditor NKV provinsi.

- (2) Tim Auditor NKV provinsi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh gubernur.
- (3) Tim Auditor NKV provinsi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), melaksanakan Audit terhadap persyaratan teknis berdasarkan surat penugasan dari Kepala Dinas Daerah Provinsi sesuai dengan Format-6.

Pasal 12

- (1) Tim Auditor NKV provinsi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (3) harus memiliki keanggotaan berjumlah ganjil.
- (2) Keanggotaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) paling sedikit terdiri dari 1 (satu) orang ketua dan 2 (dua) anggota.

Pasal 13

Audit terhadap persyaratan teknis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (3) tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 14

- (1) Dalam hal Unit Usaha Produk Hewan melakukan Pengeluaran, harus dilakukan harmonisasi standar jaminan keamanan Produk Hewan di tingkat regional dan internasional melalui verifikasi dan Surveilans.
- (2) Harmonisasi standar jaminan keamanan Produk Hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh tim auditor Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- (3) Tim auditor Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Direktur Jenderal;
- (4) Tim auditor Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (3), dalam melaksanakan Audit berdasarkan surat penugasan dari direktur yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner sesuai dengan Format-7.

Pasal 15

- (1) Tim auditor Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 ayat (4), harus memiliki keanggotaan berjumlah ganjil.
- (2) Keanggotaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) paling sedikit terdiri dari 1 (satu) orang ketua dan 2 (dua) anggota.

Pasal 16

- (1) Hasil Audit sebagaimana dimaksud dalam Pasal 13 dilaporkan kepada pejabat Otoritas Veteriner provinsi dengan kepada Direktur Jenderal.
- (2) Hasil harmonisasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 dilaporkan kepada Direktur Jenderal dengan tembusan kepada pejabat Otoritas Veteriner provinsi.

Pasal 17

- (1) Hasil Audit sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1) dan hasil harmonisasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (2) harus disertai rekomendasi tindakan perbaikan terhadap temuan sesuai dengan Format-8.
- (2) Rekomendasi tindakan perbaikan sebagaimana dimaksud dalam pada ayat (1) menjadi pertimbangan pejabat Otoritas Veteriner provinsi dalam melakukan analisis sebelum menerbitkan Nomor Kontrol Veteriner.

Pasal 18

Hasil analisis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) berupa:

- a. tidak memenuhi persyaratan teknis; atau
- b. memenuhi persyaratan teknis.

Pasal 19

- (1) Dalam hal hasil analisis tidak memenuhi persyaratan teknis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 huruf a, pejabat Otoritas Veteriner provinsi menyampaikan kepada pemohon melalui Dinas Daerah Provinsi secara daring sesuai dengan Format-9.

- (2) Dalam hal hasil analisis memenuhi persyaratan teknis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 huruf b, pejabat Otoritas Veteriner provinsi menerbitkan Nomor Kontrol Veteriner sesuai dengan Format-10.
- (3) Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (2), disampaikan oleh pejabat Otoritas Veteriner provinsi kepada pemohon melalui Dinas Daerah Provinsi secara daring.

Pasal 20

- (1) Setiap Unit Usaha Produk Hewan yang telah memperoleh Nomor Kontrol Veteriner wajib mencantumkan nomor kontrol veteriner pada label dan kemasan Produk Hewan, kecuali Produk Hewan nonpangan.
- (2) Pencantuman nomor kontrol veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), antara lain untuk:
 - a. daging dan olahannya, diberikan stempel pada daging dan/atau label pada kemasannya;
 - b. telur dan olahannya, diberikan stempel pada kerabang dan/atau label pada kemasannya;
 - c. susu dan olahannya, diberikan label pada kemasannya; atau
 - d. pangan asal hewan lain dan olahannya, diberikan label pada kemasannya.
- (3) Pencantuman nomor kontrol veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), terdiri dari rangkaian angka yang menunjukkan jenis, lokasi, dan nomor urut registrasi Unit Usaha Produk Hewan.
- (4) Tata cara pencantuman nomor kontrol veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (3) tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 21

- (1) Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19 ayat (2), dapat dilakukan perubahan dalam hal terjadi perubahan nama pemilik Unit Usaha Produk Hewan dan/atau nama Unit Usaha Produk Hewan.

- (2) Untuk melakukan perubahan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Setiap Orang yang mempunyai Unit Usaha Produk Hewan mengajukan permohonan perubahan kepada Dinas Daerah Provinsi secara daring sesuai dengan Format-11.
- (3) Permohonan perubahan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dengan melampirkan persyaratan administrasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8.

Pasal 22

- (1) Dalam hal persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21 ayat (3) lengkap dan benar, Dinas Daerah Provinsi menerima permohonan perubahan dan meneruskan kepada pejabat Otoritas Veteriner provinsi.
- (2) Pejabat Otoritas Veteriner provinsi setelah menerima permohonan perubahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), menerbitkan Nomor Kontrol Veteriner yang baru secara mutatis mutandis terhadap ketentuan Pasal 7 sampai dengan Pasal 19.

Pasal 23

- (1) Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19 ayat (2), memuat informasi tingkat Nomor Kontrol Veteriner.
- (2) Tingkat Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), berdasarkan jumlah temuan ketidaksesuaian persyaratan teknis dengan keadaan di lokasi dan kondisi setiap jenis Unit Usaha Produk Hewan.
- (3) Tingkat Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (2) menentukan waktu pelaksanaan Surveilans.
- (4) Jumlah temuan ketidaksesuaian persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 24

Informasi tingkat Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23 ayat (1), terdiri atas:

- a. tingkat 1 (satu) yang berarti sangat baik;
- b. tingkat 2 (dua) yang berarti baik; dan
- c. tingkat 3 (tiga) yang berarti cukup.

Bagian Ketiga

Surveilans dan Evaluasi Nomor Kontrol Veteriner

Pasal 25

Surveilans sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23 ayat (3), dilaksanakan oleh Tim Auditor NKV provinsi.

Pasal 26

- (1) Surveilans untuk Nomor Kontrol Veteriner tingkat 1 (satu) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 huruf a, dilaksanakan setiap 1 (satu) tahun sekali.
- (2) Surveilans untuk Nomor Kontrol Veteriner tingkat 2 (dua) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 huruf b, dilaksanakan setiap 6 (enam) bulan sekali.
- (3) Surveilans untuk Nomor Kontrol Veteriner tingkat 3 (tiga) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 huruf c, dilaksanakan setiap 4 (empat) bulan sekali.

Pasal 27

- (1) Hasil Surveilans sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25, ditandatangani dan dilaporkan oleh Tim Auditor NKV provinsi kepada pejabat Otoritas Veteriner provinsi untuk dilakukan evaluasi.
- (2) Hasil evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berdasarkan jumlah temuan ketidaksesuaian persyaratan teknis tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (3) Hasil evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), menjadi dasar untuk menentukan perubahan tingkat atau pencabutan Nomor Kontrol Veteriner.

Pasal 28

- (1) Perubahan tingkat Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 27 ayat (3), berupa penetapan:
 - a. kenaikan tingkat Nomor Kontrol Veteriner; atau
 - b. penurunan tingkat Nomor Kontrol Veteriner.
- (2) Penetapan tingkat Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diterbitkan Nomor Kontrol Veteriner oleh pejabat Otoritas Veteriner provinsi.
- (3) Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (2), disampaikan oleh pejabat Otoritas Veteriner provinsi kepada pemilik Unit Usaha Produk Hewan melalui Dinas Daerah Provinsi secara daring.

Pasal 29

Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 27 ayat (3), dilakukan dalam hal:

- a. ditemukan penyimpangan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen;
- b. Unit Usaha Produk Hewan tidak lagi memenuhi persyaratan teknis yang telah ditetapkan berdasarkan hasil evaluasi;
- c. Unit Usaha Produk Hewan selama 6 (enam) bulan berturut-turut tidak melakukan kegiatan usaha;
- d. pemilik Unit Usaha Produk Hewan memindahkan kegiatan usahanya ke lokasi lain;
- e. tidak mencantumkan Nomor Kontrol Veteriner pada label dan kemasan Produk Hewan;
- f. terjadi perubahan ruang lingkup jenis usaha; atau
- g. Unit Usaha Produk Hewan dinyatakan pailit oleh Pengadilan Niaga.

Pasal 30

- (1) Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 29 huruf a sampai dengan huruf c, dilakukan setelah diberi peringatan tertulis 3 (tiga) kali berturut-turut dalam kurun waktu 30 (tiga puluh) hari kerja.

- (2) Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dilakukan paling lambat 30 (tiga puluh) hari kerja setelah peringatan tertulis terakhir diberikan dan tidak ada perbaikan.
- (3) Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 29 huruf d sampai dengan huruf g, dilakukan paling lambat 7 (tujuh) hari kerja setelah hasil Surveilans diterima.

Pasal 31

- (1) Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 29, dilakukan oleh pejabat Otoritas Veteriner provinsi dalam bentuk keputusan pencabutan sesuai dengan Format-12.
- (2) Keputusan pencabutan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1), disampaikan oleh pejabat Otoritas Veteriner provinsi kepada pemilik Unit Usaha melalui Dinas Daerah Provinsi secara daring dengan tembusan kepada Direktur Jenderal.

BAB III AUDITOR NKV

Pasal 32

- (1) Auditor NKV diangkat dan diberhentikan oleh gubernur.
- (2) Auditor NKV sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi syarat sebagai berikut:
 - a. dokter hewan berstatus Aparatur Sipil Negara;
 - b. ditetapkan sebagai Dokter Hewan Berwenang; dan
 - c. memiliki sertifikat pelatihan Auditor NKV.

Pasal 33

- (1) Dokter hewan yang berstatus Aparatur Sipil Negara sebagaimana dimaksud dalam Pasal 32 ayat (2) huruf a merupakan dokter hewan yang bertugas pada unit kerja yang menyelenggarakan fungsi kesehatan hewan dan/atau kesehatan masyarakat veteriner.

- (2) Dokter Hewan Berwenang sebagaimana dimaksud dalam Pasal 32 ayat (2) huruf b dibuktikan dengan penetapan sebagai Dokter Hewan Berwenang oleh Menteri, gubernur atau bupati/wali kota sesuai kewenangannya dalam bentuk keputusan.
- (3) Sertifikat pelatihan Auditor NKV sebagaimana dimaksud dalam Pasal 32 ayat (2) huruf c diperoleh setelah dinyatakan lulus pelatihan Auditor NKV.
- (4) Pelatihan Auditor NKV sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dapat diselenggarakan oleh:
 - a. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan; dan/atau
 - b. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan bersama dengan Pemerintah Propinsi.

Pasal 34

Pengangkatan Auditor NKV sebagaimana dimaksud dalam Pasal 32 ayat (1) ditetapkan dalam bentuk Keputusan gubernur sesuai dengan Format-13.

Pasal 35

Auditor NKV sebagaimana dimaksud dalam Pasal 32 bertugas:

- a. melaksanakan Audit terhadap penerapan persyaratan teknis di Unit Usaha; dan
- b. melaksanakan Surveilans di Unit Usaha yang telah memperoleh Nomor Kontrol Veteriner.

Pasal 36

- (1) Auditor NKV dalam melaksanakan tugas sebagaimana dimaksud dalam Pasal 35, harus menunjukkan surat tugas dan tanda pengenal Auditor NKV.
- (2) Tanda pengenal Auditor NKV sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sesuai dengan Format-14.

Pasal 37

Auditor NKV sebagaimana dimaksud dalam Pasal 32, diberhentikan jika yang bersangkutan:

- a. berhenti atau diberhentikan sebagai Aparatur Sipil Negara;
- b. dicabut sebagai Dokter Hewan Berwenang;
- c. melakukan sertifikasi tidak sesuai dengan prosedur; atau
- d. melakukan tindak pidana yang ancaman pidananya 5 (lima) tahun atau lebih.

Pasal 38

Berhenti atau diberhentikan sebagai Aparatur Sipil Negara sebagaimana dimaksud dalam Pasal 37 huruf a, apabila yang bersangkutan:

- a. mencapai batas usia pensiun;
- b. mengundurkan diri atas permintaan sendiri;
- c. meninggal dunia;
- d. tidak mampu jasmani atau rohani sehingga tidak dapat menjalankan kewajiban sebagai Auditor NKV; atau
- e. melanggar kode etik kepegawaian sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 39

- (1) Pemberhentian sebagai Auditor NKV sebagaimana dimaksud dalam Pasal 37 pada Dinas Daerah Provinsi berdasarkan usulan dari Kepala Dinas Daerah Provinsi atau Direktur Jenderal;
- (2) Usulan pemberhentian Auditor NKV sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus disertai alasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 37.
- (3) Pemberhentian sebagai Auditor NKV sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dalam bentuk keputusan gubernur sesuai dengan Format-15.

Pasal 40

Format-1 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6, Format-2 sampai dengan Format-4 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8, Format-5 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10, Format-6 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11, Format-7 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14, Format-8 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17, Format-9 dan Format-10 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19, Format-11 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21, Format-12 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 31, Format-13 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 34, Format-14 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 36, dan Format-15 sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39 tercantum dalam Lampiran V yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

BAB IV PELAPORAN

Pasal 41

- (1) Laporan kegiatan Nomor Kontrol Veteriner berupa:
 - a. hasil Audit;
 - b. penerbitan Nomor Kontrol Veteriner; dan
 - c. pencabutan Nomor Kontrol Veteriner.
- (2) Dinas Daerah Kabupaten/Kota melaporkan perkembangan pembinaan Unit Usaha yang tidak memenuhi persyaratan teknis Nomor Kontrol Veteriner kepada Dinas Daerah Provinsi.
- (3) Laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan laporan perkembangan pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) disampaikan oleh Kepala Dinas Daerah Provinsi kepada Direktur Jenderal melalui direktur yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner setiap 6 (enam) bulan.
- (4) Laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sebagaimana tercantum dalam Lampiran VI yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

BAB V
PEMBINAAN

Pasal 42

Pemerintah pusat, pemerintah provinsi, dan/atau pemerintah kabupaten/kota melakukan pembinaan terhadap Unit Usaha Produk Hewan dan Auditor NKV sesuai dengan kewenangannya.

Pasal 43

Pembinaan terhadap Unit Usaha Produk Hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 42, dilakukan terhadap:

- a. Unit Usaha Produk Hewan yang telah memiliki Nomor Kontrol Veteriner; dan
- b. Unit Usaha Produk Hewan yang belum memiliki Nomor Kontrol Veteriner.

Pasal 44

- (1) Pembinaan terhadap Unit Usaha Produk Hewan yang telah memiliki Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 43 huruf a, dilakukan oleh Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan dan/atau Dinas Daerah Provinsi sesuai dengan kewenangannya.
- (2) Pembinaan terhadap Unit Usaha Produk Hewan yang belum memiliki Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 43 huruf b, dilakukan oleh Dinas Daerah Kabupaten/Kota.

Pasal 45

- (1) Pembinaan Unit Usaha Produk Hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 44 ayat (2) dilakukan oleh Dinas Daerah Kabupaten/Kota dalam rangka perbaikan terhadap temuan hasil Audit.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan waktu paling lama 5 (lima) tahun.

- (3) Apabila dalam jangka waktu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) Unit Usaha Produk Hewan belum memenuhi persyaratan Nomor Kontrol Veteriner, Dinas Daerah Kabupaten/Kota dapat memberikan rekomendasi kepada bupati/wali kota untuk mencabut izin usaha.

BAB VI

KETENTUAN SANKSI

Pasal 46

- (1) Unit Usaha yang tidak mengajukan permohonan Nomor Kontrol Veteriner sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) diberikan sanksi administratif.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa:
 - a. peringatan tertulis; dan/atau
 - b. penghentian sementara dari kegiatan produksi.

Pasal 47

- (1) Sanksi administrasi berupa peringatan tertulis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 46 ayat (2) huruf a diberikan dengan tahapan sebagai berikut:
 - a. peringatan pertama, diberikan kepada Unit Usaha yang tidak mengajukan Nomor Kontrol Veteriner; dan
 - b. peringatan kedua, diberikan kepada Unit Usaha yang tidak mengajukan permohonan Nomor Kontrol Veteriner dalam kurun waktu 3 (tiga) bulan setelah peringatan pertama.
- (2) Sanksi administrasi berupa penghentian sementara dari kegiatan produksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 46 ayat (2) huruf b, diberikan kepada Unit Usaha yang tidak mengajukan permohonan Nomor Kontrol Veteriner dalam kurun waktu 3 (tiga) bulan setelah peringatan kedua-

- (3) Pemberian sanksi administrasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diberikan oleh bupati/wali kota yang dalam pelaksanaannya dilaksanakan oleh Kepala Dinas Daerah kabupaten/kota.

Pasal 48

Pencabutan izin usaha bagi Unit Usaha yang tidak mengajukan permohonan Nomor Kontrol Veteriner dalam kurun waktu 6 (enam) bulan setelah dilakukan penghentian sementara sebagaimana dimaksud dalam Pasal 47 ayat (2).

BAB VII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 49

- (1) Nomor Kontrol Veteriner yang telah diterbitkan sebelum Peraturan Menteri ini mulai berlaku, dinyatakan masih tetap berlaku.
- (2) Auditor NKV yang telah diangkat sebelum Peraturan Menteri ini mulai berlaku, dinyatakan masih tetap sebagai Auditor NKV sepanjang masih bertugas pada fungsi kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat veteriner.

BAB VIII

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 50

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381/Kpts/OT.140/10/2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 51

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 9 Maret 2020

MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SYAHRUL YASIN LIMPO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 20 Maret 2020

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2020 NOMOR 272

LAMPIRAN I
PERATURAN MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 11 TAHUN 2020
TENTANG
SERTIFIKASI NOMOR KONTROL
VETERINER UNIT USAHA PRODUK HEWAN

CARA YANG BAIK PADA RANTAI PRODUKSI PRODUK HEWAN

- A. Rantai Produksi Pada Rumah Potong Hewan Ruminansia
1. Praktik Veteriner yang Baik (*Good Veterinary Practices*)
 - a. setiap hewan yang datang disertai dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH).
 - b. melakukan pencatatan kesehatan ternak.
 - c. pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem* dilakukan secara teratur dan terdokumentasi dengan baik.
 2. Biosekuriti
 - a. hewan yang baru datang tidak disatukan dengan hewan yang sudah ada di kandang penampungan.
 - b. kompleks Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) harus dipagar dan harus memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.
 - c. kandang dijaga kebersihannya.
 3. Kesejahteraan Hewan
 - a. terdapat fasilitas penurunan hewan (rampa, lantai, dan pagar pembatas) dalam keadaan baik dan terawat dan rampa tidak curam (kurang 30°C).
 - b. kandang penampungan sementara berjarak paling kurang 10 (sepuluh) meter dari bangunan utama dan memiliki daya tampung 1,5 kali dari rata-rata jumlah pemotongan hewan setiap hari.

- c. kandang penampungan terbuat dari bahan yang tidak menyebabkan hewan cedera/terluka dan fasilitas kandang penampungan tidak rusak sehingga tidak menyebabkan hewan cedera/terluka dan memungkinkan untuk dilakukan tindakan higiene sanitasi kandang.
 - d. kepadatan hewan di kandang penampungan 2,5 – 4 m² per ekor untuk kandang dengan atap tertutup semua dan kepadatan 5 - 9 m² per ekor untuk kandang dengan atap tertutup sebagian.
 - e. lantai kandang penampungan terbuat dari bahan yang kuat (tahan terhadap benturan keras), kedap air, tidak licin, dan landai ke arah saluran pembuangan serta mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
 - f. atap terbuat dari bahan yang kuat dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan.
 - g. tersedia tempat pakan dan minum yang mudah diakses oleh ternak dan mudah dibersihkan.
 - h. pakan dan bahan pakan yang digunakan tersedia secara cukup dan air minum tersedia secara tidak terbatas (*ad libitum*) setiap hari dan berkesinambungan.
 - i. terdapat jalur penggiringan hewan (*gang way*) dari kandang menuju tempat penyembelihan, dengan lantai yang tidak licin dan dilengkapi dengan pagar yang kuat di kedua sisinya dengan lebar hanya cukup untuk satu ekor sehingga hewan tidak dapat berbalik.
 - j. jalur penggiringan hewan yang berhubungan langsung dengan bangunan utama didesain sehingga tidak terjadi kontras warna dan cahaya yang dapat menyebabkan hewan yang akan dipotong menjadi stres dan takut.
4. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan
- a. bangunan
 - 1) Bangunan bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - 2) Terdapat pemisahan fisik antara RPH-R, Rumah Potong Hewan Babi (RPH-B), dan Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U).

- 3) Bangunan dan tata letak dalam kompleks RPH-R paling kurang meliputi bangunan utama, area penurunan hewan dan kandang penampungan/kandang istirahat hewan, kandang penampungan khusus ternak ruminansia betina produktif, kandang isolasi, ruang pelayuan berpendingin (*chilling room*), area pemuatan (*loading*) karkas/daging dan jeroan, serta fasilitas pemusnahan bangkai/insinerator.
- 4) Bangunan utama RPH-R harus memiliki daerah kotor yang terpisah secara fisik dari daerah bersih.
- 5) Daerah kotor meliputi area pemingsanan atau perebahan hewan, area pemotongan dan area pengeluaran darah, area penyelesaian proses penyembelihan (pemisahan kepala, keempat kaki sampai *metatarsus* dan *metakarpus*, pengulitan, pengeluaran isi rongga dada dan isi rongga perut), ruang untuk jeroan hijau, ruang untuk jeroan merah, ruang untuk kepala dan kaki, ruang untuk kulit, dan area pemuatan (*loading*) jeroan.
- 6) Daerah bersih meliputi area untuk pemeriksaan *post mortem*, penimbangan karkas, dan area pemuatan (*loading*) karkas/daging.
- 7) Tata ruang didesain sedemikian rupa agar searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan baik dan higienis, dan besarnya ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan.
- 8) Dinding paling kurang setinggi 3 meter terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, serta tidak mudah mengelupas.
- 9) Dinding bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang.
- 10) Lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, landai ke arah saluran pembuangan, serta mudah dibersihkan dan didisinfeksi.

- 11) Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang, jika lantai terbuat dari ubin, maka jarak antar ubin diatur sedekat mungkin dan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air.
- 12) Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung.
- 13) Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung.
- 14) Langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, tidak ada lubang atau celah terbuka.
- 15) Lampu penerangan harus mempunyai pelindung, mudah dibersihkan, dan mempunyai intensitas cahaya 540 luks untuk area pemeriksaan *post mortem* dan 220 luks untuk area proses pemotongan.
- 16) Lampu di ruang produksi dan penyimpanan bahan baku berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- 17) Bangunan dilengkapi dengan sistem sirkulasi udara yang baik.
- 18) Desain bangunan mampu mencegah masuk dan bersarangnya serangga, rodensia, burung dan/atau binatang pengganggu lainnya.
- 19) Kusen pintu dan jendela, serta bahan daun pintu dan jendela tidak terbuat dari kayu, terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, tahan benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- 20) Kusen pintu dan jendela bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang.

b. fasilitas

- 1) Tersedia air bersih yang memadai.
- 2) Tersedia sumber listrik yang memadai.
- 3) Lubang ke arah saluran pembuangan pada permukaan lantai dilengkapi dengan penyaring.

- 4) Bangunan memiliki kamar mandi/toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihannya.
- 5) Pintu kamar mandi/toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- 6) Ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dan di daerah bersih terpisah.
- 7) Ruang ganti pakaian kerja terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- 8) Memiliki fasilitas untuk membersihkan sepatu *boot* dan fasilitas *foot dip* pada pintu masuk ruang produksi yang berfungsi baik (berisi disinfektan).
- 9) Memiliki fasilitas cuci tangan pada toilet dan ruang produksi yang berfungsi dengan baik dan tidak dioperasikan dengan tangan, tersedia air bersih dan dilengkapi dengan sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan.

c. peralatan dan wadah

- 1) Seluruh peralatan, wadah, dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak terbuat dari kayu dan bahan yang bersifat toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi serta mudah dirawat.
- 2) Seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau korosif, kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi.
- 3) Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus *food grade* (aman untuk pangan).
- 4) Peralatan untuk membersihkan dan mendisinfeksi ruang dan peralatan harus tersedia dalam jumlah cukup sehingga proses pembersihan dan disinfeksi bangunan dan peralatan dapat dilakukan secara baik dan efektif.
- 5) Desain peralatan yang digunakan harus dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang saat difungsikan.
- 6) Peralatan dan wadah yang kontak dengan daging harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan.

5. Penanganan Daging
 - a. penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih halal yang tersertifikasi sesuai dengan prosedur penyembelihan halal.
 - b. pisau yang digunakan menyembelih cukup panjang dan tajam selama proses penyembelihan.
 - c. peralatan pemingsanan ditempatkan di posisi yang benar pada kepala hewan pada saat proses pemingsanan.
 - d. waktu antara proses pemingsanan dan proses penyembelihan dilakukan tidak lebih dari 30 detik.
 - e. proses penyelesaian penyembelihan dilakukan setelah hewan mati sempurna dengan pemeriksaan refleks kornea (tidak dilakukan untuk penyembelihan dengan pemingsanan), pemeriksaan pernafasan (gerakan *costae*), dan kesempurnaan pengeluaran darah dengan teknik yang benar.
 - f. temperatur di ruang penanganan karkas dan daging tidak lebih dari 15°C.
 - g. rumah potong hewan ruminansia yang dilengkapi dengan fasilitas pendingin harus memiliki ruang penyimpanan berpendingin yang mampu mencapai dan mempertahankan secara konstan temperatur daging pada 0 - 4°C (*chilled meat*) atau -10°C (*frozen*), serta kapasitas ruangan harus mempertimbangkan sirkulasi udara.
 - h. ruang penyimpanan berpendingin dilengkapi dengan termometer atau display temperatur yang mudah dibaca.
 - i. karkas ternak ruminansia dicap sebagai hasil pemeriksaan *post mortem* dengan cap/stempel yang terbuat dari bahan yang diperbolehkan untuk pangan.

6. Higiene Personel
 - a. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
 - b. pekerja yang menangani langsung produk mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi.
 - c. pekerja senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.

- d. perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan meliputi pakaian kerja khusus, apron plastik, tutup kepala dan sepatu *boot* yang harus disediakan paling kurang 2 (dua) set untuk setiap pekerja.
- e. selama bekerja, pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, dan tindakan lain yang dapat mengkontaminasi produk.

7. Higiene Sanitasi

- a. tersedia fasilitas penanganan limbah dan kotoran.
- b. sarana penanganan limbah dan sistem saluran pembuangan limbah yang didisain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, mudah diawasi dan mudah dirawat, tidak mencemari tanah, tidak menimbulkan bau, dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia.
- c. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) pembersihan dan disinfeksi.
- d. bahan pembersih, desinfektan/sanitiser, dan bahan-bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi, dan petunjuk cara pemakaian.
- e. bahan kimia dan sanitiser yang digunakan sesuai dengan peraturan perundangan (diizinkan).
- f. memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya yang dilakukan secara efektif.

8. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi

- a. pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
- b. jenis pemeriksaan dan pengujian meliputi pemeriksaan organoleptik, pengujian kimiawi sederhana, seperti uji awal pembusukan daging dan uji kesempurnaan pengeluaran darah, pengujian cemaran mikroba seperti *Total Plate Count* (TPC), *Coliform*, *E. coli*, *Staphylococcus* sp., *Salmonella* sp., serta pengujian parasit.

- c. pemeriksaan kualitas air bersih dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
- d. pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
- e. alat ukur temperatur dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.

B. Rantai Produksi Pada Rumah Potong Hewan Unggas

1. Praktik Veteriner yang Baik (*Good Veterinary Practices*)
 - a. setiap hewan yang datang disertai dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH).
 - b. melakukan pencatatan kesehatan ternak.
 - c. pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem* dilakukan secara teratur dan terdokumentasi dengan baik.
 - d. ada perlakuan khusus yang menjamin hewan sakit/hewan yang diduga sakit/hewan mati agar tidak masuk ke dalam rantai pangan.
2. Biosekuriti
 - a. keranjang unggas hidup yang baru datang tidak disatukan dengan keranjang unggas hidup yang sudah ada di area peristirahatan.
 - b. keranjang unggas hidup dan permukaan alat transportasi unggas yang kontak dengan keranjang unggas hidup dicuci atau dibersihkan sebelum keluar dari Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U).
 - c. kompleks RPH-U harus dipagar dan harus memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya unggas hidup dengan keluarnya karkas, daging, dan jeroan.
3. Kesejahteraan Hewan
 - a. sebelum penyembelihan unggas diistirahatkan sekurang-kurangnya 30 menit.

- b. tersedia blower atau kipas angin di area peristirahatan unggas hidup yang memadai dan berfungsi dengan baik saat unggas diistirahatkan.
 - c. jumlah karkas yang memar sebanyak-banyaknya 5% dari jumlah pemotongan.
 - d. atap di area peristirahatan terbuat dari bahan yang kuat dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan.
 - e. penurunan keranjang unggas hidup dari alat angkut dilakukan dengan memperhatikan aspek kesejahteraan hewan.
 - f. penggantungan unggas pada alat penggantung sebelum disembelih dilakukan dengan memperhatikan aspek kesejahteraan hewan.
4. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan
- a. bangunan
 - 1) Bangunan bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - 2) Terdapat pemisahan fisik antara RPH-U, RPH-R, dan RPH-B.
 - 3) Bangunan dan tata letak dalam kompleks RPH-U paling kurang meliputi bangunan utama, area penurunan dan pengistirahatan unggas, tempat penanganan jeroan, area pemuatan karkas/daging unggas ke dalam alat angkut (*loading*), fasilitas pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan atau insinerator, penanganan limbah padat dan cair, dan gudang penyimpanan (kemasan, bahan kimia, dan peralatan pendukung).
 - 4) Bangunan utama RPH-U harus memiliki daerah kotor yang terpisah secara fisik dari daerah bersih.
 - 5) Dalam kompleks RPH-U yang menghasilkan produk akhir berupa karkas/daging unggas segar harus memiliki ruang penyimpanan dingin (*chiller*) dan apabila produk akhir berupa karkas/daging unggas beku (*frozen*) harus memiliki ruang pembekuan cepat (*blast freezer*) dan ruang penyimpanan beku (*cold storage*).

- 6) Daerah kotor meliputi penurunan keranjang unggas hidup dan penggantungan unggas sebelum disembelih, penyembelihan dan area pengeluaran darah, perendaman air panas dan pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pemisahan kepala dan kaki, serta pemeriksaan *post mortem*.
- 7) Daerah bersih meliputi area untuk pencucian dan pendinginan karkas, pemotongan karkas, pemisahan tulang dari daging (*deboning section*), penimbangan, seleksi karkas, serta pengemasan dan pelabelan karkas/daging.
- 8) Tata ruang didesain sedemikian rupa agar searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan baik dan higienis, dan besarnya ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan.
- 9) Dinding paling kurang setinggi 3 meter terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, serta tidak mudah mengelupas.
- 10) Dinding bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang.
- 11) Lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, landai ke arah saluran pembuangan, serta mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- 12) Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang, jika lantai terbuat dari ubin, maka jarak antar ubin diatur sedekat mungkin dan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air.
- 13) Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung.
- 14) Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung.
- 15) Area pemotongan dan pengeluaran darah harus dilengkapi dengan fasilitas penampungan darah sementara untuk mencegah darah masuk ke saluran pembuangan limbah cair.

- 16) Langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, tidak ada lubang atau celah terbuka.
- 17) Lampu penerangan harus mempunyai pelindung, mudah dibersihkan dan mempunyai intensitas cahaya 540 luks untuk area pemeriksaan *post mortem* dan 220 luks untuk area proses pemotongan.
- 18) Lampu di ruang produksi dan penyimpanan bahan baku berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- 19) Bangunan dilengkapi dengan sistem sirkulasi udara yang baik.
- 20) Desain bangunan mampu mencegah masuknya dan bersarangnya serangga, rodensia, burung, dan/atau binatang pengganggu lainnya.
- 21) Kusen pintu dan jendela, serta bahan daun pintu dan jendela tidak terbuat dari kayu, terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, tahan benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- 22) Kusen pintu dan jendela bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang.

b. fasilitas

- 1) Tersedia air bersih yang memadai.
- 2) Es yang digunakan terbuat dari air bersih dan ditangani dengan baik.
- 3) Tersedia sumber listrik yang memadai.
- 4) Lubang ke arah saluran pembuangan pada permukaan lantai dilengkapi dengan penyaring.
- 5) Bangunan memiliki kamar mandi/toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihannya.
- 6) Pintu kamar mandi/toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.

- 7) Ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dan di daerah bersih terpisah.
- 8) Ruang ganti pakaian kerja terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- 9) Memiliki fasilitas untuk membersihkan sepatu *boot* dan fasilitas *Foot Dip* pada pintu masuk ruang produksi yang berfungsi baik (berisi disinfektan).
- 10) Memiliki fasilitas cuci tangan pada toilet dan ruang produksi yang berfungsi dengan baik, tidak dioperasikan dengan tangan dan tersedia air bersih, dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan.

c. peralatan

- 1) Seluruh peralatan, wadah, dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak terbuat dari kayu dan bahan yang bersifat toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi serta mudah dirawat.
- 2) Seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau korosif, kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi.
- 3) Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus *food grade* (aman untuk pangan).
- 4) Peralatan untuk membersihkan dan mendisinfeksi ruang dan peralatan harus tersedia dalam jumlah cukup sehingga proses pembersihan dan disinfeksi bangunan dan peralatan dapat dilakukan secara baik dan efektif.
- 5) Desain peralatan yang digunakan harus dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang saat difungsikan.
- 6) Peralatan dan wadah yang kontak dengan daging harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan.

5. Penanganan Daging

- a. penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih halal yang tersertifikasi sesuai dengan prosedur penyembelihan halal.
- b. pisau yang digunakan menyembelih cukup panjang dan tajam selama proses penyembelihan.
- c. penyembelihan dapat dilakukan dengan pemingsanan atau tanpa pemingsanan terlebih dahulu.
- d. penyembelihan unggas dengan pemingsanan dilakukan dengan memperhatikan aspek kesejahteraan hewan. Untuk pemingsanan ayam besaran voltase yang digunakan 15 - 80 Volt dengan kuat arus 0,1 - 0,5 Ampere dalam waktu selama 3 - 22 detik.
- e. juru sembelih halal harus memastikan hewan masih hidup setelah proses pemingsanan sebelum disembelih.
- f. dilakukan pemeriksaan kesempurnaan penyembelihan dan tindakan koreksi apabila diperlukan.
- g. unggas yang telah disembelih dicelupkan pada air panas dengan suhu 52 - 70°C selama 1,5 - 2 menit sebelum pencabutan bulu.
- h. setelah pencabutan bulu dilakukan pengeluaran jeroan, pelepasan kepala dan kaki.
- i. penanganan karkas dan daging dilakukan dalam rantai dingin meliputi pemotongan bagian-bagian karkas, pelepasan tulang, pengemasan, pembekuan, dan pelabelan.
- j. temperatur di ruang penanganan karkas dan daging tidak lebih dari 15°C.
- k. rumah Potong Hewan Unggas yang dilengkapi dengan fasilitas pendingin harus memiliki ruang penyimpanan berpendingin yang mampu mencapai dan mempertahankan secara konstan temperatur daging pada 0-4°C (*chilled meat*) atau -10°C (*frozen*), serta kapasitas ruangan harus mempertimbangkan sirkulasi udara.
- l. ruang penyimpanan berpendingin dilengkapi dengan termometer atau *display* temperatur yang mudah dibaca.
- m. karkas dan daging unggas harus dikemas atau dalam wadah untuk mencegah kontaminasi silang.

- n. karkas dan daging unggas yang dihasilkan disertai label pada kemasannya yang memuat informasi untuk ketelusuran.
- o. penyimpanan produk pada *chiller* atau *cold storage* tidak kontak langsung dengan lantai, dinding dan langit-langit.
- p. alat angkut karkas dan daging unggas dapat mempertahankan temperatur produk sesuai dengan yang dipersyaratkan.

6. Higiene Personel

- a. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
- b. pekerja yang menangani langsung produk mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi.
- c. pekerja senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.
- d. perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan meliputi pakaian kerja khusus, apron plastik, tutup kepala, dan sepatu *boot* yang harus disediakan paling kurang 2 (dua) set untuk setiap pekerja.
- e. selama bekerja, pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, dan tindakan lain yang dapat mengkontaminasi produk.

7. Higiene Sanitasi

- a. tersedia fasilitas penanganan limbah dan kotoran.
- b. sarana penanganan limbah dan sistem saluran pembuangan limbah yang didesain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, mudah diawasi dan mudah dirawat, tidak mencemari tanah, tidak menimbulkan bau, dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia.
- c. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) pembersihan dan disinfeksi.
- d. bahan pembersih, desinfektan/sanitiser, dan bahan-bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi, dan petunjuk cara pemakaian.

- e. bahan kimia dan sanitiser yang digunakan sesuai dengan peraturan perundangan (diizinkan).
 - f. memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya yang dilakukan secara efektif.
8. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi
- a. pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
 - b. jenis pemeriksaan dan pengujian meliputi pemeriksaan organoleptik, pengujian kimiawi sederhana, seperti uji awal pembusukan daging dan uji kesempurnaan pengeluaran darah, pengujian cemaran mikroba seperti *Total Plate Count* (TPC), *Coliform*, *E. coli*, *Staphylococcus* sp., *Salmonella* sp., serta pengujian parasit.
 - c. pemeriksaan kualitas air bersih dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
 - d. pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
 - e. alat ukur temperatur dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.

C. Rantai Produksi Pada Rumah Potong Hewan Babi

- 1. Praktik Veteriner yang Baik (*Good Veterinary Practices*)
 - a. setiap hewan yang datang disertai dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH).
 - b. melakukan pencatatan kesehatan ternak.
 - c. pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem* dilakukan secara teratur dan terdokumentasi dengan baik.
- 2. Biosekuriti
 - a. hewan yang baru datang tidak disatukan dengan hewan yang sudah ada di kandang penampungan.

- b. kompleks Rumah Potong Hewan Babi (RPH-B) harus dipagar dan harus memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.
 - c. kandang dijaga kebersihannya.
3. Kesejahteraan Hewan
- a. terdapat fasilitas penurunan hewan (rampa, lantai, dan pagar pembatas) dalam keadaan baik dan terawat dan rampa tidak curam (kurang 20°C).
 - b. kandang penampungan sementara berjarak paling kurang 10 meter dari bangunan utama dan memiliki daya tampung 1,5 kali dari rata-rata jumlah pemotongan hewan setiap hari.
 - c. kandang penampungan terbuat dari bahan yang tidak menyebabkan hewan cedera/terluka dan fasilitas kandang penampungan tidak rusak sehingga tidak menyebabkan hewan cedera/terluka dan memungkinkan untuk dilakukan tindakan higiene sanitasi kandang.
 - d. kepadatan hewan di kandang penampungan 0,6 – 0,75 m² per ekor.
 - e. lantai kandang penampungan terbuat dari bahan yang kuat (tahan terhadap benturan keras), kedap air, tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan, serta mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
 - f. atap terbuat dari bahan yang kuat dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan.
 - g. tersedia tempat pakan dan minum yang mudah diakses oleh ternak dan mudah dibersihkan.
 - h. pakan dan bahan pakan yang digunakan tersedia secara cukup dan air minum tersedia secara tidak terbatas (*ad libitum*) setiap hari dan berkesinambungan.
 - i. terdapat jalur penggiringan hewan (*gang way*) dari kandang menuju tempat penyembelihan dengan lantai tidak licin, dan dilengkapi dengan pagar yang kuat di kedua sisinya dengan lebar hanya cukup untuk satu ekor sehingga hewan tidak dapat berbalik.
 - j. jalur penggiringan hewan yang berhubungan langsung dengan bangunan utama didisain sehingga tidak terjadi kontras warna dan cahaya yang dapat menyebabkan hewan yang akan dipotong menjadi stres dan takut.

4. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan

a. Bangunan

- 1) Bangunan bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- 2) Pemisahan fisik antara RPH-B, RPH-R, dan RPH-U.
- 3) Bangunan dan tata letak dalam kompleks RPH-B paling kurang meliputi bangunan utama, area penurunan hewan dan kandang penampungan/kandang istirahat hewan, kandang isolasi, ruang pelayuan berpendingin (*chilling room*), area pemuatan (*loading*) karkas/daging dan jeroan, serta fasilitas pemusnaan bangkai/insinerator.
- 4) Bangunan utama RPH-B harus memiliki daerah kotor yang terpisah secara fisik dari daerah bersih.
- 5) Daerah kotor meliputi area pemingsanan atau perebahan hewan, area pemotongan dan area pengeluaran darah, area penyelesaian proses penyembelihan (perendaman air panas, pengerokan rambut, pengeluaran isi dada dan isi perut), ruang untuk jeroan hijau, ruang untuk jeroan merah, dan area pemuatan (*loading*) jeroan.
- 6) Daerah bersih meliputi area untuk pemeriksaan post mortem, penimbangan karkas, dan area pemuatan (*loading*) karkas/daging.
- 7) Tata ruang didesain sedemikian rupa agar searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan baik dan higienis, dan besarnya ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan.
- 8) Dinding paling kurang setinggi 3 meter terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi serta tidak mudah mengelupas.
- 9) Dinding bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang.

- 10) Lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, landai ke arah saluran pembuangan, serta mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- 11) Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang, jika lantai terbuat dari ubin, maka jarak antar ubin diatur sedekat mungkin dan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air.
- 12) Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung.
- 13) Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung.
- 14) Langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, dan tidak ada lubang atau celah terbuka.
- 15) Lampu penerangan harus mempunyai pelindung, mudah dibersihkan, dan mempunyai intensitas cahaya 540 luks untuk area pemeriksaan *post mortem* dan 220 luks untuk area proses pematangan.
- 16) Lampu di ruang produksi dan penyimpanan bahan baku berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- 17) Bangunan dilengkapi dengan sistem sirkulasi udara yang baik.
- 18) Desain bangunan mampu mencegah masuk dan bersarangnya serangga, rodensia, burung, dan/atau binatang pengganggu lainnya.
- 19) Kusen pintu, jendela, serta bahan daun pintu dan jendela tidak terbuat dari kayu, terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, tahan benturan keras, serta mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- 20) Kusen pintu dan jendela bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang.

b. Fasilitas

- 1) Tersedia air bersih yang memadai.
- 2) Tersedia sumber listrik yang memadai.
- 3) Lubang ke arah saluran pembuangan pada permukaan lantai dilengkapi dengan penyaring.
- 4) Bangunan memiliki kamar mandi/toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihannya.
- 5) Pintu kamar mandi/toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- 6) Ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dan di daerah bersih terpisah.
- 7) Ruang ganti pakaian terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- 8) Memiliki fasilitas untuk membersihkan sepatu boot dan fasilitas *foot dip* pada pintu masuk ruang produksi yang berfungsi baik (berisi disinfektan).
- 9) Memiliki fasilitas cuci tangan pada toilet dan ruang produksi yang berfungsi dengan baik, tidak dioperasikan dengan tangan, tersedia air bersih yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan.

c. Peralatan

- 1) Seluruh peralatan, wadah dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak terbuat dari kayu dan bahan yang bersifat toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didisinfeksi serta mudah dirawat.
- 2) Seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau korosif, kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan, dan mudah didisinfeksi.
- 3) Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus *food grade* (aman untuk pangan).
- 4) Peralatan untuk membersihkan dan mendisinfeksi ruang dan peralatan harus tersedia dalam jumlah cukup sehingga proses pembersihan dan disinfeksi bangunan dan peralatan dapat dilakukan secara baik dan efektif.

- 5) Desain peralatan yang digunakan harus dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang saat difungsikan.
- 6) Peralatan dan wadah yang kontak dengan daging harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan.

5. Penanganan Daging

- a. penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih sesuai dengan prosedur penyembelihan.
- b. alat/pisau yang digunakan menyembelih atau mematikan cukup panjang dan tajam selama proses penyembelihan.
- c. peralatan pemingsanan ditempatkan di posisi yang benar pada kepala hewan pada saat proses pemingsanan.
- d. waktu antara proses pemingsanan dan proses penyembelihan dilakukan tidak lebih dari 30 detik.
- e. proses penyelesaian pemotongan dilakukan setelah hewan mati sempurna dengan pemeriksaan refleks kornea (tidak dilakukan untuk penyembelihan dengan pemingsanan), pemeriksaan pernafasan (gerakan *costae*), dan kesempurnaan pengeluaran darah dengan teknik yang benar.
- f. temperatur di ruang penanganan karkas dan daging tidak lebih dari 15°C.
- g. RPH-B yang dilengkapi dengan fasilitas pendingin harus memiliki ruang penyimpanan berpendingin yang mampu mencapai dan mempertahankan secara konstan temperatur daging pada 0-4°C (*chilled meat*) atau -10°C (*frozen*) serta kapasitas ruangan harus mempertimbangkan sirkulasi udara.
- h. ruang penyimpanan berpendingin dilengkapi dengan termometer atau *display* suhu yang mudah dibaca.
- i. karkas babi dicap sebagai hasil pemeriksaan *post mortem* dengan cap/stempel yang terbuat dari bahan yang diperbolehkan untuk pangan.

6. Higiene Personel

- a. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
- b. pekerja yang menangani langsung produk mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi.

- c. pekerja senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.
 - d. perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan meliputi pakaian kerja khusus, apron plastik, tutup kepala, dan sepatu boot yang harus disediakan paling kurang 2 (dua) set untuk setiap pekerja.
 - e. selama bekerja, pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, dan tindakan lain yang dapat mengkontaminasi produk.
7. Higiene sanitasi
- a. tersedia fasilitas penanganan limbah dan kotoran.
 - b. sarana penanganan limbah dan sistem saluran pembuangan limbah yang didesain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, mudah diawasi dan mudah dirawat, tidak mencemari tanah, tidak menimbulkan bau, dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia.
 - c. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) pembersihan dan disinfeksi.
 - d. bahan pembersih, desinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi, dan petunjuk cara pemakaian.
 - e. bahan kimia dan sanitiser yang digunakan sesuai dengan peraturan perundangan.
 - f. memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya yang dilakukan secara efektif.
8. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi
- a. pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
 - b. jenis pemeriksaan dan pengujian meliputi pemeriksaan organoleptik, pengujian kimiawi sederhana, seperti uji awal pembusukan daging, uji kesempurnaan pengeluaran darah, dan pengujian cemaran mikroba seperti *Total Plate Count* (TPC), *Coliform*, *E. coli*, *Staphylococcus sp.*, *Salmonella sp.*, serta pengujian parasit.

- c. pemeriksaan kualitas air bersih dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
- d. pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
- e. alat ukur temperatur dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.

D. Rantai Produksi Pada Budi Daya Unggas Petelur

1. Praktik Veteriner yang Baik (*Good Veterinary Practices*)

- a. ada dokter hewan yang bertanggung jawab di Peternakan.
- b. pemberian obat keras (seperti antibiotik) untuk unggas dan obat bebas terbatas (seperti disinfektan) harus sesuai dengan ketentuan dan aturan dan/atau di bawah pengawasan dokter hewan.
- c. melakukan vaksinasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dalam bidang kesehatan hewan.
- d. pakan dan bahan pakan yang digunakan tidak mengandung bahan yang dilarang penggunaannya oleh peraturan perundangan.
- e. pakan dan bahan pakan yang digunakan tidak mengandung antibiotik dan/atau antiparasitik, kecuali untuk tujuan pengobatan (*terapeutik*) atas rekomendasi dokter hewan.
- f. dilakukan pencatatan rekaman program vaksinasi dan pengobatan dengan antibiotik.
- g. air yang diberikan bersih dan tidak mengandung zat berbahaya bagi kesehatan unggas.
- h. melakukan pembersihan dan penyucian kandang baik terhadap kandang baru maupun kandang yang telah dikosongkan.
- i. menjaga kebersihan dan sanitasi seluruh kompleks lokasi peternakan sehingga memenuhi syarat higienis.

2. Biosekuriti

- a. area peternakan berpagar dan berpintu atau tidak dapat diakses bebas oleh orang dan hewan lain dari sekitar peternakan.

- b. pintu masuk ke area peternakan dapat mencegah atau mengendalikan masuknya orang yang tidak berkepentingan, hewan lain, dan/atau barang-barang yang dapat membawa agen penyakit.
 - c. tersedia fasilitas pembersih dan disinfeksi untuk orang, hewan, kendaraan, dan peralatan.
 - d. persyaratan higiene personel diberlakukan sama pada pekerja dan tamu/pengunjung yang memasuki area peternakan.
 - e. tersedia fasilitas untuk pemusnahan bangkai hewan.
3. Kesejahteraan Hewan
- a. konstruksi kandang didesain agar tidak menyakiti, tidak melukai, tidak menyebabkan hewan stress, dan/atau dapat melindungi hewan dari cuaca, predator, dan hewan pengganggu lainnya.
 - b. kandang dibuat dari bahan/material yang tidak dapat melukai hewan dan tidak berbahaya bagi kesehatan hewan.
 - c. ukuran dan desain kandang disesuaikan dengan kepadatan hewan, jenis/ras, dan fungsi kandang yang digunakan.
 - d. hewan dapat mengakses pakan yang cukup serta air minum secara tidak terbatas (*ad libitum*).
 - e. pakan memiliki komposisi/formulasi ransum yang memungkinkan setiap hewan memperoleh kesehatan yang baik, memenuhi kebutuhan fisiologis hewan, dan mencegah gangguan metabolik/malnutrisi dengan kuantitas dan kualitas yang cukup.
 - f. hewan yang dipelihara dengan sistem umbaran (*free range*), jumlah pakan yang tersedia di padang umbaran tersebut harus mencukupi kebutuhan hewan yang ada di area tersebut.
4. Bangunan, fasilitas, dan peralatan
- a. bangunan secara umum harus bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. jenis bangunan sekurang-kurangnya terdiri atas kandang pemeliharaan, kandang isolasi ayam sakit, gudang penyimpanan pakan, peralatan, dan tempat penyimpanan obat, gudang penyimpanan telur, fasilitas penanganan limbah, dan tempat pemusnahan/pembakaran bangkai ayam.

- c. bangunan dikelilingi oleh pagar setinggi sekurang-kurangnya 2 (dua) meter dengan pintu masuk tunggal (*one way system*) untuk kendaraan dan orang yang selalu tertutup dan dilengkapi dengan alat disinfeksi.
 - d. bangunan kandang, kandang isolasi, gudang penyimpanan pakan obat, dan telur serta bangunan lainnya ditata agar aliran air, saluran pembuangan limbah, dan udara tidak menimbulkan penyakit.
 - e. ada tempat khusus untuk menyimpan peralatan, wadah/*tray* telur, dan kemasan.
 - f. bangunan dilengkapi dengan kamar mandi/toilet yang selalu terjaga kebersihannya serta memiliki fasilitas pencuci tangan.
 - g. kandang didesain agar memiliki sistem sirkulasi yang cukup untuk sirkulasi udara.
 - h. tersedia pasokan air dan listrik yang memadai.
 - i. peralatan, wadah telur, dan *tray* dalam kondisi bersih dan terawat.
5. Penanganan Produk
- a. proses seleksi telur dilakukan terhadap telur utuh, telur rusak, telur bersih, telur kotor, maupun telur retak dan pecah.
 - b. kerabang dari telur yang pecah dikumpulkan dan dibuang di tempat sampah yang tertutup.
 - c. penanganan telur yang pecah dan kerabang dari telur yang pecah ditangani dengan baik.
 - d. dilakukan sistem *first in first out* (FIFO) di gudang penyimpanan telur.
 - e. sebelum dan sesudah menangani telur, petugas harus mencuci tangan.
 - f. pembersihan dan pelabelan telur menggunakan bahan yang diperbolehkan dan aman untuk pangan.
 - g. telur disimpan di gudang penyimpanan telur dan tidak diletakkan di tempat yang terkena sinar matahari langsung.
 - h. dilakukan pemeriksaan mikrobiologis di laboratorium eksternal terakreditasi terhadap telur secara rutin.

6. Higiene Personel

- a. pekerja yang menangani telur telah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.
- b. pekerja yang menangani unggas dan telur harus sehat.
- c. pekerja harus diperiksa kesehatannya minimum 1 (satu) kali dalam setahun.
- d. pekerja mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani telur.
- e. *Standard Operating Procedures* (SOP) mencuci tangan dipasang pada tempat fasilitas cuci tangan.
- f. pekerja harus senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapan.
- g. selama bekerja, pekerja dilarang makan, merokok, bersin, batuk, dan meludah.

7. Higiene Sanitasi

- a. peralatan yang digunakan harus segera dibersihkan setelah digunakan.
- b. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus tetap dirawat baik dan disimpan secara baik jika tidak digunakan. Bahan pembersih dan disinfektan tidak boleh disimpan bersama-sama dengan telur.
- c. bahan pembersih, desinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, dan harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi dan petunjuk cara pemakaian.
- d. bahan kimia dan sanitiser yang digunakan sesuai dengan peraturan perundangan.
- e. harus memiliki dan melaksanakan program pengawasan higiene dan sanitasi.
- f. memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya. Program tersebut mencakup pola program pengawasan dan pemantauan yang efektif.
- g. sampah dan limbah ditangani dengan baik.
- h. tersedia fasilitas pembersih dan disinfeksi untuk orang, hewan, kendaraan, dan peralatan.

E. Rantai Produksi Pada Budi Daya Ternak Perah

1. Praktik Veteriner yang Baik (*Good Veterinary Practices*)

- a. pakan dan bahan pakan yang digunakan tidak mengandung bahan yang dilarang penggunaannya oleh peraturan perundangan.
- b. pemberian obat keras (antibiotik) dan obat bebas terbatas (disinfektan) di bawah pengawasan dokter hewan.
- c. pakan dan bahan pakan yang digunakan tidak mengandung antibiotik dan/atau antiparasitik, kecuali untuk tujuan pengobatan (*terapeutik*) atas rekomendasi dokter hewan.
- d. pakan tidak mengandung tepung tulang dan daging ruminasia.
- e. memiliki program pencegahan atau pengendalian *zoonosis*, terutama *Brucellosis*, oleh Peternak atau Dinas yang membidangi kesehatan hewan.
- f. air yang diberikan bersih dan tidak mengandung zat berbahaya bagi kesehatan hewan.
- g. melakukan pencatatan kesehatan ternak.
- h. menjaga kebersihan dan sanitasi seluruh kompleks lokasi peternakan sehingga memenuhi syarat higienis.

2. Biosekuriti

Hewan yang sakit dipisahkan dari hewan yang sehat.

- a. area peternakan berpagar, berpintu, dan tidak dapat diakses bebas oleh orang atau hewan lain.
- b. tersedia fasilitas pembersihan dan disinfeksi untuk orang, hewan, kendaraan, dan peralatan.

3. Kesejahteraan Hewan

- a. tersedia tempat pakan dan minum yang mudah diakses oleh ternak perah.
- b. pakan dan bahan pakan yang digunakan tersedia secara cukup dan air minum tersedia secara tidak terbatas (*ad libitum*) setiap hari dan berkesinambungan.
- c. pakan memiliki komposisi/formulasi ransum yang memungkinkan setiap hewan memperoleh kesehatan yang baik, memenuhi kebutuhan fisiologis hewan, dan mencegah gangguan metabolik/malnutrisi dengan kualitas dan kuantitas yang cukup.

- d. ukuran dan desain kandang sesuai dengan kepadatan hewan, jenis atau ras, dan fungsi kandang yang digunakan dapat mencegah terjadinya risiko cedera dan penyakit serta memungkinkan hewan untuk bebas bergerak, berbaring, makan, dan minum.
 - e. kandang didesain, dibuat, dan dipelihara untuk dapat memberikan perlindungan terhadap cuaca, menjaga kualitas udara, melindungi dari cedera, melindungi dari hama atau hewan pengganggu, dan memungkinkan untuk dilakukan tindakan higiene sanitasi kandang.
4. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan
- a. bangunan bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. jenis bangunan sekurang-kurangnya terdiri atas kandang pemeliharaan, kandang isolasi hewan yang sakit, gudang penyimpanan pakan, peralatan, dan tempat penyimpanan obat, serta ruang untuk penyimpanan susu sebelum didistribusikan.
 - c. peralatan dan wadah yang kontak langsung dengan susu terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, didisinfeksi, terawat dengan baik, dan disimpan di tempat seharusnya.
 - d. tersedia pasokan air bersih yang memadai/cukup untuk memelihara kebersihan ternak, fasilitas, dan peralatan.
5. Penanganan Susu
- a. Kandang dibersihkan sebelum pemerahan.
 - b. ambing dan tubuh bagian belakang dibersihkan sebelum pemerahan dengan menggunakan bahan yang aman.
 - c. dilakukan upaya pencegahan terkontaminasinya susu oleh bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik.
 - d. wadah penampung dan *milk can* terbuat dari bahan yang aman, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk.
 - e. susu yang diperah dikirim ke unit penampungan susu kurang dari 2 (dua) jam.

6. Higiene Personel

- a. pekerja yang menangani ternak dan susu harus sehat.
- b. pekerja senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.
- c. selama bekerja, pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, dan tindakan lain yang dapat mengkontaminasi produk.
- d. pekerja harus diperiksa kesehatannya minimal 1 (satu) tahun sekali.
- e. pekerja telah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.
- f. tamu/pengunjung dilarang makan, minum, merokok, meludah, dan tindakan lain yang dapat mengkontaminasi produk.
- g. *Standard Operating Procedures* (SOP) mencuci tangan dipasang pada tempat fasilitas pencuci tangan.

7. Higiene Sanitasi

- a. tersedia fasilitas penanganan limbah dan kotoran.
- b. peralatan yang digunakan harus segera dibersihkan setelah digunakan.
- c. peralatan pembersih harus tetap dirawat baik dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- d. bahan pembersih, desinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda. label minimum berisi nama, konsentrasi, dan petunjuk cara pemakaian.
- e. bahan kimia dan sanitiser yang digunakan sesuai dengan peraturan perundangan.
- f. harus memiliki dan melaksanakan program pengawasan higiene dan sanitasi.
- g. terdapat program pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya.

F. Rantai Produksi Pada Usaha Pengolahan Daging

1. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan

- a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.

- b. bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), ruang kantor, dan fasilitas penanganan limbah.
- c. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.
- d. dinding terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, dan mempunyai insulator yang baik.
- e. dinding harus rata, tidak berlubang, dan didesain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.
- f. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- g. sudut pertemuan antara dinding dan dinding serta dinding dan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
- h. langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, serta didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi.
- i. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
- j. penerangan di ruang produksi dan penyimpanan berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- k. sistem sirkulasi udara di ruang produksi baik.
- l. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum sebagai bahan baku.
- m. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum atau persyaratan air bersih untuk mencuci peralatan, wadah, dan permukaan yang kontak langsung dengan produk termasuk air untuk mencuci tangan.
- n. pengujian air dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- o. tersedia sumber listrik yang memadai.

- p. bangunan memiliki toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihan dan sanitasinya.
 - q. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
 - r. ruang ganti pakaian dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih, terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
 - s. memiliki fasilitas cuci tangan pada setiap pintu masuk ruang produksi dan toilet yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, pengering tangan dan tempat sampah tertutup yang selalu terjaga kebersihannya.
 - t. semua peralatan dan wadah yang digunakan harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.
 - u. peralatan, mesin dan wadah harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan.
2. Penanganan Produk
- a. bahan baku daging berasal dari unit usaha yang memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV) atau *establishment number* yang telah disetujui oleh Pemerintah.
 - b. bahan baku daging yang digunakan dilengkapi dengan sertifikat veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan.
 - c. alat angkut harus dalam keadaan bersih dan terawat dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk. Temperatur alat angkut untuk produk daging beku pada temperatur maksimum -18°C , sedangkan untuk produk daging dingin pada temperatur $0 - 7^{\circ}\text{C}$.
 - d. alat angkut yang digunakan untuk pengangkutan produk dingin/beku harus dilengkapi dengan fasilitas pengatur suhu dan dilakukan pemeriksaan suhu alat angkut selama pengangkutan.
 - e. penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan harus dilaksanakan secara higienis dalam kondisi temperatur ruang yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk.

- f. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) pengolahan yang terdokumentasi.
 - g. bahan baku daging yang sampai harus segera diperiksa dan jika ada yang rusak harus dipisahkan dan ditempatkan pada tempat khusus.
 - h. bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan.
 - i. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah.
 - j. gudang penyimpanan bahan baku atau produk akhir dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban sesuai dengan yang dipersyaratkan. Temperatur gudang penyimpanan daging beku di suhu maksimum -18°C , sedangkan untuk daging dingin disimpan pada suhu $0 - 7^{\circ}\text{C}$.
 - k. gudang penyimpanan (*cold storage* atau *chiller*) harus memiliki ruangan *ante room*.
 - l. menerapkan sistem *first in first out* (FIFO).
 - m. alat pengukur temperatur dan kelembaban harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
 - n. pengujian bahan baku dan produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi dilakukan minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
 - o. deteksi logam menggunakan *metal detector* dilakukan terhadap produk akhir.
 - p. kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
 - q. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakan langsung di lantai.
3. Higiene Personel
- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri serta senantiasa menjaga kebersihannya.

- b. pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
 - c. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat, tidak memiliki luka terbuka dan/atau memiliki penyakit yang dapat ditularkan melalui daging.
 - d. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
 - e. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
 - f. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
 - g. setiap pekerja harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama setelah menangani produk dan menggunakan toilet.
 - h. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.
 - i. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada fasilitas cuci tangan.
 - j. setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan aksesoris seperti cincin, gelang dan jam tangan.
 - k. setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah atau membuang ingus di ruang kerja.
 - l. setiap pekerja dilarang batuk atau bersin langsung di depan produk.
 - m. setiap pekerja pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.
 - n. unit usaha harus mempunyai program pelatihan penanganan daging yang higienis.
4. Higiene Sanitasi
- a. memiliki fasilitas limbah yang memadai.
 - b. saluran pembuangan limbah cair harus didesain sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan dan pengawasannya.

- c. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.
- d. memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya.
- e. bahan pembersih, disinfektan, sanitiser dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda.
- f. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus dirawat dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- g. memiliki sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan.
 - 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

G. Rantai Produksi Pada Usaha Pengolahan Susu

1. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan

- a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), ruang kantor, dan fasilitas penanganan limbah.
- c. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.
- d. dinding terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, dan mempunyai insulator yang baik.
- e. dinding harus rata, tidak berlubang, dan didesain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.
- f. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.

- g. sudut pertemuan antara dinding dan dinding serta dinding dan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
- h. langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, serta didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi.
- i. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
- j. penerangan di ruang produksi dan penyimpanan berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- k. sistem sirkulasi udara di ruang produksi baik.
- l. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum sebagai bahan baku.
- m. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum atau persyaratan air bersih untuk mencuci peralatan, wadah dan permukaan yang kontak langsung dengan produk termasuk air untuk mencuci tangan.
- n. pengujian air dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- o. tersedia sumber listrik yang memadai.
- p. bangunan memiliki toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihan dan sanitasinya.
- q. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- r. ruang ganti pakaian dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih, terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- s. memiliki fasilitas cuci tangan pada setiap pintu masuk ruang produksi dan toilet yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, pengering tangan dan tempat sampah tertutup yang selalu terjaga kebersihannya.
- t. semua peralatan dan wadah yang digunakan harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.
- u. peralatan, mesin, dan wadah harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan.

2. Penanganan Produk

- a. bahan baku susu berasal dari unit usaha yang memiliki Nomor Kontrol Veteriner atau *establishment number* yang telah disetujui oleh Pemerintah.
- b. alat angkut harus dalam keadaan bersih dan terawat dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk. Temperatur untuk alat angkut susu (*raw milk*) maksimum 4°C.
- c. alat angkut yang digunakan untuk pengangkutan produk dingin/beku harus dilengkapi dengan fasilitas pengatur suhu dan dilakukan pemeriksaan suhu alat angkut selama pengangkutan.
- d. penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan harus dilaksanakan secara higienis dalam kondisi temperatur ruang yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk.
- e. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) penanganan yang terdokumentasi.
- f. bahan baku yang diterima ditangani secara higienis dan disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan.
- g. bahan baku susu yang sampai harus segera diperiksa dan jika ada yang rusak harus dipisahkan dan ditempatkan pada tempat khusus.
- h. bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan.
- i. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah.
- j. gudang penyimpanan bahan baku atau produk akhir dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban sesuai dengan yang dipersyaratkan.
- k. menerapkan sistem *first in first out* (FIFO).
- l. Alat pengukur temperatur dan kelembaban harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.

- m. pengujian bahan baku dan produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi dilakukan minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- n. deteksi logam menggunakan *metal detector* dilakukan terhadap produk akhir.
- o. kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
- p. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakan langsung di lantai.

3. Higiene Personel

- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus memakai pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri serta senantiasa menjaga kebersihannya.
- b. pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
- c. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat, tidak memiliki luka terbuka, dan/atau memiliki penyakit yang dapat ditularkan melalui susu.
- d. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
- e. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
- f. setiap pekerja yang terluka saat bekerja, harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air, setelah itu baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
- g. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama, setelah menangani daging dan menggunakan toilet.
- h. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.

- i. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada fasilitas cuci tangan.
- j. setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan aksesoris seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
- k. setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.
- l. setiap pekerja yang menangani langsung produk dilarang batuk atau bersin langsung di depan produk.
- m. setiap pekerja pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.
- n. unit usaha harus mempunyai program pelatihan penanganan susu yang higienis.

4. Higiene Sanitasi

- a. limbah ditangani dengan baik.
- b. saluran pembuangan limbah cair harus didesain sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan dan pengawasannya.
- c. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.
- d. memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya.
- e. bahan pembersih, disinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup serta harus diberi label/tanda.
- f. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus dirawat dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- g. tersedia sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan.
 - 2) didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

H. Rantai Produksi Pada Usaha Pengolahan Telur

1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan
 - a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), ruang kantor, dan fasilitas penanganan limbah.
 - c. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.
 - d. dinding terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, dan mempunyai insulator yang baik.
 - e. dinding harus rata, tidak berlubang, dan didesain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.
 - f. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
 - g. sudut pertemuan antara dinding dan dinding serta dinding dan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
 - h. langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, serta didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi.
 - i. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
 - j. penerangan di ruang produksi dan penyimpanan berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
 - k. sistem sirkulasi udara di ruang produksi baik.
 - l. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum sebagai bahan baku.
 - m. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum atau persyaratan air bersih untuk mencuci peralatan, wadah, dan permukaan yang kontak langsung dengan produk termasuk air untuk mencuci tangan.

- n. pengujian air dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- o. tersedia sumber listrik yang memadai.
- p. bangunan memiliki toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihannya.
- q. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- r. ruang ganti pakaian dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih, terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- s. memiliki fasilitas cuci tangan pada setiap pintu masuk ruang produksi dan toilet yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, pengering tangan, dan tempat sampah tertutup yang selalu terjaga kebersihannya.
- t. semua peralatan dan wadah yang digunakan harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.
- u. peralatan, mesin, dan wadah harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan.

2. Penanganan Produk

- a. bahan baku telur berasal dari unit usaha yang memiliki Nomor Kontrol Veteriner atau *establishment number* yang telah disetujui oleh Pemerintah.
- b. bahan baku telur yang digunakan dilengkapi dengan sertifikat veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan.
- c. alat angkut harus dalam keadaan bersih dan terawat dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai dengan yang dipersyaratkan.
- d. penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pengolahan, pengemasan dan penyimpanan harus dilakukan secara higienis dalam kondisi temperatur dan kelembaban ruang yang sesuai dengan yang dipersyaratkan.

- e. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) penanganan yang terdokumentasi.
 - f. bahan baku telur yang sampai harus segera diperiksa dan jika ada yang rusak harus dipisahkan dan ditempatkan pada tempat khusus.
 - g. bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan.
 - h. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah.
 - i. gudang penyimpanan bahan baku atau produk akhir dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban sesuai dengan yang dipersyaratkan.
 - j. menerapkan sistem *first in first out* (FIFO).
 - k. alat pengukur temperatur dan kelembaban harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
 - l. pengujian bahan baku dan produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi dilakukan minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
 - m. deteksi logam menggunakan *metal detector* dilakukan terhadap produk akhir.
 - n. kemasan produk terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
 - o. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakkan langsung di lantai.
3. Higiene Personel
- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri serta senantiasa menjaga kebersihannya.
 - b. pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
 - c. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat, tidak memiliki luka terbuka, dan/atau memiliki penyakit yang dapat ditularkan melalui telur.

- d. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
 - e. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
 - f. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
 - g. setiap pekerja harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama setelah menangani produk dan menggunakan toilet.
 - h. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.
 - i. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada fasilitas cuci tangan.
 - j. setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan aksesoris seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
 - k. setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.
 - l. setiap pekerja dilarang batuk atau bersin langsung di depan produk.
 - m. setiap pekerja pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.
4. Higiene Sanitasi
- a. memiliki fasilitas penanganan limbah yang memadai.
 - b. saluran pembuangan limbah cair harus didesain sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan dan pengawasannya.
 - c. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.
 - d. memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya.
 - e. bahan pembersih, disinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda.

- f. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- g. tersedia sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan.
 - 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

I. Rantai Produksi Pada Ritel dan Kios Daging

- 1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan
 - a. bangunan harus bersifat permanen, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah perawatannya.
 - b. konstruksi bangunan harus didesain sesuai dengan alur proses/ kerja.
 - c. memiliki ruang yang cukup dan leluasa untuk bekerja.
 - d. ruangan harus senantiasa terjaga tetap bersih, kering, dan bebas debu dan kotoran.
 - e. dinding terbuat dari bahan yang kedap air minimal setinggi 2 (dua) meter, tidak mudah korosif, tidak toksik, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, dan mudah didisinfeksi.
 - f. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tidak licin, mudah dibersihkan, dan mudah didisinfeksi
 - g. sudut pertemuan antar dinding dengan dinding dan antara dinding dengan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
 - h. langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, kuat, mudah dibersihkan, dan didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
 - i. sirkulasi udara harus terjamin baik dan dilengkapi dengan penyejuk ruangan.
 - j. memiliki sumber air bersih (air memenuhi persyaratan air bersih) yang memadai.

- k. memiliki sumber listrik yang memadai.
 - l. lampu harus memiliki pelindung.
 - m. memiliki fasilitas pencucian peralatan.
 - n. memiliki fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun cair, disinfektan, dan pengering serta petunjuk cara mencuci tangan.
 - o. zona (penerimaan, penyimpanan, penanganan, dan penjajaan) daging ruminansia dan unggas harus terpisah secara fisik dengan zona penjualan daging babi dan ikan.
 - p. fasilitas dan peralatan untuk penanganan daging ruminansia dan unggas harus secara khusus peruntukannya, terpisah dengan daging babi dan ikan.
 - q. pekerja yang menangani daging babi tidak boleh menangani daging ruminansia dan unggas, serta sebaliknya.
 - r. Peralatan penanganan daging tidak mudah patah/pecah, tidak bersifat toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan, dan didensifikasi.
 - s. peralatan penanganan produk harus selalu terjaga kebersihannya dan terawat.
 - t. memiliki sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum -18°C dan sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum 4°C .
 - u. tempat penjajaan (*show case*) produk dingin dilengkapi alat pendingin dengan suhu pendingin maksimum 7°C dan untuk produk beku dilengkapi dengan alat pendingin dengan suhu maksimum -10°C .
 - v. penjajaan daging pada *show case* terpisah dengan jeroan.
 - w. bagian dalam dari sarana pendingin dan peralatan didalamnya harus tidak mudah korosif, tidak toksik, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, dan mudah didensifikasi.
2. Penanganan produk
- a. produk berasal dari unit usaha yang memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV).
 - b. khusus Ritel, dilakukan pemisahan penanganan dan wadah untuk telur utuh dan telur yang pecah.

- c. alat angkut yang digunakan untuk pengangkutan produk harus dalam keadaan bersih dan terawat.
- d. alat angkut yang digunakan untuk pengangkutan produk dingin/beku harus dilengkapi dengan fasilitas pengatur suhu dan dilakukan pemeriksaan suhu alat angkut selama pengangkutan.
- e. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakan langsung di lantai.
- f. produk yang lebih awal datang/masuk harus dikeluarkan terlebih dahulu (*first in first out*).
- g. produk yang telah dicairkan tidak boleh dibekukan kembali.
- h. produk dijajakan dalam *show case* yang dilengkapi termometer dan alat pendingin sehingga mudah terlihat konsumen.
- i. daging ditempatkan pada wadah atau tetap dalam kemasan, dipisahkan dari jeroan.
- j. apabila daging diberi label, maka label harus terbuat dari bahan yang tidak toksik dan dapat dibersihkan.
- k. kemasan daging dibuat dari bahan yang tidak toksik dan dapat mencegah daging dari kontaminasi lain.
- l. kemasan harus dapat menjaga daging selama penyimpanan dan penjajaan.
- m. daging yang diberikan kepada konsumen harus dikemas secara baik.

3. Higiene Personel

- a. setiap pekerja yang menangani langsung daging harus mengenakan pakaian kerja khusus yang dilengkapi dengan apron, penutup kepala, dan sarung tangan serta senantiasa menjaga kebersihannya.
- b. perlengkapan apron, penutup kepala, dan sarung tangan harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
- c. setiap pekerja yang menangani langsung daging harus sehat, tidak memiliki luka terbuka dan atau memiliki penyakit yang dapat ditularkan melalui daging.

- d. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
 - e. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
 - f. setiap pekerja yang menangani langsung daging harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama, setelah menangani daging dan menggunakan toilet.
 - g. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun cair dan sanitiser.
 - h. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada tempat yang penting dan mudah terlihat.
 - i. setiap pekerja yang menangani langsung daging harus senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapan kerjanya serta kerapian diri.
 - j. setiap pekerja yang menangani langsung daging tidak diperbolehkan mengenakan aksesoris seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
 - k. setiap pekerja yang menangani langsung daging dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.
 - l. setiap pekerja yang menangani langsung daging dilarang batuk atau bersin langsung di depan daging.
 - m. unit usaha harus mempunyai program pelatihan penanganan daging yang higienis.
4. Higiene Sanitasi
- a. limbah dan kotoran ditangani dengan baik.
 - b. saluran pembuangan limbah cair harus didesain sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan, dan pengawasannya.
 - c. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.
 - d. memiliki tempat sampah yang berpenutup.
 - e. tempat penjualan produk hewan harus terawat dan bersih.

- f. bahan pembersih dan desinfektan yang digunakan harus memenuhi persyaratan *food grade* dan penggunaannya tidak boleh kontak langsung dengan produk.
- g. bahan pembersih dan disinfektan/sanitiser harus tersimpan di ruang khusus dalam wadah tertutup, utuh, tidak bocor, dan diberi tanda/label yang jelas.
- h. unit usaha harus memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya serta pemantauan secara efektif.

J. Rantai Produksi Pada Gudang Pendingin

- 1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan
 - a. bangunan secara umum harus bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. memiliki ruang (*working space*) yang cukup dan leluasa untuk bekerja.
 - c. dinding bagian dalam berwarna terang dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didensifikasi, tidak mudah mengelupas, serta mempunyai isolator yang baik.
 - d. lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan, dan didensifikasi.
 - e. sudut pertemuan antara dinding dan lantai serta dinding dengan langit-langit harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
 - f. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
 - g. langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat mudah dibersihkan, dan didensifikasi
 - h. memiliki sumber air bersih yang memadai.
 - i. memiliki sumber listrik yang memadai. Jika menggunakan sumber listrik PLN harus menyediakan genset. Jika ada jaminan listrik tersedia sepanjang waktu tidak perlu menyediakan genset.

- j. bangunan dilengkapi dengan kamar mandi/toilet yang selalu terjaga kebersihannya serta memiliki fasilitas pencuci tangan tangan (*wastafel*) yang dilengkapi dengan sanitiser dan pengering tangan dan tempat sampah tertutup. Pintu kamar mandi tidak mengarah ke pintu *cold storage*.

2. Penanganan produk

a. penerimaan

- 1) Produk berasal dari unit usaha yang mempunyai Nomor Kontrol Veteriner.
- 2) Daging yang masuk harus dilengkapi dengan surat Persetujuan Pemasukan Daging dari Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan dan Surat Rekomendasi dari Dinas Peternakan (untuk daging impor/antar negara); Surat Keterangan dari Karantina (untuk daging lokal antar pulau), serta Surat Keterangan Kesehatan dan Surat Keterangan Asal Daging (untuk daging lokal antar daerah).
- 3) Daging yang sampai harus segera diperiksa. Bila ada yang rusak harus segera dipisahkan dan dikirim ke laboratorium eksternal terakreditasi untuk dilakukan pengujian.
- 4) Timbangan untuk daging harus dalam kondisi baik dan ditera (kalibrasi) secara berkala.

b. penyimpanan

- 1) Ruang penyimpanan, rak, wadah, dan fasilitas lain harus bersih sebelum daging dimasukkan.
- 2) Daging yang pertama datang/masuk kedalam *cold storage* harus dikeluarkan terlebih dahulu (*First In First Out/FIFO*).
- 3) Penyimpanan daging harus dipisahkan menurut jenis, kemasan dan suhu penyimpanan, khusus daging babi disimpan pada *cold storage* yang terpisah.
- 4) Penyimpanan daging harus secara baik dan mempunyai jarak agar suhu terdistribusi secara merata.

- 5) Penyimpanan dingin: Daging yang dikemas (*vaccum*, karton) disimpan pada suhu 0 sampai 4°C.
- 6) Penyimpanan beku: Daging yang dikemas (*vaccum*, karton) disimpan pada suhu maksimum -18°C.

3. Higiene Personel

- a. harus memiliki dan melaksanakan program pelatihan tentang penanganan higienis bagi seluruh pekerja. Pelatihan tersebut harus terjadwal, bertahap, dan berkesinambungan.
- b. setiap pekerja yang menangani langsung daging harus benar sehat, tidak memiliki luka infeksi, tidak menderita diare atau radang, serta tidak membawa agen penyakit yang dapat ditularkan melalui daging.
- c. pekerja dan setiap orang yang bekerja pada *cold storage* harus memakai pakaian khusus yang bersih.
- d. semua pekerja harus diperiksa secara rutin kesehatannya minimum satu kali dalam setahun.
- e. harus memiliki fasilitas pertolongan pertama pada kecelakaan (PPPK) untuk menangani kecelakaan yang terjadi.
- f. peringatan untuk mencuci tangan diletakkan di tempat penting, misalnya kamar mandi.
- g. setiap pekerja harus senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.
- h. selama bekerja pekerja dilarang makan, merokok, meludah atau membuang ingus di sembarang tempat (harus dilakukan di kamar mandi).

4. Higiene Sanitasi

- a. bangunan, fasilitas, dan peralatan harus dalam keadaan baik, terawat, bersih dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. semua ruangan harus dijaga agar tetap bersih, bebas debu/kotoran, kering, dan terawat.
- c. penyimpanan barang hanya dapat dilakukan bila ruangan benar bersih.
- d. peralatan dan ruangan harus mempunyai jadwal pembersihan yang teratur dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.

- e. memiliki fasilitas tirai plastik dan/atau air *curtain* untuk menjaga suhu bagian dalam *cold storage* selama pemasukan dan pengeluaran barang.
- f. peralatan yang digunakan harus segera dibersihkan setelah digunakan dan dibersihkan.
- g. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus tetap dirawat baik dan disimpan secara baik jika tidak digunakan. Bahan pembersih dan disinfektan tidak boleh disimpan bersama-sama dengan daging.
- h. bahan pembersih dan disinfektan yang digunakan harus memenuhi persyaratan yang digunakan untuk pangan (*food grade*). Pada saat penggunaan bahan pembersih dan disinfektan tersebut, bahan tersebut tidak boleh kontak langsung dengan karkas, daging, atau kemasan.
- i. bahan pembersih, disinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi, dan petunjuk cara pemakaian.
- j. harus memiliki dan melaksanakan program pengawasan higiene dan sanitasi.
- k. perlu dilakukan segala tindakan pencegahan agar hama tidak mencemari daging, peralatan, dan fasilitas lain.
- l. harus memiliki program pengendalian hama terpadu terhadap serangga, burung, rodensia, dan hama lainnya. Program tersebut mencakup pola program pengawasan dan pemantauan yang efektif.
- m. penggunaan pestisida sedapat mungkin dihindari.
- n. apabila harus menggunakan insektisida, maka daging dan peralatan harus dibersihkan secara seksama sebelum digunakan kembali.
- o. manajemen harus menunjuk pekerja yang bertanggung jawab terhadap jaminan pelaksanaan higiene dan sanitasi.

K. Rantai Produksi Pada Gudang Kering

- 1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan
 - a. bangunan secara umum harus bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.

- b. memiliki ruang (*working space*) yang cukup dan leluasa untuk bekerja.
 - c. dinding terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, serta mempunyai insulator yang baik.
 - d. lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi.
 - e. sudut pertemuan antara dinding serta dinding dan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
 - f. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran, terbuat dari bahan yang kedap air dan tidak mudah mengelupas.
 - g. memiliki sumber air bersih yang memadai.
 - h. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang penyimpanan.
 - i. tersedia alat pengukur temperatur dan kelembaban ruang yang mudah terbaca dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
2. Penanganan produk
- a. Penerimaan
 - 1) produk berasal dari unit usaha yang mempunyai Nomor Kontrol Veteriner atau *establishment number* yang telah disetujui oleh Pemerintah.
 - 2) produk yang masuk harus dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan.
 - 3) produk yang sampai harus segera diperiksa. Bila ada produk dengan kemasan rusak harus dipisahkan dan ditempatkan pada tempat khusus.
 - b. Penyimpanan
 - 1) ruang penyimpanan, rak, wadah, dan fasilitas lain harus bersih dan dijaga kebersihannya.
 - 2) menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO).
 - 3) temperatur dan kelembaban ruang disesuaikan dengan jenis produk.

3. Higiene personel
 - a. harus memiliki dan melaksanakan program pelatihan tentang penanganan higienis bagi seluruh pekerja. Pelatihan tersebut harus terjadwal, bertahap, dan berkesinambungan.
 - b. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat, tidak memiliki luka terbuka, tidak menderita diare atau radang, serta tidak membawa agen penyakit yang dapat ditularkan melalui produk.
 - c. semua pekerja yang menangani langsung produk harus diperiksa secara rutin kesehatannya minimum 1 (satu) kali dalam setahun.
 - d. harus memiliki fasilitas Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (PPPK) untuk menangani kecelakaan yang terjadi.
 - e. petunjuk untuk mencuci tangan diletakan di tempat penting.
 - f. setiap pekerja harus senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.
 - g. selama bekerja pekerja dilarang makan, merokok, meludah, atau membuang ingus/lendir hidung disembarang tempat.

4. Higiene sanitasi
 - a. bangunan, fasilitas, dan peralatan harus dalam keadaan baik, terawat, bersih, dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. semua ruangan harus dijaga agar tetap bersih, bebas debu/kotoran, kering, dan terawat.
 - c. peralatan dan ruangan harus mempunyai jadwal pembersihan yang teratur dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
 - d. peralatan yang digunakan harus segera dibersihkan setelah digunakan dan dibersihkan.
 - e. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus tetap dirawat baik dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
 - f. bahan pembersih, disinfektan, dan bahan kimia termasuk bahan kimia untuk pengendalian serangga dan rodensia yang digunakan harus memenuhi persyaratan.
 - g. bahan pembersih, disinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi dan petunjuk cara pemakaian.

- h. harus memiliki dan melaksanakan program pengawasan higiene dan sanitasi.
- i. harus memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya.

L. Rantai Produksi Pada Usaha Penampungan Susu

- 1. bangunan, fasilitas, dan peralatan
 - a. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat tercegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar termasuk serangga dan burung.
 - b. ruang proses, pemeriksaan, dan penyimpanan tidak berhubungan langsung dengan bagian luar gedung.
 - c. dinding dan lantai harus mudah dibersihkan dan didisinfeksi. Jika ada bagian yang retak/berlubang harus segera ditutup/ditambal secara merata.
 - d. jika ada bagian bangunan yang catnya terkelupas harus segera diperbaiki.
 - e. kondisi ruang proses, pemeriksaan, dan penyimpanan harus senantiasa terjaga kebersihannya.
 - f. pencahayaan di semua area pemeriksaan dan penyimpanan harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
 - g. lampu di area produksi harus tahan getaran (*safety type*) dan berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
 - h. semua peralatan yang digunakan harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan susu, tidak merubah warna, bau, dan rasa susu.
 - i. peralatan yang digunakan harus mudah dibersihkan dan didisinfeksi (seperti tidak bersudut, tidak terbuat dari kayu).
 - j. desain peralatan yang digunakan harus dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang saat difungsikan.
 - k. peralatan harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta dilakukan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan.

2. Penanganan susu

- a. susu yang diterima dari peternak jika tidak dalam kondisi dingin maka harus berasal dari hasil pemerahan 2 (dua) jam sebelumnya.
- b. susu yang diterima dari peternak menggunakan wadah susu (*milk can*).
- c. susu yang dikumpulkan disimpan di ruangan dengan suhu dingin (suhu 0 sampai 4°C).
- d. setiap sarana pengangkut susu (mobil tangki) yang digunakan dalam penyetoran susu harus dalam keadaan bersih.
- e. setiap orang yang melakukan penyetoran susu harus mengikuti prosedur yang telah ditetapkan guna menjaga terjadinya kerusakan ataupun kontaminasi susu.
- f. semua sarana dan peralatan yang digunakan setelah penyetoran susu harus dibersihkan di tempat yang telah tersedia dengan prosedur yang telah ditetapkan.
- g. setiap orang yang memasuki area penyetoran tidak diperbolehkan melewati batas ruang tertentu atau hanya boleh memasuki tempat yang telah ditentukan.

3. Higiene personel

- a. setiap pekerja yang menangani susu harus mengenakan pakaian kerja khusus serta senantiasa menjaga kebersihannya.
- b. setiap pekerja yang menangani susu harus sehat, tidak memiliki luka terbuka dan/atau memiliki penyakit yang dapat ditularkan melalui susu.
- c. kesehatan pekerja yang menangani langsung susu diperiksa minimal 1 (satu) tahun sekali.
- d. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
- e. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
- f. setiap pekerja harus mencuci tangan sebelum dan setelah menangani susu.

- g. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) cuci tangan yang baik dan benar.
- h. peringatan untuk mencuci tangan dipasang pada tempat yang penting dan mudah terlihat.
- i. setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah atau membuang ingus di ruang kerja, serta batuk atau bersin langsung di depan produk.
- j. setiap pekerja yang menangani langsung susu tidak diperbolehkan mengenakan cincin, gelang, dan jam tangan.
- k. setiap pekerja yang menangani langsung susu pernah mengikuti pelatihan higiene dan sanitasi.

4. Higiene sanitasi

- a. lingkungan dalam gedung harus terpelihara kebersihannya, rapi, bebas debu, dan bebas sampah.
- b. tempat sampah di dalam dan luar ruang pengumpulan susu harus tertutup, terpelihara dengan baik, dan secara teratur diangkut/dibuang agar tidak tertimbun berlebihan.
- c. saluran air di sekitar bangunan terpelihara, bersih, dijamin lancar alirannya, sehingga tidak menimbulkan air tergenang.
- d. unit usaha pengumpulan susu harus mempunyai sistem pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya.
- e. penggunaan bahan kimia dan disinfektan harus tertib, teratur, dan terkendali sesuai dengan petunjuk yang direkomendasikan.
- f. bahan kimia, bahan pembersih, dan disinfektan diberi label dan disimpan pada tempat khusus.

M. Rantai Produksi Pada Usaha Pengumpulan, Pengemasan, dan Pelabelan Telur Konsumsi

1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan

- a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. fasilitas dan peralatan harus dalam keadaan baik, terawat, bersih, dan senantiasa terpelihara kebersihannya.

- c. peralatan dan ruangan harus mempunyai jadwal pembersihan yang teratur dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
 - d. memiliki ruang (*working space*) yang cukup dan leluasa untuk bekerja.
 - e. memiliki ruang khusus untuk penyimpanan produk yang sudah dikemas, produk yang rusak, peralatan, dan kemasan.
 - f. dinding dan lantai serta langit-langit mudah dibersihkan dan didensifikasi.
 - g. memiliki sumber air bersih yang memadai.
 - h. memiliki sumber listrik yang memadai.
 - i. bangunan dilengkapi dengan toilet yang selalu terjaga kebersihannya.
 - j. memiliki fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, pengering tangan, tempat sampah tertutup, dan petunjuk untuk mencuci tangan.
 - k. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang penanganan produk.
 - l. sistem sirkulasi udara di ruang produksi baik.
 - m. gudang atau ruang penyimpanan didesain untuk memiliki temperatur dan kelembaban ruangan yang sesuai.
 - n. penerangan dalam ruangan intensitasnya memadai untuk pemeriksaan.
 - o. lampu harus memiliki pelindung dan mudah dibersihkan.
2. Penanganan produk
- a. produk berasal dari unit usaha yang memiliki Nomor Kontrol Veteriner.
 - b. produk yang digunakan dilengkapi dengan sertifikat veteriner.
 - c. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) penanganan produk yang terdokumentasi.
 - d. penanganan telur yang pecah dan telur utuh dipisahkan.
 - e. dilakukan pemisahan wadah antara telur yang pecah dan telur utuh.
 - f. kerabang telur yang pecah dikumpulkan di tempat sampah yang tertutup.

- g. pembersihan dan pelabelan telur menggunakan bahan yang aman untuk pangan (*food grade*).
 - h. alat angkut yang digunakan untuk mengangkut telur harus tertutup dan dalam kondisi yang bersih.
 - i. ruang penyimpanan telur yang belum dikemas dengan yang sudah dikemas terpisah.
 - j. telur yang lebih awal datang/masuk harus dikeluarkan terlebih dahulu secara *First In First Out* (FIFO).
 - k. penanganan telur pada setiap tahap dilakukan secara higienis.
 - l. kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
 - m. penyimpanan telur harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakan langsung di lantai.
3. Higiene personel
- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus yang senantiasa terjaga kebersihannya.
 - b. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat, serta tidak memiliki luka terbuka dan/atau memiliki penyakit yang dapat ditularkan melalui produk.
 - c. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
 - d. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
 - e. setiap pekerja harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama, setelah menangani produk dan menggunakan toilet.
 - f. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.

- g. setiap pekerja harus senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian dan perlengkapan kerjanya serta kerapian diri.
- h. setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.
- i. setiap pekerja pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.

4. Higiene Sanitasi

- a. bahan pembersih, disinfektan dan peralatan pembersih harus tetap dirawat dan disimpan dengan baik.
- b. bahan pembersih, disinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, harus diberi label/tanda.
- c. harus memiliki dan melaksanakan program pengawasan higiene dan sanitasi.
- d. memiliki program pengendalian terhadap serangga, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya.
- e. kotoran, sampah, dan telur yang rusak ditangani dengan baik.

N. Rantai Produksi Pada Usaha Penanganan dan Pengolahan Madu

1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan

- a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), ruang kantor, dan fasilitas penanganan limbah.
- c. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.
- d. dinding terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, dan mempunyai insulator yang baik.
- e. dinding harus rata, tidak berlubang, dan didesain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.

- f. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- g. sudut pertemuan antara dinding dan dinding serta dinding dan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
- h. langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, serta didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi.
- i. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
- j. penerangan di ruang produksi dan penyimpanan berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- k. sistem sirkulasi udara di ruang produksi baik.
- l. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum atau persyaratan air bersih untuk mencuci peralatan, wadah, dan permukaan yang kontak langsung dengan produk termasuk air untuk mencuci tangan.
- m. pengujian air dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- n. tersedia sumber listrik yang memadai.
- o. bangunan memiliki toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihan dan sanitasinya.
- p. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- q. ruang ganti pakaian dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih, terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- r. memiliki fasilitas cuci tangan pada setiap pintu masuk ruang produksi dan toilet yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, pengering tangan, dan tempat sampah tertutup yang selalu terjaga kebersihannya.

- s. semua peralatan dan wadah yang digunakan harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.
 - t. peralatan, mesin dan wadah harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan.
2. Penanganan produk
- a. alat angkut harus dalam keadaan bersih dan terawat dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai dengan yang dipersyaratkan.
 - b. penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan harus dilakukan secara higienis dalam kondisi temperatur dan kelembaban ruang yang sesuai dengan yang dipersyaratkan.
 - c. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) penanganan yang terdokumentasi.
 - d. bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan.
 - e. area pengisian produk ke dalam kemasan primer terpisah dengan ruangan lain dan tidak memungkinkan terjadinya kontaminasi.
 - f. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah.
 - g. gudang penyimpanan bahan baku atau produk akhir dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban sesuai dengan yang dipersyaratkan.
 - h. menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO).
 - i. alat pengukur temperatur dan kelembaban harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
 - j. pengujian produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi dilakukan terhadap minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
 - k. deteksi logam menggunakan *metal detector* dilakukan terhadap produk akhir.

- l. kemasan produk terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
 - m. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakkan langsung di lantai.
3. Higiene personel
- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri serta senantiasa menjaga kebersihannya.
 - b. pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
 - c. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat dan tidak memiliki luka terbuka.
 - d. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
 - e. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
 - f. setiap pekerja harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama setelah menangani produk dan menggunakan toilet.
 - g. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.
 - h. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada fasilitas cuci tangan.
 - i. setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan aksesoris seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
 - j. setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.
 - k. setiap pekerja dilarang batuk atau bersin langsung di depan produk.
 - l. setiap pekerja pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.

4. Higiene sanitasi

Memiliki fasilitas penanganan limbah yang memadai.

- a. saluran pembuangan limbah cair harus didesain sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan, dan pengawasannya.
- b. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.
- c. memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya.
- d. bahan pembersih, disinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup serta harus diberi label/tanda.
- e. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- f. tersedia sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan.
 - 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

O. Rantai Produksi Pada Usaha Pencucian Sarang Burung Walet

1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan

- a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang pengemasan, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), dan ruang kantor.
- c. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.
- d. dinding berwarna terang, terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, dan mempunyai insulator yang baik.

- e. dinding harus rata, tidak berlubang, dan didisain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.
- f. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- g. sudut pertemuan antar dinding, antara dinding dan lantai, serta dinding dan langit-langit harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
- h. langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, kuat, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi.
- i. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
- j. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
- k. lampu di ruang produksi dan penyimpanan bahan baku berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- l. ruang produksi dilengkapi dengan sistem sirkulasi udara yang baik.
- m. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum yang memadai untuk proses produksi.
- n. tersedia sumber listrik yang memadai.
- o. bangunan memiliki kamar mandi/toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup, selalu terjaga kebersihan dan sanitasinya.
- p. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- q. ruang ganti pakaian terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- r. memiliki fasilitas cuci tangan/wastafel pada kamar mandi dan setiap pintu masuk ruang produksi yang selalu terjaga kebersihannya. Dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, dan pengering tangan serta tempat sampah tertutup.
- s. semua peralatan dan wadah yang digunakan harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.

- t. peralatan yang digunakan harus memiliki bentuk sedemikian rupa sehingga mudah dibersihkan.
- u. desain peralatan yang digunakan harus dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang saat difungsikan.
- v. peralatan harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan.

2. Penanganan produk

- a. penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pencucian, pengemasan dan penyimpanan harus dilaksanakan secara higienis dalam kondisi temperatur ruang yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk.
- b. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) pengolahan yang terdokumentasi.
- c. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah.
- d. gudang penyimpanan dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk.
- e. termometer harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
- f. pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) tahun sekali.
- g. kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
- h. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakkan langsung di lantai.

3. Higiene personel

- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus yang dilengkapi dengan alat pelindung diri serta menjaga kebersihannya.

- b. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
 - c. perlengkapan penutup kepala dan masker harus dilepas bila akan menggunakan toilet/kamar mandi.
 - d. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat dan tidak memiliki luka terbuka.
 - e. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
 - f. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
 - g. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun cair setelah menangani produk dan menggunakan toilet/kamar mandi.
 - h. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar harus mencuci tangan dengan sabun cair.
 - i. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada tempat yang penting dan mudah terlihat.
 - j. setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan cincin, gelang, dan jam tangan.
4. Higiene Sanitasi
- a. memiliki fasilitas limbah yang memadai.
 - b. saluran pembuangan limbah cair harus didesain sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan, dan pengawasannya.
 - c. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.
 - d. memiliki program pengendalian rodensia, serangga, burung, dan binatang pengganggu lainnya.
 - e. bahan pembersih, disinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup serta harus diberi label/tanda.
 - f. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus dirawat dan disimpan secara baik jika tidak digunakan

- g. memiliki sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan.
 - 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

P. Rantai Produksi Pada Usaha Pengolahan Produk Pangan Asal Hewan

- 1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan
 - a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), ruang kantor, dan fasilitas penanganan limbah.
 - c. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.
 - d. dinding terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, dan mempunyai insulator yang baik.
 - e. dinding harus rata, tidak berlubang, dan didesain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.
 - f. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
 - g. sudut pertemuan antara dinding dan dinding serta dinding dan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
 - h. langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, serta didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi.
 - i. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.

- j. penerangan di ruang produksi dan penyimpanan berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
 - k. sistem sirkulasi udara di ruang produksi baik.
 - l. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum sebagai bahan baku.
 - m. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum atau persyaratan air bersih untuk mencuci peralatan, wadah, dan permukaan yang kontak langsung dengan produk termasuk air untuk mencuci tangan.
 - n. pengujian air dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
 - o. tersedia sumber listrik yang memadai.
 - p. Bangunan memiliki toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihan dan sanitasinya.
 - q. Pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
 - r. ruang ganti pakaian dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih, terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
 - s. memiliki fasilitas cuci tangan pada setiap pintu masuk ruang produksi dan toilet yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitizer, pengering tangan, dan tempat sampah tertutup yang selalu terjaga kebersihannya.
 - t. semua peralatan dan wadah yang digunakan harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.
 - u. peralatan, mesin dan wadah harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan.
2. Penanganan produk
- a. bahan baku produk hewan berasal dari unit usaha yang memiliki Nomor Kontrol Veteriner atau *establishment number* yang telah disetujui oleh Pemerintah.

- b. bahan baku produk hewan yang digunakan dilengkapi dengan sertifikat veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan.
- c. alat angkut harus dalam keadaan bersih dan terawat dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai dengan yang dipersyaratkan.
- d. penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pengolahan, pengemasan dan penyimpanan harus dilakukan secara higienis dalam kondisi temperatur dan kelembaban ruang yang sesuai dengan yang dipersyaratkan.
- e. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) penanganan yang terdokumentasi.
- f. bahan baku produk hewan yang sampai harus segera diperiksa dan jika ada yang rusak harus dipisahkan dan ditempatkan pada tempat khusus.
- g. bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan.
- h. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah.
- i. gudang penyimpanan bahan baku atau produk akhir dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban sesuai dengan yang dipersyaratkan.
- j. menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO).
- k. alat pengukur temperatur dan kelembaban harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.
- l. pengujian bahan baku dan produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi dilakukan terhadap minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- m. deteksi logam menggunakan *metal detector* dilakukan terhadap produk akhir.
- n. kemasan produk terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
- o. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakkan langsung di lantai.

3. Higiene Personel

- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri serta senantiasa menjaga kebersihannya.
- b. pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
- c. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat dan tidak memiliki luka terbuka.
- d. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
- e. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
- f. setiap pekerja harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama setelah menangani produk dan menggunakan toilet.
- g. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.
- h. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada fasilitas cuci tangan.
- i. setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan aksesoris seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
- j. setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.
- k. setiap pekerja dilarang batuk atau bersin langsung di depan produk.
- l. setiap pekerja pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.

4. Higiene sanitasi

- a. memiliki fasilitas penanganan limbah yang memadai.
- b. saluran pembuangan limbah cair harus didesain sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan dan pengawasannya.
- c. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.

- d. memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya.
- e. bahan pembersih, disinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup serta harus diberi label/tanda.
- f. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus disimpan secara baik jika tidak digunakan
- g. tersedia sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan
 - 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan

Q. Rantai Produksi Pada Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan

- 1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan
 - a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. dinding dan lantai serta langit-langit mudah dibersihkan dan didisinsifeksi.
 - c. memiliki sumber air bersih yang cukup dan tersedia terus menerus.
 - d. memiliki sumber listrik yang memadai.
 - e. bangunan dilengkapi dengan kamar mandi/toilet yang selalu terjaga kebersihan dan sanitasinya.
 - f. memiliki fasilitas pencuci tangan yang dilengkapi dengan sanitiser dan pengering tangan dan tempat sampah tertutup.
 - g. pintu kamar mandi toilet tidak mengarah ke ruang penanganan produk.
 - h. ruang produksi dilengkapi dengan sistem sirkulasi udara yang baik.
 - i. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.

2. Penanganan produk

- a. bahan baku yang digunakan berasal dari daerah yang tidak sedang wabah penyakit hewan menular yang bersifat zoonotik yang dibuktikan dengan sertifikat veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH).
- b. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) penanganan produk yang terdokumentasi.
- c. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, dan bahan kimia terpisah.
- d. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakkan langsung di lantai.
- e. produk yang lebih awal datang/masuk harus dikeluarkan terlebih dahulu secara *First In First Out* (FIFO).
- f. tersedia sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan.
 - 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

3. Higiene Personel

- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus sesuai dengan yang dipersyaratkan dan senantiasa terjaga kebersihannya.
- b. setiap pekerja yang menangani langsung produk dilakukan pemeriksaan kesehatan dilakukan minimal 1 (satu) kali setahun.
- c. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
- d. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.

- e. setiap pekerja harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama, setelah menangani produk dan menggunakan toilet/kamar mandi.
- f. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser dan dibilas dengan seksama.
- g. setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.

4. Higiene dan sanitasi

- a. peralatan dan ruangan harus mempunyai jadwal pembersihan yang teratur dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
- b. fasilitas dan peralatan harus dalam keadaan baik, terawat, bersih, dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- c. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus dirawat dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- d. bahan pembersih, disinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup serta harus diberi label/tanda.
- e. memiliki program pengendalian hama terhadap serangga, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya.

R. Rantai Produksi Pada Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet

1. Bangunan, fasilitas, dan peralatan

- a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. desain bangunan mencegah masuk dan bersarangnya serangga dan rodensia.
- c. bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), ruang kantor, dan fasilitas penanganan limbah.
- d. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.

- e. dinding setinggi minimal 2 (dua) meter terbuat dari bahan yang kedap air, tidak bersifat toksik, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi.
- f. dinding harus rata, tidak berlubang, dan didesain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.
- g. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- h. sudut pertemuan antar dinding, antara dinding dan lantai, serta dinding dan langit-langit harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
- i. langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- j. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
- k. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
- l. penerangan di ruang produksi dan penyimpanan bahan baku berpelindung atau terbuat dari bahan yang dapat mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- m. ruang produksi memiliki sistem sirkulasi udara yang baik.
- n. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum dan dilakukan pengujian secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di laboratorium eksternal terakreditasi.
- o. tersedia sumber listrik yang memadai.
- p. bangunan memiliki toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihannya.
- q. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- r. ruang ganti pakaian terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- s. ruang ganti pakaian pekerja di ruang bersih dan pekerja di daerah kotor terpisah.
- t. memiliki fasilitas cuci tangan pada setiap pintu masuk ruang produksi dan toilet yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, dan pengering tangan, tempat sampah tertutup dan petunjuk untuk mencuci tangan serta selalu terjaga kebersihannya.

- u. peralatan dan wadah yang kontak dengan produk harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, tidak bersifat toksik, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.
 - v. peralatan dan wadah yang kontak dengan produk harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan. Selama proses produksi peralatan harus terjamin bebas dari kontaminasi.
2. Higiene personel
- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus memakai pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri yang dipersyaratkan serta senantiasa dijaga kebersihannya.
 - b. pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
 - c. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat dan tidak memiliki luka terbuka.
 - d. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
 - e. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
 - f. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
 - g. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama setelah menggunakan toilet.
 - h. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.
 - i. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada tempat yang penting dan mudah terlihat.
 - j. setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan memakai aksesoris seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
 - k. setiap pekerja yang menangani langsung produk dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.

- l. setiap pekerja yang menangani langsung produk dilarang batuk atau bersin langsung di depan produk.
 - m. unit usaha harus mempunyai program pelatihan penanganan produk yang higienis.
3. Penanganan produk
- a. produk berasal dari unit usaha yang mempunyai Nomor Kontrol Veteriner.
 - b. penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan harus dilaksanakan secara higienis dalam kondisi temperatur ruang yang dipersyaratkan.
 - c. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) pengolahan yang terdokumentasi.
 - d. bahan baku yang diterima ditangani secara higienis dan disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai dengan temperatur yang dipersyaratkan.
 - e. bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan.
 - f. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah. Penyimpanan bahan baku atau produk akhir dilakukan berdasarkan jenis dan kemasan.
 - g. gudang penyimpanan dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban yang dipersyaratkan untuk mencegah kerusakan produk dan dilakukan pemeriksaan secara berkala.
 - h. produk yang lebih awal datang/masuk harus dikeluarkan terlebih dahulu secara *First In First Out* (FIFO).
 - i. termometer harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi secara berkala.
 - j. pengujian laboratorium eksternal terakreditasi dilakukan terhadap bahan baku dan produk akhir minimal 1 (satu) kali setahun.
 - k. pemeriksaan kandungan logam pada produk akhir.
 - l. kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
 - m. area pengisian produk ke dalam kemasan primer terpisah dengan ruangan lain dan tidak memungkinkan terjadinya kontaminasi.

- n. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakan langsung di lantai.

4. Higiene sanitasi

- a. limbah dan kotoran ditangani dengan baik.
- b. saluran pembuangan limbah cair harus didesain sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan, dan pengawasannya.
- c. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.
- d. memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya.
- e. bahan pembersih, disinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda.
- f. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus dirawat dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- g. tersedia sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan.
 - 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

S. Rantai Produksi Pada Usaha Rumah Sarang Burung Walet

1. Biosekuriti

- a. bangunan rumah sarang burung walet memiliki pagar pelindung.
- b. area di dalam pagar pelindung dan di dalam rumah sarang burung walet tidak boleh memelihara unggas lainnya.
- c. bangunan rumah sarang burung walet didesain sedemikian rupa untuk mencegah masuknya hewan pengganggu.

- d. pintu terbuat dari bahan yang kuat dan dapat mencegah atau mengendalikan masuknya orang yang tidak berkepentingan, hewan lain, dan/atau barang-barang yang dapat membawa agen penyakit.
 - e. tersedia fasilitas disinfeksi dan fasilitas cuci tangan di pintu masuk/keluar rumah sarang burung walet yang digunakan untuk pencegahan kontaminasi dari pekerja/tamu.
 - f. timbunan kotoran burung di dalam rumah sarang burung walet dibersihkan secara berkala.
 - g. dalam hal terjadi penyakit, maka semua limbah yang berasal dari rumah sarang burung walet harus dimusnahkan.
 - h. tersedia fasilitas dan/atau prosedur untuk pemusnahan burung yang mati.
 - i. persyaratan hygiene personel diberlakukan sama pada pekerja dan tamu/pengunjung yang memasuki rumah sarang burung walet.
2. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan
- a. bangunan secara umum harus bersifat permanen, terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. desain rumah sarang burung walet dibuat sedemikian rupa seperti habitat alaminya yaitu agak gelap dan lembab.
 - c. dinding memiliki konstruksi yang kuat dan tahan lama.
 - d. rumah sarang burung walet yang berukuran cukup besar dapat diberikan sekat dinding sebagai pembatas/pemisah ruangan yang dapat berfungsi untuk menstabilkan suhu dan kelembaban di dalam rumah sarang burung walet, mengurangi intensitas cahaya yang masuk dan meredam polusi suara dari luar rumah sarang burung walet.
 - e. langit-langit atau atap terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, tidak korosif dan tidak bocor.
 - f. rumah walet yang memiliki lubang di bagian atap sebagai tempat masuk dan keluarnya burung walet maka dibagian dasar lubang tersebut dibuat wadah/bak sebagai penampungan air hujan.

- g. rumah sarang burung walet didesain agar memiliki sirkulasi udara sedemikian rupa sehingga rumah sarang burung walet menjadi nyaman seperti kondisi habitat alaminya.
- h. bangunan dapat dibuat beberapa tingkat dengan ukuran setiap ruangan mencukupi untuk keleluasaan burung terbang.
- i. rumah sarang burung walet dilengkapi dengan sirip yang merupakan tempat bertengger dan tempat burung walet membuat sarang.
- j. sirip terbuat dari bahan yang kuat dan dapat dilapisi dengan bahan yang tidak korosif dan tidak toksik.
- k. peralatan, wadah dan kemasan terbuat dari bahan yang tidak berbahaya dan mudah dibersihkan.
- l. rumah sarang burung walet dapat dipasang audio (suara burung walet) untuk menciptakan suasana seperti habitat alaminya sehingga populasi yang ada tetap stabil atau bertambah.
- m. memiliki sumber air bersih yang digunakan untuk kegiatan kebersihan pekerja, mengisi bak, pembersihan kotoran, pembasahan dinding dan pemanenan.
- n. memiliki tempat khusus untuk menyimpan peralatan, wadah dan kemasan.
- o. peralatan, wadah, dan kemasan dalam kondisi bersih dan terawat.

3. Penanganan Produk

- a. pemanenan rumah sarang burung walet dilakukan dengan memperhatikan kelestariannya. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemanenan antara lain:
 - Sarang burung walet sedang tidak berisi telur dan anakan burung walet sudah meninggalkan sarangnya;
 - Dilakukan pada siang hari; dan
 - Tidak mengganggu burung walet yang sedang mengeram.
- b. pemanenan dilaksanakan dengan menggunakan peralatan/perlengkapan panen yang sesuai.

- c. wadah penampungan hasil panen dalam kondisi baik dan bersih.
- d. alat angkut yang digunakan untuk mengirim sarang burung walet ke tempat pemrosesan dalam kondisi baik dan bersih. Sarang burung walet yang diangkut dikemas sehingga terlindung dari air atau kontaminan selama pengiriman.
- e. jika sarang burung walet tidak langsung dikirim ke tempat pemrosesan, dapat disimpan di ruang penyimpanan sementara yang tertutup, terjaga kebersihannya dan tidak dicampur dengan bahan lain yang berisiko dapat mencemari.

4. Higiene Personel

- a. pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus yang dilengkapi dengan alat pelindung diri serta menjaga kebersihannya.
- b. pekerja yang menangani langsung produk harus sehat dan tidak memiliki luka terbuka.
- c. pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
- d. pekerja mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani sarang burung walet.
- e. pekerja yang kontak dengan bahan tercemar harus mencuci tangan dengan sabun.
- f. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada tempat yang mudah terlihat.
- g. pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan cincin, gelang, kalung dan jam tangan.
- h. selama bekerja, pekerja dilarang makan, merokok dan meludah.
- i. pekerja tidak diperbolehkan bersin dan batuk langsung ke arah produk.

5. Higiene Sanitasi

- a. peralatan yang digunakan harus segera dibersihkan setelah digunakan.
- b. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus tetap dirawat baik dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- c. bahan pembersih dan disinfektan disimpan pada tempat khusus dan tidak dicampur dengan sarang burung walet.
- d. bahan pembersih, disinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor), berpenutup, dan harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi dan petunjuk cara pemakaian.
- e. bahan kimia dan sanitiser yang digunakan sesuai dengan peraturan perundangan.
- f. memiliki program pengendalian rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya. Program tersebut mencakup pola program pengawasan dan pemantauan yang efektif.
- g. sampah dan limbah ditangani dengan baik.

T. Rantai Produksi Pada Usaha pengumpulan sarang burung wallet

1. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan

- a. bangunan secara umum harus bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. memiliki ruang (*working space*) yang cukup dan leluasa untuk bekerja.
- c. dinding mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, serta mempunyai insulator yang baik.
- d. lantai tidak licin serta mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- e. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran, terbuat dari bahan yang kedap air dan tidak mudah mengelupas.
- f. memiliki ruang khusus untuk penyimpanan produk.
- g. memiliki fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, sanitiser, pengering tangan, tempat sampah tertutup, dan petunjuk untuk mencuci tangan.
- h. memiliki sumber listrik yang memadai.

- i. bangunan dilengkapi dengan toilet yang selalu terjaga kebersihan dan sanitasinya.
 - j. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang penyimpanan.
 - k. sistem sirkulasi udara di ruang penanganan produk baik.
 - l. gudang atau ruang penyimpanan didesain untuk memiliki temperatur dan kelembaban ruangan yang sesuai.
 - m. penerangan dalam ruangan intensitasnya memadai untuk pemeriksaan.
 - n. lampu harus memiliki pelindung dan mudah dibersihkan.
2. Penanganan Produk
- a. produk berasal dari unit usaha yang memiliki Nomor Kontrol Veteriner.
 - b. memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) penanganan produk yang terdokumentasi.
 - c. sarang burung walet yang lebih awal datang/masuk harus dikeluarkan terlebih dahulu *First In First Out* (FIFO).
 - d. penanganan sarang burung walet pada setiap tahap dilakukan secara higienis.
 - e. wadah dan kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
 - f. penyimpanan sarang burung walet harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakkan langsung di lantai.
 - g. pembersihan peralatan menggunakan bahan yang aman untuk pangan (*food grade*).
 - h. alat angkut yang digunakan harus tertutup dan dalam kondisi yang bersih.
3. Higiene Personel
- a. pekerja harus senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.
 - b. pekerja yang menangani langsung produk harus sehat dan/atau tidak memiliki luka terbuka.

- c. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
- d. pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
- e. pekerja harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan menggunakan sanitiser setelah menangani produk, menggunakan toilet dan kontak dengan bahan tercemar.
- f. selama bekerja, pekerja dilarang makan, merokok dan meludah.
- g. pekerja tidak diperbolehkan bersin dan batuk langsung ke arah produk

4. Higiene Sanitasi

- a. bangunan, fasilitas, dan peralatan harus dalam keadaan baik, terawat, bersih, dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. semua ruangan harus dijaga agar tetap bersih, bebas debu/kotoran, kering, dan terawat.
- c. ruangan harus mempunyai jadwal pembersihan yang teratur dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
- d. peralatan yang digunakan harus segera dibersihkan setelah digunakan.
- e. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus tetap dirawat baik dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- f. bahan pembersih, disinfektan, dan bahan kimia termasuk bahan kimia untuk pengendalian serangga dan rodensia yang digunakan harus memenuhi persyaratan.
- g. bahan pembersih, disinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor), berpenutup, dan harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi dan petunjuk cara pemakaian.
- h. harus memiliki dan melaksanakan program pengawasan higiene sanitasi.

- i. memiliki program pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya. Program tersebut mencakup pola program pengawasan dan pemantauan yang efektif.
- j. sampah dan limbah ditangani dengan baik.

MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA,

SYAHRUL YASIN LIMPO

LAMPIRAN II
PERATURAN MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 11 TAHUN 2020
TENTANG
SERTIFIKASI NOMOR KONTROL
VETERINER UNIT USAHA PRODUK HEWAN

AUDIT TERHADAP PERSYARATAN TEKNIS

A. Data Umum

Pengisian kolom pertanyaan pada Data Umum harus dijawab dengan jelas, apabila pertanyaan dianggap tidak jelas dengan jenis unit usaha, maka pertanyaan cukup dijawab dengan TS (Tidak sesuai).

1. Nama Unit Usaha (Perusahaan)
2. Jenis Unit Usaha
3. Alamat: a. Kantor Pusat b. Unit Usaha
4. Perizinan Usaha: a. Izin Usaha Peternakan/RPH b. SIUP c. NPWP
5. Penanggung Jawab Teknis a. Nama b. Gelar
6. Riwayat Unit Usaha/Perusahaan a. Tahun Unit Usaha didirikan b. Tahun mulai beroperasi/produksi

7. Kapasitas (disesuaikan dengan jenis unit usaha*):ekor /hari atau kg/hari atau ton/hari atau liter/hari			
8. Produksi rata-rata per hari (disesuaikan dengan jenis unit usaha)			
9. Jenis Produk Akhir (disesuaikan dengan jenis unit usaha)	a. b. c.			
10. Pemasaran Produk ke : (disesuaikan dengan jenis unit usaha)	Jenis Produk		Negara Tujuan (%)	
a. Luar Negeri				
b. Dalam Negeri				
11. Merk Dagang (disesuaikan dengan jenis unit usaha)	a. b. c.			
12. Jumlah Karyawan :	Laki-laki		Perempuan	
	Pengolahan	Adm	Pengolahan	Adm
13 Penanggung Jawab: a. Unit Usaha b. Produksi c. Mutu d. Higiene Sanitasi	(Ada/Tidak)* (Nama) (Ada/Tidak)* (Nama) (Ada/Tidak)* (Nama) (Ada/Tidak)* (Nama)			
14. Asal Bahan Baku Produk Asal Hewan yang Digunakan: a. Dari perusahaan sendiri			

<p>b. Dari anak perusahaan</p> <p>1) Nama</p> <p>2) Alamat</p> <p>3) Jenis bahan baku:</p> <p>c. Dari pemasok/supplier:</p> <p>1) Nama</p> <p>2) Alamat</p> <p>3) Jenis bahan baku</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>15. Suplai air bersih berasal dari:</p> <p>a. Air Tanah:</p> <p>1) Sumur Dangkal</p> <p>2) Sumur Dalam</p> <p>3) Danau</p> <p>4) Sungai</p> <p>b. Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM)</p>	<p>Kapasitas</p> <p>.....m³/hari</p> <p>Kapasitas</p> <p>.....m³/hari</p>
<p>16. Es berasal dari:</p> <p>a. Produksi Sendiri</p> <p>b. Membeli dari:</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>c. Bentuk es:</p> <p>1) Balok</p> <p>2) Curah</p>	<p>Kapasitas.....ton/hari</p> <p>Volume.....ton/hari</p> <p>Volume.....ton/hari</p> <p>Volume.....ton/hari</p>
<p>17. Kebutuhan es rata-rata per hari (<i>disesuaikan dengan jenis unit usaha</i>)</p>	<p>Volume.....ton/hari</p>
<p>18. Sistem Pembekuan Produk (<i>disesuaikan dengan jenis unit usaha</i>)</p>	<p>a. <i>Air Blast Freezer</i> (ya/tidak) *</p> <p>b. <i>Contact Plate Freezer</i> (ya/tidak)*</p> <p>c. <i>Brine Freezer</i> (ya/tidak) *</p> <p>d. <i>Cryogenic Freezer</i> (ya/tidak)*</p> <p>e. <i>Individual Quick Freezer</i> (ya/tidak)*</p>

Keterangan :

*) Coret yang tidak perlu.

B. Data Khusus

Pengisian kolom pertanyaan pada Data Khusus harus dijawab dengan jelas, apabila pertanyaan dianggap tidak jelas dengan jenis unit usaha, maka pertanyaan cukup dijawab dengan TS (Tidak sesuai).

1) Unit Usaha sudah mempunyai <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) atau Panduan Mutu	(ada/tidak ada) *
2) Dokter Hewan yang tidak berstatus pegawai negeri sipil sebagai Penanggung Jawab Teknis (<i>khusus untuk unit usaha yang dipersyaratkan</i>) a. Rumah Potong Hewan b. Budi daya Unggas Petelur c. Budi daya Ternak Perah d. Gudang Berpendingin (bagi unit usaha pemasukan produk hewan)	(ada/tidak ada) * Nama:
3) Dokter hewan berwenang yang bertanggung jawab dalam pengawasan di bidang kesehatan masyarakat veteriner	(ada/tidak ada) * Nama:
4) Unit Pengolahan sudah menerapkan Sistem Jaminan Keamanan Pangan? Jika sudah, sebutkan ruang lingkupnya.	(ada/tidak ada) *
5) Apakah pekerja sudah mendapatkan pelatihan tentang praktek higiene? Jika sudah, siapa penyelenggara, tenaga pelatih, waktu dan tempat pelaksanaan? Berapa orang dan bagian apa saja yang terlibat dalam pelatihan ?	(iya/tidak) *

6) Asal Bahan Baku Produk Hewan ?	Nama Unit Usaha: No NKV/ <i>establishment number</i>
7) Memiliki SOP Kesrawan untuk Unit Usaha Budi daya dan RPH	(ada/tidak ada) *
8) Memiliki sertifikat kompartemen untuk Unit Usaha Budi daya Ayam Petelur	(ada/tidak ada)*
9) Memiliki Dokter hewan dan/atau paramedik veteriner yang melaksanakan pemeriksaan <i>ante mortem</i> dan <i>post mortem</i> untuk Unit Usaha Rumah Potong Hewan Ruminansia/Babi/Unggas	(ada/tidak ada)* Nama Dokter Hewan: Nama Paramedik:
10) Hasil pemeriksaan laboratorium untuk Unit Usaha Pengeluaran Produk Hewan	(ada/tidak ada)*

Keterangan :

*) *Coret* yang tidak perlu.

C. Lembar Pemeriksaan Kelayakan Dasar

Pengisian kolom pertanyaan pada Lembar Pemeriksaan Kelayakan Dasar dilakukan dengan melingkari tanda (X) yang tersedia pada kolom MN (Minor) atau MY (Mayor) apabila kenyataan di lapangan sesuai

dengan pertanyaan. Pada Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner digunakan untuk menentukan tingkat unit usaha produk hewan berdasarkan jumlah penyimpangan yang ditemukan.

1. Rumah Potong Hewan Ruminansia

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar

Unit Usaha Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R)

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Praktik Veteriner yang Baik (<i>Good Veterinary Practices</i>)				
1. Pemeriksaan <i>Ante mortem</i> dan <i>Post mortem</i>				
1.1. Pemeriksaan <i>ante mortem</i> tidak dilakukan secara teratur		X		
1.2. Pemeriksaan <i>ante mortem</i> tidak terdokumentasi dengan baik	X			
1.3. Pemeriksaan <i>post mortem</i> tidak dilakukan secara teratur		X		
1.4. Pemeriksaan <i>post mortem</i> tidak terdokumentasi dengan baik	X			
II. Biosekuriti				
2. Setiap hewan yang datang tidak disertai dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)		X		
3. Hewan yang baru datang disatukan dengan hewan yang sudah ada di kandang penampungan	X			
III. Kesejahteraan Hewan				
4. Penerimaan Hewan				
4.1. Fasilitas penurunan hewan (rampa, lantai,		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>pagar pembatas) tidak ada</p>				
<p>4.2. Fasilitas penurunan hewan (rampa, lantai, pagar pembatas) ada dalam keadaan rusak, atau rampa curam (melebihi 30°)</p>	X			
<p>4.3. Kandang penampungan sementara dibuat dari bahan yang dapat menyebabkan hewan cidera/terluka</p>	X			
<p>4.4. Terdapat kerusakan fasilitas kandang penampungan yang dapat menyebabkan hewan cidera/terluka</p>	X			
<p>4.5. Hewan ditempatkan dalam kandang penampungan terlalu padat (kepadatan 2.5–4 m² per ekor untuk kandang dengan atap tertutup semua, dan kepadatan 5–9 m² per ekor untuk kandang dengan atap tertutup sebagian)</p>	X			
<p>4.6. Lantai kandang penampungan dalam keadaan terlalu kotor, berlubang dan licin</p>	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
IV. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan				
5. Lokasi Unit Usaha dan Lingkungan				
5.1. Terdapat debu yang berlebihan di jalanan dan tempat parkir	X			
5.2. Tidak ada pemisahan fisik antara RPH-B, RPH-R, dan RPH-U		X		
5.3. Sistem pembuangan limbah cair/saluran tidak baik	X			
6. Tidak ada kandang isolasi untuk hewan sakit atau hewan yang diduga sakit	X			
7. Kotor dan tidak terawat	X			
8. Konstruksi Bangunan Utama				
8.1. Tidak dilakukan pemisahan secara fisik antara ruang bersih dari ruang kotor		X		
8.2. Konstruksi bangunan tidak mencegah masuk dan bersarangnya serangga dan rodensia		X		
8.3. Ruang produksi berhubungan langsung dengan toilet/kamar mandi, tempat ganti pakaian, tempat tinggal, garasi dan bengkel		X		
9. Langit-Langit Ruang Produksi				
9.1. Tidak bebas dari kemungkinan cat atau material lain rontok/jatuh		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
9.2. Terdapat kondensasi di langit-langit atau langsung di atas karkas/daging tidak dikemas atau yang memungkinkan produk tercemar		X		
10. Dinding Ruang Produksi				
10.1. Dinding setinggi kurang dari 3 meter terbuat dari bahan yang tidak kedap air, retak, berlubang, bersifat toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
10.2. Ada bagian dinding yang memungkinkan untuk meletakkan/menyimpan barang/peralatan	X			
10.3. Pertemuan antara dinding dan dinding tidak lengkung	X			
11. Lantai Ruang Produksi				
11.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, retak, berlubang dan tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
11.2. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung	X			
11.3. Air tidak mengalir ke saluran pembuangan, terdapat banyak kotoran, darah, genangan air atau	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
limbah cair di atas lantai				
12. Penerangan				
12.1. Lampu di ruang produksi dan ruang penyimpanan tidak berpelindung		X		
12.2. Intensitas cahaya di area pemeriksaan <i>ante mortem</i> dan <i>post mortem</i> kurang dari 540 luks		X		
12.3. Intensitas cahaya di area produksi kurang dari 220 luks	X			
13. Sirkulasi Udara				
13.1. Sirkulasi udara tidak baik (pengap)	X			
13.2. Udara mengalir dari daerah kotor ke daerah bersih		X		
14. Saluran pembuangan tidak lancar dan/atau tidak tertutup	X			
15. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai		X		
16. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai		X		
17. Fasilitas <i>Foot Dip</i> dan fasilitas cuci tangan				
17.1. Pintu masuk ruang pengolahan tidak memiliki <i>foot dip</i>	X			
17.2. <i>Foot dip</i> tidak berfungsi baik (tidak berisi disinfektan)	X			
17.3. Tidak memiliki fasilitas untuk membersihkan sepatu boot	X			
17.4. Fasilitas cuci tangan tidak		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
berfungsi atau tidak tersedia air bersih, tidak dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan 17.5. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan	X			
18. Toilet 18.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup 18.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi 18.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet 18.4. Tidak tersedia air bersih yang memadai, tidak dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan	X X X	X		
19. Ruang Ganti Pakaian 19.1. Tidak ada 19.2. Tidak dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih 19.3. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi melalui ruang terbuka di luar	X X X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
bangunan utama				
20. Peralatan dan Wadah				
20.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
20.2. Peralatan yang kontak langsung dengan produk tidak dicuci dan disanitasi setelah digunakan serta disimpan di tempat yang seharusnya		X		
V. Penanganan Produk				
21. Penyembelihan				
21.1. Penyembelihan tidak dilakukan oleh Juru Sembelih Halal yang tersertifikasi		X		
21.2. Penyembelihan tidak mengikuti prosedur penyembelihan halal		X		
21.3. Pisau yang digunakan menyembelih tidak cukup panjang dan tidak tajam	X			
21.4. Pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan tidak dijaga tetap tajam antara penyembelihan tiap hewan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>22. Penanganan Dalam Penyelesaian Penyembelihan</p> <p>22.1. Proses penyelesaian pemotongan dilakukan sebelum hewan mati sempurna</p> <p>22.2. Temperatur di ruang penanganan karkas dan daging lebih dari 15°C</p>		X		
<p>23. Cap/stempel dan Label</p> <p>23.1. Karkas ternak ruminansia tidak dicap sebagai hasil pemeriksaan postmortem</p> <p>23.2. Cap/stempel tidak terbuat dari bahan yang diperbolehkan untuk pangan</p>		X		
<p>24. Proses Penyembelihan dengan Pemingsanan (bagi RPH-R yang melakukan proses pemingsanan sebelum penyembelihan)</p> <p>24.1. Peralatan pemingsanan tidak ditempatkan di posisi yang benar pada kepala hewan pada saat proses pemingsanan</p> <p>24.2. Waktu antara proses pemingsanan dan proses penyembelihan dilakukan lebih dari 30 detik</p>	X	X		
<p>25. Proses Penyembelihan tanpa Pemingsanan</p> <p>25.1. Waktu antara hewan yang sudah direbahkan dan penyembelihan dilakukan lebih dari 30 detik</p>	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
25.2. Tidak dilakukan pemeriksaan refleks kornea atau pemeriksaan refleks kornea tidak dilakukan dengan teknik yang benar, sebelum dimulai proses penanganan lebih lanjut		X		
26. Transportasi/Alat angkut daging tidak mencegah kontaminasi		X		
VI. Higiene Personel				
27. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk tidak diperiksa minimal 1 kali setahun		X		
28. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
29. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
VII. Higiene Sanitasi				
30. Penanganan Limbah dan Kotoran 30.1. Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik 30.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tidak tertutup	X	X		
31. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) pembersihan dan disinfeksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>32. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya</p> <p>32.1. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya</p> <p>32.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di ruang produksi tidak dilakukan secara efektif</p>	X			
<p>33. Bahan-Bahan Kimia</p> <p>33.1. Bahan kimia dan sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain</p> <p>33.2. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan</p>		X		
VIII. Pengujian oleh Pihak Eksternak Terakreditasi				
34. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun	X			
35. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
36. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
37. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1 kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R)

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		38 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		37 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Kriteria Penilaian
I	≤8	≤4	Jumlah penyimpangan maksimal 12, mayor maksimal 4
II	≤13	≤10	Jumlah penyimpangan maksimal 23, mayor maksimal 10
III		≤19	Jumlah penyimpangan maksimal 37
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

2. Rumah Potong Hewan Unggas

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar

Unit Usaha Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U)

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Praktik Veteriner yang Baik (<i>Good Veterinary Practices</i>)				
1. Pemeriksaan <i>Ante mortem</i> dan <i>Post mortem</i>				
1.1. Pemeriksaan <i>ante mortem</i> tidak dilakukan secara teratur		X		
1.2. Pemeriksaan <i>ante mortem</i> tidak terdokumentasi dengan baik	X			
1.3. Pemeriksaan <i>post mortem</i> tidak dilakukan secara teratur		X		
1.4. Pemeriksaan <i>post mortem</i> tidak terdokumentasi dengan baik	X			
2. Tidak ada perlakuan khusus yang menjamin hewan sakit/hewan yang diduga sakit/hewan mati masuk ke dalam rantai pangan	X			
II. Biosekuriti				
3. Setiap hewan yang datang tidak disertai dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
4. Keranjang unggas hidup dan permukaan alat transportasi unggas yang kontak dengan keranjang unggas hidup tidak dicuci atau dibersihkan sebelum keluar dari RPH-U		X		
III. Kesejahteraan Hewan				
5. Sebelum penyembelihan unggas diistirahatkan kurang dari 30 menit	X			
6. <i>Blower</i> atau kipas angin di area peristirahatan unggas tidak tersedia dan tidak memadai atau tidak difungsikan dengan baik saat unggas diistirahatkan	X			
7. Ditemukan memar pada karkas lebih dari 5% dari jumlah pemotongan		X		
IV. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan				
8. Lokasi Unit Usaha dan Lingkungan				
8.1. Terdapat debu dan sampah yang berlebihan di jalanan dan tempat parkir	X			
8.2. Tidak ada pemisahan fisik antara RPH-B, RPH-R, dan RPH-U		X		
8.3. Sistem pembuangan limbah cair/saluran tidak baik	X			
9. Kotor dan tidak terawat	X			
10. Konstruksi Bangunan Utama				
10.1. Tidak dilakukan pemisahan secara fisik antara ruang bersih dari ruang kotor		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
10.2. Konstruksi bangunan tidak mencegah masuk dan bersarangnya serangga dan rodensia		X		
10.3. Ruang produksi berhubungan langsung dengan toilet/kamar mandi, tempat ganti pakaian, tempat tinggal, garasi dan bengkel		X		
11. Langit-langit Ruang Produksi				
11.1. Tidak bebas dari kemungkinan cacat atau material lain rontok/jatuh		X		
11.2. Terdapat kondensasi di langit-langit atau langsung di atas karkas/daging tidak dikemas atau yang memungkinkan produk tercemar		X		
12. Dinding Ruang Produksi				
12.1. Dinding pada ruang kotor setinggi kurang dari 3 meter terbuat dari bahan yang tidak kedap air		X		
12.2. Dinding pada ruang produksi terbuat dari bahan yang tidak kedap air, retak, berlubang, bersifat toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
12.3. Ada bagian dinding yang memungkinkan untuk meletakkan/ menyimpan barang/peralatan	X			
12.4. Pertemuan antara dinding dan dinding tidak lengkung	X			
13. Lantai Ruang Produksi				
13.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, retak, berlubang dan tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
13.2. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung		X		
13.3. Air tidak mengalir ke saluran pembuangan, terdapat banyak kotoran, darah, genangan air atau limbah cair di atas lantai	X			
14. Penerangan				
14.1. Lampu di ruang produksi dan ruang penyimpanan tidak berpelindung		X		
14.2. Intensitas cahaya di area pemeriksaan <i>ante mortem</i> dan <i>post mortem</i> kurang dari 540 luks		X		
14.3. Intensitas cahaya di area produksi kurang dari 220 luks	X			
15. Sirkulasi Udara Di Ruang Produksi				
15.1. Sirkulasi udara tidak baik (pengap)	X			
15.2. Udara mengalir dari daerah kotor ke daerah bersih		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
15.3. Terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi di ruang proses pengolahan dan penyimpanan produk	X			
16. Saluran pembuangan tidak lancar dan/atau tidak tertutup	X			
17. Pasokan Air Bersih dan Es 17.1. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai 17.2. Es yang digunakan tidak terbuat dari air bersih 17.3. Es yang bersentuhan dengan produk tidak ditangani dengan baik (misalkan wadah atau alas kotor)		X X X		
18. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai untuk operasional RPH-U		X		
19. Ruang Ganti Pakaian 19.1. Tidak ada 19.2. Tidak dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih 19.3. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi melalui ruang terbuka di luar bangunan utama	X X X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
20. Fasilitas <i>Foot Dip</i> dan Cuci Tangan				
20.1. Pintu masuk ruang produksi tidak memiliki <i>foot dip</i>	X			
20.2. <i>Foot dip</i> tidak berfungsi baik (tidak berisi disinfektan)	X			
20.3. Tidak memiliki fasilitas untuk membersihkan sepatu <i>boot</i>	X			
20.4. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi <i>atau</i> tidak dilengkapi sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan		X		
20.5. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan	X			
21. Toilet				
21.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup	X			
21.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi		X		
21.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet	X			
21.4. Tidak tersedia air bersih yang memadai, tidak dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
22. Peralatan dan Wadah				
22.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
22.2. Peralatan yang kontak langsung dengan produk tidak dicuci dan disanitasi setelah digunakan serta disimpan di tempat yang seharusnya		X		
22.3. Peralatan yang tidak kontak langsung dengan produk tidak dicuci dan disanitasi setelah digunakan serta tidak disimpan di tempat yang seharusnya	X			
V. Penanganan Produk				
23. Penyembelihan				
23.1. Penyembelihan tidak dilakukan oleh Juru Sembelih Halal yang tersertifikasi	X			
23.2. Penyembelihan tidak mengikuti prosedur penyembelihan halal		X		
23.3. Pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan tidak dijaga tetap tajam antara penyembelihan tiap hewan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>24. Penanganan Dalam Penyelesaian Penyelesaian</p> <p>24.1. Proses penyelesaian pemotongan dilakukan sebelum hewan mati sempurna</p> <p>24.2. Temperatur di ruang penanganan karkas dan daging lebih dari 15°C</p>		X		
<p>25. Label</p> <p>25.1. Produk yang dihasilkan tidak disertai label pada kemasannya</p> <p>25.2. Label tidak memuat informasi untuk ketelusuran</p>		X		
26. Tidak memiliki fasilitas pembekuan cepat (<i>blast freezer</i>)	X			
27. Ruangan <i>blast freezer</i> dan <i>cold storage</i> tidak dilengkapi dengan <i>display</i> termometer yang mudah dilihat	X			
28. Tidak dilakukan pencatatan monitoring temperatur secara teratur	X			
<p>29. Penyimpanan Produk Akhir</p> <p>29.1. Tidak memiliki gudang pendingin (<i>cold storage</i>) untuk menyimpan produk dingin atau produk beku</p> <p>29.2. Tidak dilakukan pemisahan antara produk akhir dari produk/bahan lain dalam gudang pendingin</p>	X	X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
29.3. Tidak dilakukan pengecekan temperatur gudang pendingin secara teratur selama penyimpanan produk akhir	X			
30. Proses Penyembelihan dengan Pemingsanan (bagi RPH-U yang Melakukan Proses Pemingsanan Sebelum Penyembelihan)				
30.1. Fasilitas pemingsanan tidak dilengkapi dengan indikator tegangan listrik		X		
30.2. Fasilitas pemingsanan tidak dipantau secara berkala	X			
31. Waktu penirisan darah kurang dari 3 menit		X		
32. Transportasia/alat angkut daging tidak mencegah kontaminasi		X		
VI. Higiene Personel				
33. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk tidak diperiksa minimal 1 kali setahun		X		
34. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
35. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
VII.Higiene dan Sanitasi				
36. Penanganan Limbah dan Kotoran 36.1. Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik 36.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tidak tertutup		X		
37. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 37.1. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya 37.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan produksi tidak dilakukan secara efektif	X		X	
38. Program Pembersihan dan Disinfeksi 38.1. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) pembersihan dan disinfeksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
38.2. Metode pembersihan dan disinfeksi tidak efektif	X			
39. Bahan-Bahan Kimia				
39.1. Bahan kimia dan sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya		X		
39.2. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan		X		
VIII. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
40. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun	X			
41. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
42. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
43. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1 kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner
Unit Usaha Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U)

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		43 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		41 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Kriteria Penilaian
I	≤9	≤4	Jumlah penyimpangan maksimal 13, mayor maksimal 4
II	≤15	≤10	Jumlah penyimpangan maksimal 25, mayor maksimal 10
III		≤20	Jumlah penyimpangan maksimal 42
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (Kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

3. Rumah Potong Hewan Babi

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar

Unit Usaha Rumah Potong Hewan Babi (RPH-B)

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Praktik Veteriner yang Baik (<i>Good Veterinary Practices</i>)				
1. Pemeriksaan <i>Ante mortem</i> dan <i>Post mortem</i>				
1.1. Pemeriksaan <i>ante mortem</i> tidak dilakukan secara teratur		X		
1.2. Pemeriksaan <i>ante mortem</i> tidak terdokumentasi dengan baik	X			
1.3. Pemeriksaan <i>post mortem</i> tidak dilakukan secara teratur		X		
1.4. Pemeriksaan <i>post mortem</i> tidak terdokumentasi dengan baik	X			
II. Biosekuriti				
2. Setiap hewan yang datang tidak disertai dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)		X		
3. Hewan yang baru datang disatukan dengan hewan yang sudah ada di kandang penampungan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
III. Kesejahteraan Hewan				
4. Penerimaan Hewan				
4.1. Fasilitas penurunan hewan (rampa, lantai, pagar pembatas) tidak ada		X		
4.2. Fasilitas penurunan hewan (rampa, lantai, pagar pembatas) ada dalam keadaan rusak, atau rampa curam (melebihi 20°)	X			
4.3. Kandang penampungan sementara dibuat dari bahan yang dapat menyebabkan hewan cedera/terluka atau terdapat kerusakan fasilitas kandang penampungan yang dapat menyebabkan hewan cedera/terluka	X			
4.4. Hewan ditempatkan dalam kandang penampungan terlalu padat (kepadatan 0,6 – 0,75 m ² per ekor untuk kandang dengan atap tertutup)	X			
4.5. Lantai kandang penampungan dalam keadaan terlalu kotor, berlubang dan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
licin				
III. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan				
5. Lokasi Unit Usaha dan Lingkungan				
5.1. Terdapat debu yang berlebihan di jalanan dan tempat parkir	X			
5.2. Tidak ada pemisahan fisik antara RPH-B, RPH-R, dan RPH-U		X		
5.3. Sistem pembuangan limbah cair/saluran tidak baik	X			
6. Tidak ada kandang isolasi untuk hewan sakit atau hewan yang diduga sakit	X			
7. Kotor dan tidak terawat	X			
8. Konstruksi Bangunan Utama				
8.1. Tidak dilakukan pemisahan secara fisik antara ruang bersih dari ruang kotor		X		
8.2. Konstruksi bangunan tidak mencegah masuk dan bersarangnya serangga, rodensia dan binatang pengganggu lainnya		X		
8.3. Ruang produksi berhubungan langsung dengan toilet/kamar mandi, tempat tinggal, garasi dan bengkel		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>9. Langit-langit Ruang Produksi</p> <p>9.1. Tidak bebas dari kemungkinan cat atau material lain jatuh</p> <p>9.2. Terdapat kondensasi di langit-langit atau langsung di atas karkas/daging tidak dikemas atau yang memungkinkan produk tercemar</p>		<p>X</p> <p>X</p>		
<p>10. Dinding Ruang Produksi</p> <p>10.1. Dinding setinggi kurang dari 3 meter terbuat dari bahan yang tidak kedap air, retak, berlubang, bersifat toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p> <p>10.2. Ada bagian dinding yang memungkinkan untuk meletakkan/menyimpan barang/peralatan</p> <p>10.3. Pertemuan antara dinding dan dinding tidak lengkung</p>	<p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p>		
<p>11. Lantai Ruang Produksi</p> <p>11.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, retak, berlubang dan tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p>		<p>X</p>		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
11.2. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung	X			
11.3. Air tidak mengalir ke saluran pembuangan, terdapat banyak kotoran, darah, genangan air atau limbah cair di atas lantai	X			
12. Penerangan				
12.1. Lampu di ruang produksi dan ruang penyimpanan tidak berpelindung		X		
12.2. Intensitas cahaya di area pemeriksaan <i>ante mortem</i> dan <i>post mortem</i> kurang dari 540 luks		X		
12.3. Intensitas cahaya di area produksi kurang dari 220 luks	X			
13. Sirkulasi Udara				
13.1. Sirkulasi udara tidak baik (pengap)	X			
13.2. Udara mengalir dari daerah kotor ke daerah bersih		X		
14. Saluran pembuangan tidak lancar dan/atau tidak tertutup	X			
15. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai		X		
16. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
17. Fasilitas <i>Foot Dip</i> dan Cuci Tangan				
17.1. Pintu masuk ruang pengolahan tidak memiliki <i>foot dip</i>	X			
17.2. <i>Foot dip</i> tidak berfungsi baik (tidak berisi disinfektan)	X			
17.3. Tidak memiliki fasilitas untuk membersihkan sepatu <i>boot</i>	X			
17.4. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi atau tidak dilengkapi sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan		X		
17.5. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan	X			
18. Toilet				
18.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup	X			
18.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi		X		
18.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan, sabun cair dan sanitiser	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
19. Ruang Ganti Pakaian				
19.1. Tidak ada	X			
19.2. Tidak dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih	X			
19.3. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi melalui ruang terbuka di luar bangunan utama	X			
20. Peralatan dan Wadah				
20.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
20.2. Peralatan dan wadah yang kontak langsung dengan produk tidak dicuci dan disanitasi setelah digunakan serta disimpan di tempat yang seharusnya.		X		
IV. Penanganan Produk				
21. Penyembelihan				
21.1. Alat/Pisau yang digunakan untuk menyembelih atau	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>mematikan tidak cukup panjang dan tidak tajam</p> <p>21.2. Alat/Pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan atau mematikan tidak dijaga tetap tajam antara penyembelihan tiap hewan</p>	X			
<p>22. Penanganan Dalam Penyelesaian Penyembelihan</p> <p>22.1. Proses penyelesaian pemotongan dilakukan sebelum hewan mati sempurna</p> <p>22.2. Tidak tersedia fasilitas air panas untuk membersihkan rambut</p> <p>22.3. Temperatur di ruang penanganan karkas dan daging lebih dari 15°C</p>	X	X		
<p>23. Cap/stempel dan Label</p> <p>23.1. Karkas tidak dicap sebagai hasil pemeriksaan <i>post mortem</i></p> <p>23.2. Cap/stempel tidak terbuat dari bahan yang diperbolehkan untuk pangan</p>		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>24. Proses Penyembelihan dengan Pemingsanan (bagi RPH-B yang Melakukan Proses Pemingsanan Sebelum Penyembelihan)</p> <p>24.1. Peralatan pemingsanan tidak ditempatkan di posisi yang benar pada kepala hewan pada saat proses pemingsanan</p> <p>24.2. Waktu antara proses pemingsanan dan proses penyembelihan dilakukan lebih dari 30 detik</p>		X		
<p>25. Proses Penyembelihan tanpa Pemingsanan</p> <p>25.1. Waktu antara hewan yang sudah direbahkan dan penyembelihan dilakukan lebih dari 30 detik</p> <p>25.2. Tidak dilakukan pemeriksaan refleks kornea atau pemeriksaan refleks kornea tidak dilakukan dengan teknik yang benar, sebelum dimulai proses penanganan lebih lanjut</p>	X		X	

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
26. Transportasi/alat angkut daging tidak mencegah kontaminasi		X		
V. Higiene Personel				
27. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk tidak diperiksa minimal 1 kali setahun		X		
28. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
29. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
VI. Higiene dan Sanitasi				
30. Penanganan Limbah dan Kotoran 30.1. Limbah & kotoran tidak ditangani dengan baik 30.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang proses tidak tertutup		X		
31. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) pembersihan dan disinfeksi	X			
32. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya				

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>32.1. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan binatang pengganggu lainnya</p> <p>32.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di ruang produksi tidak dilakukan secara efektif</p>	X	X		
<p>33. Bahan-Bahan Kimia</p> <p>33.1. Bahan kimia dan/atau sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain</p> <p>33.2. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan</p>		X X		
VII. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
34. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun	X			
35. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
36. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
37. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1 kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner pada Unit Usaha Rumah Potong Hewan Babi (RPH-B)

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		37 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		35 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Kriteria Penilaian
I	≤7	≤3	Jumlah penyimpangan maksimal 10, mayor maksimal 3
II	≤11	≤8	Jumlah penyimpangan maksimal 19, mayor maksimal 8
III		≤16	Jumlah penyimpangan maksimal 36
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

4. Budi Daya Unggas Petelur

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Budi Daya Unggas Petelur

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Praktik Veteriner yang Baik (<i>Good Veterinary Practices</i>)				
1. Pemberian obat keras (seperti antibiotik) untuk unggas dan obat bebas terbatas (seperti disinfektan) tidak sesuai ketentuan dan aturan dan/atau tidak dibawah pengawasan dokter hewan		X		
2. Tidak dilakukan pencatatan rekaman program vaksinasi dan pengobatan dengan antibiotik	X			
II. Biosekuriti				
3. Area peternakan dan pintu masuk ke area peternakan tidak dapat mencegah atau mengendalikan masuknya orang yang tidak berkepentingan, hewan lain dan/atau barang-barang yang dapat membawa agen penyakit		X		
4. Tidak tersedia fasilitas untuk pemusnahan bangkai hewan		X		
III. Kesejahteraan Hewan				
5. Konstruksi dan desain kandang dapat menyakiti, melukai, menyebabkan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
hewan stress, dan/atau tidak melindungi hewan dari predator dan hewan pengganggu				
6. Kandang dibuat dari bahan/material yang dapat melukai hewan dan berbahaya bagi kesehatan hewan.	X			
IV. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
7. Bangunan, fasilitas dan peralatan kotor dan tidak terawat dengan baik.	X			
8. Pintu masuk ke peternakan tidak dilengkapi fasilitas disinfeksi		X		
9. Tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang berfungsi dengan baik dilengkapi dengan sabun dan/atau sanitiser	X			
10. Tidak memiliki gudang/tempat khusus untuk menyimpan telur		X		
11. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai	X			
12. Peralatan, wadah/ <i>tray</i> telur dalam kondisi kotor dan tidak terawat dengan baik		X		
13. Peralatan, wadah/ <i>tray</i> telur dan kemasan tidak disimpan pada tempat khusus	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
V. Penanganan Telur				
14. Tidak ada proses seleksi antara telur utuh dan telur rusak (retak dan pecah) serta disimpan pada wadah/ <i>tray</i> yang sama		X		
15. Kerabang dari telur yang pecah tidak dikumpulkan dan dibuang di tempat sampah yang tertutup	X			
16. Pembersihan dan pelabelan telur menggunakan bahan yang dilarang dan tidak aman untuk pangan	X			
17. Tidak dilakukan pemeriksaan mikrobiologis di laboratorium eksternal terakreditasi terhadap telur minimal 1 kali setahun	X			
VI. Higiene Personel				
18. Kesehatan pekerja yang menangani langsung unggas dan telur tidak diperiksa minimal 1 kali setahun	X			
19. Pekerja yang kontak langsung dengan produk tidak mencegah terkontaminasinya telur dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
20. Pekerja yang menangani langsung unggas dan telur tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
sanitasi dan kesejahteraan hewan				
VII. Higiene Sanitasi				
21. Sampah dan limbah tidak ditangani dengan baik	X			
22. Tidak tersedia fasilitas pembersih dan disinfeksi untuk orang, hewan, kendaraan, dan peralatan		X		
23. Tidak terdapat pengendalian terhadap serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya		X		
24. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan dan/atau tidak diberi label dan tidak disimpan dengan baik		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Budi daya Unggas Petelur

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
Penyimpangan Minor		13 Penyimpangan	
Penyimpangan Mayor		11 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤3	≤1	Jumlah penyimpangan maksimal 4, mayor maksimal 1
II	≤5	≤3	Jumlah penyimpangan maksimal 8, mayor maksimal 3
III		≤6	Jumlah penyimpangan maksimal 12
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

5. Budi Daya Ternak Perah

- a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Budi Daya Ternak Perah

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Praktik Veteriner yang Baik (<i>Good Veterinary Practices</i>)				
1. Pemberian obat keras (antibiotik) dan obat bebas terbatas (disinfektan) tidak dibawah pengawasan dokter hewan		X		
2. Pakan yang diberikan mengandung tepung daging dan tulang ruminansia		X		
3. Tidak ada pemeriksaan kesehatan ambing secara teratur	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
4. Tidak dilakukan pencatatan kesehatan ternak perah	X			
5. Tidak memiliki program pengendalian penyakit zoonotik terutama Brucellosis dan Tuberculosi		X		*Untuk daerah endemis
II. Kesejahteraan Hewan				
6. Konstruksi dan desain kandang dapat menyakiti, melukai, menyebabkan hewan stress, dan/atau tidak melindungi hewan dari predator dan hewan pengganggu	X			
7. Ukuran dan desain kandang tidak disesuaikan dengan kepadatan hewan, jenis/ras, dan fungsi kandang yang digunakan	X			
8. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai/cukup untuk memelihara kebersihan ternak, fasilitas dan peralatan		X		
III. Biosekuriti				
9. Tidak ada pemisahan antara hewan sakit dan sehat		X		
10. Area peternakan tidak berpagar dan berpintu atau dapat diakses bebas oleh orang dan hewan lain dari sekitar peternakan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
IV. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
11. Bangunan, fasilitas dan peralatan kotor dan tidak terawat dengan baik	X			
12. Peralatan dan wadah yang kontak langsung dengan susu terbuat dari bahan yang dapat mencemari susu, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
13. Peralatan dan wadah tidak terawat dengan baik atau tidak disimpan di tempat yang seharusnya	X			
V. Penanganan Susu				
14. Kebersihan ambing dan tubuh bagian belakang tidak dijaga dengan baik atau dibersihkan dengan bahan yang tidak diizinkan sebelum pemerahan		X		
15. Tidak dilakukan pembersihan kandang sebelum pemerahan	X			
16. Tidak dilakukan upaya pencegahan terkontaminasinya susu oleh bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
VI. Higiene Personel				
17. Kesehatan pekerja yang menangani langsung ternak perah dan susu tidak diperiksa minimal 1 kali setahun	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
18. Pekerja yang kontak langsung dengan susu tidak mencegah terkontaminasinya susu dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
19. Pekerja yang menangani langsung ternak perah dan susu tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi dan kesejahteraan hewan	X			
VII.Higiene Sanitasi				
20. Tidak tersedia fasilitas pembersih dan disinfeksi untuk orang, hewan, kendaraan, dan peralatan	X			
21. Sampah dan limbah tidak ditangani dengan baik	X			
22. Tidak terdapat pengendalian terhadap serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya	X			
23. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan dan/atau tidak diberi label dan tidak disimpan dengan baik		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner pada Unit Usaha Budi Daya Ternak Perah

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		13 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		10 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤3	≤1	Jumlah penyimpangan maksimal 4, mayor maksimal 1
II	≤5	≤3	Jumlah penyimpangan maksimal 8, mayor maksimal 3
III		≤5	Jumlah penyimpangan maksimal 11
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I		Sangat Baik (kualifikasi ekspor)
b.	Tingkat II		Baik
c.	Tingkat III		Cukup

6. Tempat Pengolahan Daging

- a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Pengolahan Daging

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi		X		
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Tidak dipisahkan pintu masuk untuk bahan baku dari pintu keluar produk akhir		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
4. Lantai				
4.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
4.2. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung	X			
4.3. Terdapat genangan air atau air tidak mengalir ke saluran pembuangan		X		
4.4. Permukaan retak atau berlubang	X			
5. Dinding				
5.1. Dinding setinggi kurang dari 2 meter terbuat dari bahan yang tidak kedap air, bersifat toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			
5.2. Permukaan retak atau berlubang	X			
5.3. Tidak didisain untuk menghindari peletakan/ penyimpanan barang/alat	X			
5.4. Pertemuan antara dinding dan dinding tidak lengkung	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
6. Langit-langit				
6.1. Tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh atau dalam keadaan kotor dan tidak terawat	X			
6.2. Retak atau berlubang	X			
6.3. Terbuat dari bahan yang tidak mudah dibersihkan	X			
7. Penerangan				
7.1. Lampu di ruang produksi tidak berpelindung		X		
7.2. Lampu di ruang penyimpanan bahan baku tidak berpelindung	X			
7.3. Intensitas cahaya di area produksi kurang dari 220 luks	X			
7.4. Intensitas cahaya di area pemeriksaan (inspeksi) tidak cukup (kurang dari 540 luks)	X			
8. Sirkulasi Udara				
8.1. Sirkulasi udara di ruang produksi tidak baik (pengap)	X			
8.2. Udara mengalir dari daerah kotor ke daerah bersih		X		
9. Pasokan Air				
9.1. Air/Es yang digunakan sebagai		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>bahan baku tidak memenuhi persyaratan air minum</p> <p>9.2. Tidak tersedia air yang memenuhi persyaratan air bersih atau air minum untuk mencuci dan membilas peralatan atau permukaan yang kontak dengan produk termasuk air yang digunakan untuk mencuci tangan</p>		X		
<p>10. Pasokan Listrik</p> <p>10.1. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai</p> <p>10.2. Tidak memiliki genset atau jaminan pasokan listrik sepanjang waktu</p>		X		
<p>11. Saluran Pembuangan</p> <p>11.1. Saluran pembuangan tidak lancar</p> <p>11.2. Saluran pembuangan tidak tertutup</p>		X		
<p>12. Toilet</p> <p>12.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup</p> <p>12.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi</p>	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
12.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan, sabun cair, dan sanitiser.	X			
13. Ruang Ganti Pakaian 13.1. Tidak ada 13.2. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi melalui ruang terbuka di luar bangunan utama	X X			
14. Fasilitas Cuci Tangan dan <i>Foot Dip/ shoe sanitizing mats</i> 14.1. Pintu masuk ruang pengolahan tidak memiliki fasilitas cuci tangan dan <i>foot dip/ shoe sanitizing mats</i> 14.2. <i>Foot dip/ shoe sanitizing mats</i> tidak berfungsi dengan baik (tidak berisi disinfektan) 14.3. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi atau tidak tersedia air bersih, tidak dilengkapi sabun cair dan disinfektan serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan		X X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
14.4. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan	X			
15. Peralatan dan Wadah				
15.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
15.2. Peralatan yang kontak langsung dengan produk tidak ditangani dengan baik dan tidak terawat dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya		X		
II. Bahan Baku dan Penanganan Produk				
16. Daging berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		
17. Penerimaan				
17.1. Tidak dilakukan pengecekan temperatur daging		X		
17.2. Tidak dilakukan pencatatan asal daging	X			
18. Pengolahan				
18.1. Suhu ruang pengolahan lebih dari 15°C		X		
18.2. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) pengolahan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
19. Kemasan				
19.1. Terbuat dari bahan yang toksik, bereaksi dengan produk, dan tidak mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk		X		
19.2. Tidak disimpan pada ruang khusus	X			
20. Tidak dilakukan deteksi logam pada produk akhir		X		
21. Penyimpanan				
20.1. Tidak dilakukan pemisahan ruang penyimpanan, peralatan, dan petugas yang menangani daging babi dari yang menangani daging ruminansia dan unggas		X		
20.2. Penyimpanan daging segar pada suhu lebih dari 7°C atau daging beku lebih dari -18°C dan tidak dipisahkan dengan bahan baku lain		X		
20.3. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan tidak dipisahkan dengan bahan/produk lain	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
20.4. Penyimpanan daging tanpa kemasan dalam <i>chiller</i> atau <i>freezer</i> kontak langsung dengan rak atau lantai	X			
20.5. Tidak menerapkan sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			
22. Tidak memiliki <i>display</i> temperatur yang mudah dibaca pada ruang produksi dan penyimpanan	X			
III. Higiene Personel				
23. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk tidak diperiksa minimal 1 kali setahun		X		
24. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
25. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
III. Higiene Sanitasi				
26. Penanganan Limbah dan Kotoran				
26.1. Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik		X		
26.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
dalam ruang produksi tidak tertutup				
27. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi serta dokumentasi rekaman pelaksanaan pembersihan dan disinfeksi	X			
28. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu lainnya 28.1. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha tidak dilakukan secara efektif 28.2. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya		X		
29. Bahan-Bahan Kimia 29.1. Bahan kimia, sanitiser dan bahan tambahan pangan tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
29.2. Penggunaan bahan kimia, sanitiser, dan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan		X		
IV. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
30. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
31. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
32. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
33. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Pengolahan Daging

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		33 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		32 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤9	≤4	Jumlah penyimpangan maksimal 13, mayor maksimal 4
II	≤15	≤9	Jumlah penyimpangan maksimal 24, mayor maksimal 9
III		≤16	Jumlah penyimpangan maksimal 32
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

7. Tempat Pengolahan Susu

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Pengolahan Susu

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi		X		
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Tidak dipisahkan antara pintu masuk untuk bahan baku dari pintu keluar produk akhir		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>4. Lantai</p> <p>4.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p> <p>4.2. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung</p> <p>4.3. Terdapat genangan air atau air tidak mengalir ke saluran pembuangan</p> <p>4.4. Permukaan retak atau berlubang</p>		X		
<p>5. Dinding</p> <p>5.1. Dinding setinggi kurang dari 2 meter terbuat dari bahan yang tidak kedap air, bersifat toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p> <p>5.2. Permukaan retak atau berlubang</p> <p>5.3. Tidak didisain untuk menghindari peletakan/ penyimpanan barang/alat</p>	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
6. Langit-langit				
6.1. Tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh atau dalam keadaan kotor dan tidak terawat	X			
6.2. Retak atau berlubang	X			
6.3. Terbuat dari bahan yang tidak mudah dibersihkan	X			
7. Penerangan				
7.1. Lampu di ruang produksi tidak berpelindung	X	X		
7.2. Lampu di ruang penyimpanan bahan baku tidak berpelindung				
8. Sirkulasi Udara				
8.1. Sirkulasi udara di ruang produksi tidak baik (pengap)	X		X	
8.2. Udara mengalir dari daerah kotor ke daerah bersih				
9. Pasokan Air				
9.1. Air yang digunakan sebagai bahan baku tidak memenuhi persyaratan air minum		X		
9.2. Tidak tersedia air yang memenuhi persyaratan air bersih atau air minum untuk mencuci dan membilas		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
peralatan atau permukaan yang kontak dengan produk termasuk air yang digunakan untuk mencuci tangan				
10. Pasokan Listrik 10.1. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai 10.2. Tidak memiliki genset atau jaminan pasokan listrik sepanjang waktu		X X		
11. Saluran pembuangan tidak lancar dan/atau tidak tertutup	X			
12. Toilet 12.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup 12.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi 12.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan, sabun cair, dan sanitiser	X X	 X		
13. Ruang Ganti Pakaian 13.1. Tidak ada 13.2. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi melalui ruang terbuka di luar bangunan utama	 X X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>14. Fasilitas <i>Foot Dip/Shoe Sanitizing Mats</i> dan Cuci Tangan</p> <p>14.1. Pintu masuk ruang pengolahan tidak memiliki fasilitas cuci tangan dan <i>foot dip/shoe sanitizing mats</i></p> <p>14.2. <i>Foot dip/shoe sanitizing mats</i> tidak berfungsi dengan baik (tidak berisi disinfektan)</p> <p>14.3. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi atau tidak tersedia air bersih, tidak dilengkapi sabun cair dan disinfektan serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan</p> <p>14.4. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan</p>		X		
<p>15. Peralatan dan Wadah</p> <p>15.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p> <p>15.2. Peralatan yang kontak langsung dengan produk tidak ditangani</p>	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
dengan baik, tidak terawat dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya				
16. Fasilitas Pendingin (<i>Cooling Unit</i>)				
16.1. Fasilitas pendingin/ <i>cooling unit</i> tidak dapat mendinginkan dan mempertahankan temperatur susu di bawah 4°C		X		
16.2. <i>Cooling unit</i> tidak memiliki <i>display</i> temperatur yang mudah dibaca	X			
16.3. Fasilitas pendingin tidak memiliki log pencatatan temperatur	X			
II. Bahan Baku dan Penanganan Produk				
17. Susu berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		
18. Penerimaan				
18.1. Tidak dilakukan pengecekan temperatur bahan baku susu segar		X		
18.2. Tidak dilakukan upaya pencegahan diterimanya susu yang tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu susu segar		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
18.3. <i>Container</i> yang telah digunakan membawa susu tidak langsung dibersihkan dengan air bersih dan didisinfeksi di UPS	X			
19. Tidak memiliki <i>Standar Operating Procedures</i> (SOP) penerimaan, penyimpanan dan pengolahan	X			
20. Kemasan 20.1. Terbuat dari bahan yang toksik, bereaksi dengan produk, dan tidak mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk 20.2. Tidak disimpan pada ruang khusus	X	X		
21. Tidak dilakukan deteksi logam pada produk akhir		X		
22. Penyimpanan 22.1. Tidak menerapkan sistem <i>first in first out</i> (FIFO) 22.2. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan tidak dipisahkan dengan bahan/produk lain 22.3. Temperatur tempat penyimpanan bahan baku dan produk olahan tidak sesuai	X X		X	

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
dengan suhu yang dipersyaratkan				
III. Higiene Personel				
23. Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun		X		
24. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
25. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
IV. Higiene Sanitasi				
26. Penanganan Limbah dan Kotoran 26.1. Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik 26.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tidak tertutup	X	X		
27. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi serta dokumentasi rekaman pelaksanaan pembersihan dan disinfeksi	X			
28. Program Pengendalian Serangga, Rodensidan/atau Binatang Pengganggu lainnya				

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
28.1. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha tidak dilakukan efektif		X		
28.2. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya	X			
29. Bahan-Bahan Kimia				
29.1. Bahan kimia, sanitiser dan bahan tambahan pangan tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain		X		
29.2. Penggunaan bahan kimia, sanitiser, dan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan		X		
V. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
30. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
31. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
32. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
33. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1 kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner

Unit Usaha Pengolahan Susu

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor	31 Penyimpangan		
b. Penyimpangan Mayor	30 Penyimpangan		
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤5	≤3	Jumlah penyimpangan maksimal 8, mayor maksimal 3
II	≤9	≤7	Jumlah penyimpangan maksimal 16, mayor maksimal 7
III		≤14	Jumlah penyimpangan maksimal 30
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

8. Tempat Pengolahan Telur

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Pengolahan Telur

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi		X		
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Tidak dipisahkan antara pintu masuk untuk bahan baku dari pintu keluar produk akhir		X		
4. Lantai				
4.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			
4.2. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung	X			
4.3. Terdapat genangan air atau air tidak mengalir ke saluran pembuangan	X			
4.4. Permukaan retak atau berlubang	X			
5. Dinding				
5.1. Dinding setinggi kurang dari 2 meter terbuat dari bahan yang tidak kedap air, bersifat toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
5.2. Permukaan retak atau berlubang	X			
6. Langit-langit di ruang produksi tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi		X		
7. Penerangan 7.1. Lampu di ruang produksi tidak berpelindung 7.2. Lampu di ruang penyimpanan bahan baku tidak berpelindung	X	X		
8. Sirkulasi Udara 8.1. Sirkulasi udara di ruang produksi tidak baik (pengap) 8.2. Udara mengalir dari daerah kotor ke daerah bersih	X	X		
9. Pasokan Air 9.1. Air yang digunakan sebagai bahan baku tidak memenuhi persyaratan air minum 9.2. Tidak tersedia air yang memenuhi persyaratan air bersih atau air minum untuk mencuci dan membilas peralatan atau permukaan yang kontak dengan produk		X X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
termasuk air yang digunakan untuk mencuci tangan				
10. Pasokan Listrik				
10.1. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai	X			
10.2. Tidak memiliki genset atau jaminan pasokan listrik sepanjang waktu	X			
11. Saluran pembuangan tidak lancar dan tidak tertutup	X			
12. Toilet				
12.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup	X			
12.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi		X		
12.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet yang dilengkapi dengan air bersih, sabun cair dan sanitiser	X			
13. Ruang Ganti Pakaian				
13.1. Tidak dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih	X			
13.2. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
melalui ruang terbuka di luar bangunan utama				
14. Fasilitas <i>Foot Dip/ shoe sanitizing mats</i> dan Cuci Tangan				
14.1. Pintu masuk ruang pengolahan tidak memiliki fasilitas cuci tangan dan <i>foot dip/ shoe sanitizing mats</i>		X		
14.2. <i>Foot dip/ shoe sanitizing mats</i> tidak berfungsi dengan baik (tidak berisi disinfektan)	X			
14.3. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi atau tidak tersedia air bersih, tidak dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan		X		
14.4. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan	X			
15. Peralatan dan Wadah				
15.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan disinfeksi		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
15.2. Peralatan dan wadah yang bersentuhan langsung dengan produk tidak ditangani dengan baik, tidak terawat dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya		X		
II. Bahan Baku dan Penanganan Produk				
16. Produk berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV atau <i>establishment number</i> yang telah disetujui Pemerintah		X		
17. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) penerimaan, penyimpanan dan pengolahan	X			
18. Kemasan 18.1. Terbuat dari bahan yang toksik, bereaksi dengan produk, dan tidak mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk. 18.2. Tidak disimpan pada ruang khusus.	X	X		
19. Tidak dilakukan deteksi logam terhadap produk akhir		X		
20. Penyimpanan 20.1. Tidak menerapkan sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
20.2. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan tidak dipisahkan dengan bahan/produk lain	X			
20.3. Temperatur tempat penyimpanan bahan baku dan produk olahan tidak sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan		X		
21. Tidak memiliki <i>display</i> temperatur yang mudah dibaca pada ruang produksi dan penyimpanan	X			
III. Higiene Personel				
22. Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun		X		
23. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
24. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
IV. Higiene Sanitasi				
25. Penanganan Limbah dan Kotoran				
25.1. Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
25.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tidak tertutup.	X			
26. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi serta dokumentasi rekaman pelaksanaan pembersihan dan disinfeksi	X			
27. Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 27.1. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha tidak dilakukan secara efektif 27.2. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya	X	X		
28. Bahan-bahan Kimia 28.1. Bahan kimia, sanitiser dan bahan tambahan pangan tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
28.2. Penggunaan bahan kimia, sanitiser, dan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan		X		
V. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
29. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
30. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air (air yang memenuhi persyaratan air minum atau air bersih) di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
31. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
32. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Pengolahan Telur

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		29 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		24 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤5	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 7, mayor maksimal 2
II	≤8	≤5	Jumlah penyimpangan maksimal 13, mayor maksimal 5
III		≤10	Jumlah penyimpangan maksimal 26
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

9. Ritel atau Kios Daging

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Ritel Atau Kios Daging

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi	X			
2. Tidak terawat dan kotor	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>3. Lantai</p> <p>3.1. Berlubang, banyak genangan air atau air tidak mengalir ke saluran pembuangan</p> <p>3.2. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p>		X		
<p>4. Dinding pada area penanganan</p> <p>4.1. Setinggi kurang dari 2 meter, terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p> <p>4.2. Permukaan dinding berlubang/retak/mengelupas</p>	X			
<p>5. Langit-langit tidak mudah dibersihkan dan terjadi akumulasi kotoran dalam ruangan</p>	X			
<p>6. Penerangan</p> <p>6.1. Lampu dalam <i>show case</i> daging tidak berpelindung</p> <p>6.2. Intensitas penerangan di tempat penjualan daging tidak memadai atau kurang dari 220 luks</p>		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
7. Zona (tempat penyimpanan, penanganan dan penjajaan) daging babi tidak terpisah secara fisik dengan zona daging ruminansia dan unggas		X		
8. Tempat penjajaan daging, peralatan, dan pekerja yang menangani daging babi tidak dilakukan pemisahan dengan daging ruminansia dan unggas		X		
9. Tempat penjajaan/ <i>Show case</i> Daging 9.1. Temperatur pada <i>show case</i> daging segar lebih dari 7°C dan <i>show case</i> daging beku lebih dari -10°C 9.2. Tidak dilengkapi dengan <i>display</i> temperatur yang berfungsi baik dan mudah dilihat 9.3. Tidak dilakukan pencegahan terjadinya kontaminasi silang untuk daging yang tidak kemas 9.4. Kondisi tempat penjajaan daging tidak terawat dan kotor	X	X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
9.5. Penjajaan daging pada <i>show case</i> tidak dipisahkan dari jeroan	X			
10. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai		X		
11. Sumber Listrik				
11.1. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai		X		
11.2. Tidak memiliki genset atau jaminan pasokan listrik sepanjang waktu		X		
12. Fasilitas Pendingin (gudang penyimpan daging segar atau daging beku)				
12.1. Temperatur daging lebih dari 4°C untuk daging segar dan lebih dari -18°C untuk daging beku		X		
12.2. Tidak memiliki <i>display</i> temperatur yang berfungsi dan mudah dilihat	X			
13. Sirkulasi udara tidak baik (pengap, bau)	X			
14. Saluran pembuangan tidak lancar dan tidak tertutup	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
15. Fasilitas Cuci Tangan				
15.1. Tidak tersedia fasilitas cuci tangan		X		
15.2. Tidak berfungsi atau tidak dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan		X		
16. Peralatan dan Wadah Untuk Menangani Daging				
16.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, toksik, mudah berkarat, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
16.2. Tidak terawat dan kotor		X		
16.3. Tidak disimpan di tempat yang seharusnya sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi	X			
II. Penerimaan dan Penanganan Produk				
17. Produk berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		
18. Tidak memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan produk hewan sesuai dengan persyaratan suhu produk	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
19. Penyimpanan produk daging tidak dilakukan pemisahan dengan produk lainnya		X		
20. Penyimpanan produk mencegah tersebar meratanya udara dingin dalam ruang <i>cold storage</i>	X			
21. Penyimpanan produk tidak mencegah terjadinya kontaminasi silang (seperti produk menyentuh dinding/atap/lantai)	X			
22. Palet tidak terawat dan/atau kotor	X			
23. Tidak memiliki sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			
24. Kemasan produk rusak	X			
25. Kemasan primer atau yang kotak langsung dengan daging dan olahannya yang tidak dikemas tidak disimpan pada tempat khusus	X			
III. Higiene Personel				
26. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk tidak diperiksa minimal 1 kali setahun		X		
27. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
28. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
IV. Higiene Sanitasi				
29. Sampah dan limbah tidak ditangani dengan baik	X			
30. Tindakan Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 30.1. Tidak memiliki tindakan pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha 30.2. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya		X		
31. Program Pembersihan dan Disinfeksi 31.1. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) pembersihan dan disinfeksi 31.2. Metode pembersihan dan disinfeksi tidak efektif	X	X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
31.3. Kegiatan pembersihan dan disinfeksi tidak dilakukan secara rutin	X			
32. Bahan-Bahan Kimia 32.1. Bahan kimia dan/atau sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain 32.2. Penggunaan bahan kimia dan/atau sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan		X X		
V. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
33. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
34. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
35. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1 kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Pada Unit Usaha Ritel atau Kios Daging

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		27 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		24 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤6	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 8, mayor maksimal 2
II	≤10	≤6	Jumlah penyimpangan maksimal 16, mayor maksimal 6
III		≤12	Jumlah penyimpangan maksimal 25
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

10. Gudang Pendingin

- a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Gudang Pendingin

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
2. Konstruksi bangunan tidak mencegah terjadinya kontaminasi produk dengan udara luar atau terjadinya perubahan suhu produk yang dipengaruhi oleh suhu diluar <i>cold storage/container</i>		X		
3. Tidak memiliki tempat khusus untuk penyimpanan produk hewan yang rusak	X			
4. Tidak terawat dan kotor	X			
5. Dinding 5.1. Tidak terbuat dari bahan yang dapat mempertahankan stabilitas suhu dalam ruang <i>cold storage</i> 5.2. Terbuat dari bahan yang tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi dan permukaan dinding berlubang/retak/mengelupas	X	X		
6. Lantai terbuat dari bahan yang tidak kedap air dan tidak mudah dibersihkan	X			
7. Langit-langit 7.1. Terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi 7.2. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah mengelupas dan tidak mudah dibersihkan	X	X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
8. Kondisi <i>blower</i> kotor dan tidak terawat	X			
9. Pasokan Listrik				
9.1. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai		X		
9.2. Tidak memiliki genset atau tidak ada jaminan pasokan listrik sepanjang waktu		X		
10. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai	X			
11. Fasilitas Pendingin				
11.1. Tidak memiliki <i>display</i> temperatur yang berfungsi dan mudah dilihat		X		
11.2. Temperatur tidak mampu menjaga atau mempertahankan suhu produk kurang dari -18°C		X		
11.3. Termometer tidak dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 kali setahun		X		
11.4. Tidak memiliki log pencatatan suhu	X			
12. Toilet				
12.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
12.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi		X		
12.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet	X			
12.4. Tidak tersedia air bersih yang memadai, tidak dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan	X			
13. Tidak mempunyai ruang ganti pakaian untuk pekerja	X			
14. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi dan tidak dilengkapi dengan sabun cair, sanitaiser dan/atau petunjuk untuk mencuci tangan	X			
15. Peralatan dan Wadah				
15.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			
15.2. Tidak memiliki tempat khusus untuk menyimpan peralatan	X			
II. Penanganan Produk				
16. Produk berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
17. Tidak memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan dan pengiriman produk hewan sesuai dengan persyaratan suhu produk		X		
18. Produk tidak dikemas		X		
19. Produk tidak disimpan pada rak atau kontak langsung dengan lantai		X		
20. Produk menyentuh dinding dan/atau langit-langit		X		
21. Penempatan produk pada rak dalam ruang <i>cold storage</i> menyebabkan kerusakan terhadap kemasan/boks	X			
22. Tidak memiliki sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			
23. Jika ada penanganan produk seperti memotong daging (<i>meat cutting</i>), maka: 23.1. Ruang penanganan memungkinkan terjadinya kontaminasi bahaya biologis, kimia dan fisik 23.2. Suhu ruang penanganan lebih dari 15°C	X	X		
III. Higiene Personel				
24. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk tidak diperiksa minimal 1 tahun sekali	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
25. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik	X			
26. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
IV. Higiene Sanitasi				
27. Penanganan sampah tidak baik	X			
28. Program Pembersihan dan Disinfeksi				
28.1. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi	X			
28.2. Metode pembersihan dan disinfeksi tidak efektif	X			
29. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya				
29.1. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya	X			
29.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
lingkungan unit usaha tidak dilakukan secara efektif				
30. Bahan-Bahan Kimia				
30.1. Bahan kimia dan sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya		X		
30.2. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai persyaratan		X		

Keterangan:

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Gudang Pendingin

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor	25 Penyimpangan		
b. Penyimpangan Mayor	19 Penyimpangan		
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤5	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 7, mayor maksimal 2
II	≤9	≤5	Jumlah penyimpangan maksimal 14, mayor maksimal 5
III		≤9	Jumlah penyimpangan maksimal 22

3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner		
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)
b.	Tingkat II	Baik
c.	Tingkat III	Cukup

11. Gudang Kering

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Gudang Kering

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi dan tidak mencegah terjadinya kontaminasi produk serta memiliki temperatur dan kelembaban ruangan yang sesuai dengan sifat produk yang disimpan		X		
2. Tidak memiliki tempat khusus untuk produk hewan yang kadaluarsa atau kemasannya rusak	X			
3. Tidak terawat dan kotor	X			
4. Sirkulasi udara di ruang penyimpanan tidak baik (pengap)	X			
5. Dinding terbuat dari bahan yang tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi dan permukaan dinding berlubang/retak/mengelupas	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
6. Lantai terbuat dari bahan yang tidak kedap air dan tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			
7. Langit-langit di ruang produksi tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi	X			
8. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai	X			
9. Tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang berfungsi dan tidak dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan	X			
10. Pintu toilet berhubungan langsung dengan ruang penyimpanan		X		
11. Peralatan 11.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi 11.2. Tidak memiliki tempat khusus untuk menyimpan peralatan	X X			
12. Tidak tersedia alat pengukur temperatur dan kelembaban ruang yang		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
mudah terbaca dan tidak dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 kali setahun				
II. Penanganan Produk				
13. Produk berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		
14. Tidak memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan, penyimpanan dan pengiriman produk hewan sesuai dengan persyaratan temperatur dan kelembaban produk		X		
15. Ditemukan produk dengan kemasan rusak atau terbuka dan tidak ditempatkan pada tempat khusus		X		
16. Produk menyentuh dinding, atap dan/atau lantai		X		
17. Penempatan produk tidak sesuai dengan persyaratan, seperti jumlah maksimal tumpukan	X			
18. Tidak memiliki sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			
III. Higiene Personel				
19. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk tidak diperiksa minimal 1 tahun sekali	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
20. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik	X			
21. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
IV. Higiene Sanitasi				
22. Penanganan sampah tidak baik	X			
23. Program Pembersihan dan Disinfeksi				
23.1. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi	X			
23.2. Pembersihan dan disinfeksi tidak efektif	X			
24. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya				
24.1. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya	X			
24.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
di lingkungan unit usaha tidak dilakukan secara efektif				
25. Bahan- Bahan Kimia				
25.1. Bahan Kimia dan sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya		X		
25.2. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai persyaratan		X		

Keterangan:

MN= Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Gudang Kering

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor	19 Penyimpangan		
b. Penyimpangan Mayor	10 Penyimpangan		
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤3	≤1	Jumlah penyimpangan maksimal 4, mayor maksimal 1
II	≤6	≤3	Jumlah penyimpangan maksimal 9, mayor maksimal 3
III		≤5	Jumlah penyimpangan maksimal 14

3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner		
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)
b.	Tingkat II	Baik
c.	Tingkat III	Cukup

12. Tempat Penampungan Susu

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Penampungan Susu

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi	X			
2. Kotor dan tidak terawat	X			
3. Saluran pembuangan tidak lancar dan/atau tidak tertutup	X			
4. Lantai				
4.1. Berlubang, banyak genangan air atau air tidak mengalir ke saluran pembuangan	X			
4.2. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			
4.3. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung	X			
5. Dinding				
5.1. Dinding setinggi kurang dari 2 meter,	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p> <p>5.2. Permukaan dinding berlubang/ retak/ mengelupas</p>	X			
6. Langit-langit tidak mudah dibersihkan dan terjadi akumulasi kotoran dalam ruangan	X			
7. Lampu di ruang penerimaan dan ruang penampungan produk tidak berpelindung	X			
8. Sirkulasi udara di ruang penerimaan dan ruang penampungan produk tidak baik (pengap, bau)	X			
<p>9. Sumber Air</p> <p>9.1. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai</p> <p>9.2. Air untuk proses pembersihan dan sanitasi tidak memenuhi persyaratan air bersih</p> <p>9.3. Tidak tersedia pasokan air panas untuk proses pembersihan dan Disinfeksi</p>	X	X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
10. Sumber Listrik				
10.1. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai		X		
10.2. Tidak memiliki genset		X		
11. Tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang berfungsi atau tidak dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan		X		
12. Tidak tersedia toilet yang dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan yang dilengkapi sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan	X			
13. Peralatan				
13.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, bereaksi dengan susu, merubah warna, bau dan rasa susu		X		
13.2. Tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
13.3. Tidak disimpan di tempat yang seharusnya sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang atau menghambat proses pembersihan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
13.4. Peralatan, tangki susu dan wadah tidak dicuci dengan bersih dan disanitasi setelah digunakan		X		
II. Penanganan Produk				
14. Susu berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		
15. Tidak ada pengujian sederhana terhadap susu segar yang diterima		X		
16. Tidak dilakukan dokumentasi terhadap hasil pengujian	X			
17. Tidak ada upaya segera menurunkan temperatur susu di bawah 4 ^o C		X		
18. <i>Cooling unit</i> tidak memiliki <i>display</i> temperatur yang mudah dilihat	X			
19. Fasilitas pendingin tidak memiliki log pencatatan temperatur	X			
III. Higiene Personel				
20. Kesehatan pekerja yang menangani langsung susu tidak diperiksa minimal 1 tahun sekali		X		
21. Pekerja yang menangani langsung susu tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
22. Pekerja yang menangani langsung susu tidak	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi				
IV. Higiene Sanitasi				
23. Penanganan sampah dan limbah tidak baik		X		
24. Program Pembersihan dan Disinfeksi 24.1. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) pembersihan dan disinfeksi 24.2. Metode pembersihan dan disinfeksi tidak efektif	X	X		
25. Tidak terdapat pengendalian terhadap serangga, rodensia dan binatang pengganggu lainnya		X		
26. Bahan-Bahan Kimia 26.1. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan instruksi pada label dan persyaratan 26.2. Bahan kimia dan sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain		X X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
V. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
27. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
28. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
29. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1 kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner
Unit Usaha Penampungan Susu

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor	21 Penyimpangan		
b. Penyimpangan Mayor	19 Penyimpangan		
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤5	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 7, mayor maksimal 2
II	≤9	≤4	Jumlah penyimpangan maksimal 13, mayor maksimal 4
III		≤10	Jumlah penyimpangan maksimal 20

3. KeteranganTingkat Nomor Kontrol Veteriner		
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)
b.	Tingkat II	Baik
c.	Tingkat III	Cukup

13. Usaha Pengumpulan, Pengemasan, dan Pelabelan Telur Konsumsi

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Pengumpulan, Pengemasan, Dan Pelabelan Telur Konsumsi

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi	X			
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Sirkulasi udara di ruang penanganan dan produksi tidak baik (pengap)	X			
4. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai	X			
5. Peralatan, wadah/ <i>tray</i> telur dalam kondisi kotor dan tidak terawat dengan baik		X		
6. Peralatan, wadah/ <i>tray</i> telur dan kemasan tidak disimpan pada tempat khusus	X			
7. Tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang berfungsi atau tidak dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
8. Tidak tersedia toilet yang dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan yang dilengkapi sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan	X			
II. Sumber dan Penanganan Produk				
9. Telur berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		
10. Tempat penanganan dan penyimpanan telur tidak dibedakan berdasarkan jenis unggas (ayam, bebek, puyuh)	X			
11. Telur yang dikemas atau dilabel dalam keadaan kotor		X		
12. Tidak ada proses seleksi antara telur utuh dan telur rusak (retak dan pecah) serta disimpan pada wadah/ <i>tray</i> yang sama		X		
13. Kerabang dari telur yang pecah tidak dikumpulkan dan dibuang di tempat sampah yang tertutup	X			
14. Pembersihan dan pelabelan telur menggunakan bahan yang dilarang dan tidak aman untuk pangan	X			
15. Pelabelan tiap telur tidak menggunakan bahan <i>food grade</i>		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
16. Tidak dilakukan pemeriksaan mikrobiologis di laboratorium eksternal terakreditasi terhadap telur minimal 1 kali setahun	X			
III. Higiene Personel				
17. Kesehatan pekerja yang menangani langsung telur tidak diperiksa minimal 1 tahun sekali	X			
18. Pekerja yang menangani langsung telur tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik	X			
19. Pekerja yang menangani langsung telur tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
IV. Higiene Sanitasi				
20. Penanganan sampah tidak baik	X			
21. Tidak terdapat pengendalian terhadap serangga, rodensia dan/atau hewan pengganggu lainnya		X		
22. Bahan-Bahan Kimia 22.1. Bahan Kimia dan sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
dengan ruang yang lain 22.2. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai persyaratan		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Pengumpulan, Pengemasan, dan Pelabelan Telur Konsumsi

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		14 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		9 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤3	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 5, mayor maksimal 2
II	≤6	≤4	Jumlah penyimpangan maksimal 10, mayor maksimal 4
III		≤6	Jumlah penyimpangan maksimal 11
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

14. Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu

- a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Penanganan/Pengolahan Madu

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan				
1. Bangunan tidak		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi				
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Tidak dipisahkan antara pintu masuk untuk bahan baku dari pintu keluar produk akhir		X		
4. Lantai terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi, berlubang dan banyak genangan air	X			
5. Dinding terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi, dan permukaan dinding berlubang/retak/mengelupas	X			
6. Langit-langit di ruang produksi tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran	X			
7. Lampu di ruang penanganan/pengolahan tidak berpelindung		X		
8. Sirkulasi udara di ruang proses produksi tidak baik (pengap)	X			
9. Saluran pembuangan tidak lancar	X			
10. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
11. Tidak tersedia air yang memenuhi persyaratan air bersih atau air minum untuk mencuci dan membilas peralatan atau permukaan yang kontak dengan produk termasuk air yang digunakan untuk mencuci tangan		X		
12. Toilet				
12.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup	X			
12.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang penanganan/ pengolahan		X		
12.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet, tidak tersedia air bersih yang memadai, tidak dilengkapi sabun cair dan sanitiser	X			
13. Tidak ada ruang ganti pakaian	X			
14. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi dan tidak dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser dan/atau petunjuk untuk mencuci tangan		X		
15. Peralatan dan Wadah				
15.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>dibersihkan dan disinfeksi</p> <p>15.2. Peralatan dan wadah yang bersentuhan langsung dengan produk tidak ditangani dengan baik dan tidak terawat dan disimpan ditempat yang seharusnya sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang atau menghambat proses pembersihan</p>		X		
II. Bahan Baku dan Penanganan Produk				
16. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) penanganan madu	X			
17. Area pengisian produk ke dalam kemasan primer memungkinkan terjadinya kontaminasi		X		
<p>18. Kemasan</p> <p>18.1. Terbuat dari bahan yang toksik, bereaksi dengan produk, dan tidak mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk</p> <p>18.2. Tidak disimpan pada ruang khusus</p>	X	X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
19. Tidak dilakukan deteksi logam terhadap produk akhir		X		
20. Penyimpanan				
20.1. Tidak menerapkan sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			
20.2. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan tidak dipisahkan dengan bahan/produk lain	X			
20.3. Temperatur dan kelembaban tempat penyimpanan bahan baku dan produk olahan tidak sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan.	X			
III. Higiene Personel				
21. Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun		X		
22. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
23. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
IV. Higiene Sanitasi				
24. Penanganan Limbah dan Kotoran				
24.1. Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik	X			
24.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang proses tidak tertutup	X			
25. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi	X			
26. Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya				
26.1. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha tidak dilakukan secara efektif		X		
26.2. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan binatang pengganggu lainnya	X			
27. Bahan-bahan Kimia				
27.1. Bahan kimia, sanitiser dan bahan tambahan pangan tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
27.2. Penggunaan bahan kimia, sanitiser, dan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan		X		
V. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
28. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
29. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air (air yang memenuhi persyaratan air minum atau air bersih) laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
30. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Penanganan/Pengolahan Madu

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)	
a. Penyimpangan Minor	21 Penyimpangan
b. Penyimpangan Mayor	18 Penyimpangan

2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤3	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 5, mayor maksimal 2
II	≤6	≤4	Jumlah penyimpangan maksimal 10, mayor maksimal 4
III		≤8	Jumlah penyimpangan maksimal 18

3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner		
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)
b.	Tingkat II	Baik
c.	Tingkat III	Cukup

15. Usaha Pencucian Sarang Burung Walet

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Pencucian Sarang Burung Walet

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi		X		
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Tidak memiliki gudang untuk penyimpanan bahan baku		X		
4. Tidak memiliki ruang pengemasan yang terpisah dari ruang yang lain		X		
5. Lantai terbuat dari bahan yang tidak kedap air dan tidak mudah dibersihkan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
6. Dinding				
6.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			
6.2. Permukaan retak atau berlubang	X			
6.3. Tidak didisain untuk menghindari peletakan/ penyimpanan barang/alat	X			
7. Langit-langit di ruang produksi tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi		X		
8. Penerangan				
8.1. Lampu di ruang penanganan tidak berpelindung		X		
8.2. Intensitas cahaya di area produksi kurang dari 220 luks	X			
9. Sirkulasi udara di ruang proses produksi tidak baik (pengap)	X			
10. Pasokan air bersih				
10.1. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai		X		
10.2. Air untuk proses produksi, mencuci dan membilas peralatan/permukaan yang kontak dengan produk tidak memenuhi persyaratan air minum		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
11. Toilet				
11.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup	X			
11.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi		X		
11.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet	X			
11.4. Tidak tersedia air bersih yang memadai, tidak dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan	X			
12. Ruang Ganti Pakaian				
12.1. Tidak ada		X		
12.2. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi melalui ruang terbuka di luar bangunan utama	X			
13. Fasilitas Cuci Tangan dan <i>Foot Dip/Shoe Sanitizing Mats</i>				
13.1. Pintu masuk ruang produksi tidak memiliki fasilitas cuci tangan dan <i>foot dip/shoe sanitizing mats</i>		X		
13.2. <i>Foot dip/shoe sanitizing mats</i> tidak berfungsi dengan baik (tidak berisi disinfektan)	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
13.3. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi atau tidak tersedia air bersih, tidak dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan		X		
13.4. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan	X			
14. Peralatan dan Wadah				
14.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
14.2. Tidak terawat dengan baik atau tidak disimpan di tempat yang seharusnya	X			
II. Penanganan Produk				
15. Tidak ada proses pemanasan atau proses lain untuk mengeliminasi agen <i>foodborne zoonoses</i> dan <i>avian influenza</i> (flu burung)		X		
16. Kemasan primer terbuat dari bahan yang toksik, bereaksi dengan produk, dan tidak mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk		X		
17. Penyimpanan				
17.1. Tidak memiliki gudang penyimpan produk akhir		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
17.2. Tidak ada tempat penyimpanan produk akhir yang suhunya kurang dari 5°C	X			
III. Higiene Personel				
18. Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk tidak dilakukan minimal 1 kali setahun		X		
19. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya sarang burung walet dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
20. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi secara berkala	X			
IV. Higiene Sanitasi				
21. Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik	X			
22. Program Pembersihan dan Disinfeksi				
22.1. Tidak memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) pembersihan dan disinfeksi	X			
22.2. Metode pembersihan dan disinfeksi tidak efektif	X			
22.3. Kegiatan pembersihan dan disinfeksi tidak dilakukan secara rutin	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>23. Program Pengendalian Serangga dan Rodensia</p> <p>23.1. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya</p> <p>23.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha tidak dilakukan secara efektif</p>	X			
<p>24. Bahan-bahan Kimia</p> <p>24.1. Bahan kimia dan/atau sanitiser tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain</p> <p>24.2. Penggunaan bahan kimia dan/atau sanitiser yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan</p>		X		
V. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
25. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun	X			
26. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas dan keamanan air minum (air yang digunakan untuk produksi dan proses sanitasi) di laboratorium minimal 1kali setahun		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
27. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
28. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1 kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Pencucian Sarang Burung Walet

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		23 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		22 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤4	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 6, mayor maksimal 2
II	≤6	≤5	Jumlah penyimpangan maksimal 11, mayor maksimal 5
III		≤11	Jumlah penyimpangan maksimal 22
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

16. Usaha Pengolahan Pangan Asal Hewan Lainnya

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar

Unit Usaha Pengolahan Pangan Asal Hewan Lainnya

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi		X		
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Tidak dipisahkan pintu masuk untuk bahan baku dari pintu keluar produk akhir		X		
4. Lantai				
4.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			
4.2. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung	X			
4.3. Terdapat genangan air atau air tidak mengalir ke saluran pembuangan	X			
4.4. Permukaan retak atau berlubang	X			
5. Dinding				
5.1. Dinding setinggi kurang dari 2 meter terbuat dari bahan yang tidak kedap air, bersifat toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
5.2. Permukaan retak atau berlubang	X			
6. Langit-langit di ruang produksi tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi		X		
7. Penerangan 7.1. Lampu di ruang produksi tidak berpelindung 7.2. Lampu di ruang penyimpanan bahan baku tidak berpelindung	X	X		
8. Sirkulasi Udara 8.1. Sirkulasi udara di ruang produksi tidak baik (pengap) 8.2. Udara mengalir dari daerah kotor ke daerah bersih	X	X		
9. Pasokan Air 9.1. Air yang digunakan sebagai bahan baku tidak memenuhi persyaratan air minum 9.2. Air untuk proses produksi, mencuci dan membilas peralatan/ permukaan yang kontak dengan produk tidak memenuhi persyaratan air bersih		X X		
10. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai	X			
11. Saluran pembuangan tidak lancar dan tidak tertutup	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
<p>12. Toilet</p> <p>12.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup</p> <p>12.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi</p> <p>12.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet yang dilengkapi sabun cair dan sanitiser</p>	X	X		
<p>13. Ruang Ganti Pakaian</p> <p>13.1. Tidak dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih</p> <p>13.2. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi melalui ruang terbuka di luar bangunan utama</p>	X			
<p>14. Fasilitas Cuci Tangan dan <i>Foot Dip/ shoe sanitizing mats</i></p> <p>14.1. Pintu masuk ruang pengolahan tidak memiliki fasilitas cuci tangan dan <i>foot dip/ shoe sanitizing mats</i></p> <p>14.2. <i>Foot dip/ shoe sanitizing mats</i> tidak berfungsi dengan baik (tidak berisi disinfektan)</p>		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
14.3. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi atau tidak tersedia air bersih, tidak dilengkapi sabun cair dan disinfektan serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan		X		
14.4. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan	X			
15. Peralatan dan Wadah				
15.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X		
15.2. Peralatan dan wadah yang bersentuhan langsung dengan produk tidak ditangani dengan baik dan tidak terawat dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang atau menghambat proses pembersihan		X		
II. Bahan Baku dan Penanganan Produk				
16. Produk berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV atau <i>establishment number</i> yang telah disetujui Pemerintah		X		
17. Tidak memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) penerimaan, penyimpanan dan pengolahan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
18. Tidak dilakukan deteksi logam pada produk akhir		X		
19. Kemasan				
19.1. Terbuat dari bahan yang toksik, bereaksi dengan produk, dan tidak mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk		X		
19.2. Tidak disimpan pada ruang khusus	X			
20. Penyimpanan				
20.1. Tidak menerapkan sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			
20.2. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan tidak dipisahkan dengan bahan/produk lain	X			
20.3. Temperatur tempat penyimpanan bahan baku dan produk olahan tidak sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan		X		
III. Higiene Personel				
21. Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun		X		
22. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		

23. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
IV. Higiene Sanitasi				
24. Penanganan Limbah dan Kotoran 24.1 Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik 24.2 Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tidak tertutup	X			
25. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi	X			
26. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 26.1 Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha tidak dilakukan efektif 26.2 Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya	X	X		
27. Bahan-Bahan Kimia 27.1 Bahan kimia, sanitiser dan bahan tambahan pangan tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
27.2 Penggunaan bahan kimia, sanitiser, dan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan		X		
V. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
28. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
29. Tidak dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
30. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			
31. Peralatan tidak dikalibrasi minimal 1 kali setahun		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Level/Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Pada Unit Usaha Pengolahan Pangan Asal Hewan Lainnya

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)	
a. Penyimpangan Minor	27 Penyimpangan
b. Penyimpangan Mayor	24 Penyimpangan

2. Level/Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤5	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 7, mayor maksimal 2
II	≤8	≤5	Jumlah penyimpangan maksimal 13, mayor maksimal 5
III		≤10	Jumlah penyimpangan maksimal 25
3. Keterangan Level/Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
1	Level I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
2	Level II	Baik	
3	Level III	Cukup	

17. Tempat Pengolahan Produk Hewan Nonpangan

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar

Unit Usaha Tempat Pengolahan Produk Hewan Nonpangan

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi	X			
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Saluran pembuangan tidak lancar dan tidak tertutup	X			
4. Sirkulasi udara di ruang proses produksi tidak baik (pengap)	X			
5. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai	X			

6. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai	X			
7. Tidak ada ruang ganti pakaian	X			
8. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi atau tidak dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan	X			
II. Bahan Baku dan Penanganan Produk				
9. Bahan baku tidak dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)		X		
10. Tidak ada tahapan yang dapat menghilangkan bahaya biologis (agen patogen)		X		
III. Higiene Personel				
11. Tidak dilakukan pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk minimal 1 kali setahun	X			
12. Pekerja yang menangani produk tidak mengenakan alat pelindung diri		X		
IV. Higiene Sanitasi				
13. Sampah dan limbah tidak ditangani dengan baik	X			

14. Bahan kimia tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain		X		
---	--	---	--	--

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner

Unit Usaha Tempat Pengolahan Produk Hewan Nonpangan

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		10 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		4 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤2	≤1	Jumlah penyimpangan maksimal 3, mayor maksimal 1
II	≤3	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 5, mayor maksimal 2
III		≤3	Jumlah penyimpangan Maksimal 7
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

18. Tempat Pengolahan Sarang Burung Walet

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Tempat Pengolahan Sarang Burung Walet

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi		X		
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Tidak dipisahkan antara pintu masuk untuk bahan baku dari pintu keluar produk akhir		X		
4. Lantai				
4.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			
4.2. Pertemuan antara lantai dan dinding tidak lengkung	X			
4.3. Terdapat genangan air atau air tidak mengalir ke saluran pembuangan	X			
4.4. Permukaan retak atau berlubang	X			
5. Dinding				
5.1. Dinding setinggi kurang dari 2 meter terbuat dari bahan yang tidak kedap air, bersifat toksik, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
5.2. Permukaan retak atau berlubang	X			
5.3. Tidak didisain untuk menghindari peletakan/ penyimpanan barang/alat	X			
6. Langit-langit di ruang produksi tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi		X		
7. Penerangan				
7.1. Lampu di ruang produksi tidak berpelindung		X		
7.2. Lampu di ruang penyimpanan bahan baku tidak berpelindung	X			
8. Sirkulasi Udara				
8.1. Sirkulasi udara di ruang produksi tidak baik (pengap)	X			
8.2. Udara mengalir dari daerah kotor ke daerah bersih		X		
9. Tidak tersedia pasokan air yang memenuhi persyaratan air minum untuk proses produksi, mencuci dan membilas peralatan/ permukaan yang kontak dengan produk dan tidak dilakukan pengujian di laboratorium eksternal		X		

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
terakreditasi minimal 1 kali setahun				
10. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai	X			
11. Saluran pembuangan tidak lancar dan tidak tertutup	X			
12. Toilet				
12.1. Tidak tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup	X			
12.2. Pintu berhubungan langsung dengan ruang produksi		X		
12.3. Tidak dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet, air bersih yang memadai, sabun cair dan sanitiser	X			
13. Ruang Ganti Pakaian				
13.1. Tidak dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih		X		
13.2. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi melalui ruang terbuka di luar bangunan utama	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
14. Fasilitas <i>Foot Dip/ shoe sanitizing mats</i> dan Cuci Tangan				
14.1. Pintu masuk ruang pengolahan tidak memiliki fasilitas cuci tangan dan <i>foot dip/ shoe sanitizing mats</i>	X			
14.2. <i>Foot dip/ shoe sanitizing mats</i> tidak berfungsi dengan baik (tidak berisi disinfektan)	X			
14.3. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi atau tidak tersedia air bersih, tidak dilengkapi sabun cair dan disinfektan serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan		X		
14.4. Fasilitas cuci tangan dioperasikan dengan tangan	X			
15. Peralatan dan Wadah				
15.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, toksik, tidak mudah dibersihkan dan disinfeksi		X		
15.2. Peralatan dan wadah yang bersentuhan langsung dengan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
produk tidak ditangani dengan baik dan tidak terawat dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang atau menghambat proses pembersihan				
II. Bahan Baku dan Penanganan Produk				
16. Produk berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		
17. Tidak memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan dan pengolahan produk		X		
18. Area pengisian produk ke dalam kemasan primer memungkinkan terjadinya kontaminasi		X		
19. Kemasan		X		
19.1. Terbuat dari bahan yang toksik, bereaksi dengan produk, dan tidak mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk				
19.2. Tidak disimpan pada ruang khusus	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
20. Penyimpanan				
20.1. Tidak menerapkan sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			
20.2. Temperatur tempat penyimpanan bahan baku dan produk olahan tidak sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan		X		
20.3. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan tidak dipisahkan dengan bahan/produk lain	X			
III. Higiene Personel				
21. Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun		X		
22. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik		X		
23. Pekerja yang menangani langsung produk tidak mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi	X			
IV. Higiene Sanitasi				
24. Penanganan Limbah dan Kotoran				
24.1. Limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik	X			
	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
24.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tidak tertutup				
25. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi	X			
26. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 26.1. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha tidak dilakukan secara efektif 26.2. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya		X		
27. Bahan-Bahan Kimia 27.1. Bahan kimia, sanitiser dan/atau bahan tambahan pangan tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain 27.2. Penggunaan bahan kimia, sanitiser, dan/atau bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
V. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi				
28. Tidak ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun		X		
29. Tidak ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium	X			

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Tempat Pengolahan Sarang Burung Walet

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		28 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		21 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	≤5	≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 7, mayor maksimal 2
II	≤9	≤5	Jumlah penyimpangan maksimal 14, mayor maksimal 5
III		≤10	Jumlah penyimpangan maksimal 24
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

19. Usaha Rumah Sarang Burung Walet

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Rumah Sarang Burung Walet

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Biosekuriti				
1. Area rumah walet dan pintu masuk rumah walet tidak dapat mencegah atau mengendalikan masuknya orang yang tidak berkepentingan, hewan lain dan/atau barang-barang yang dapat membawa agen penyakit		X		
2. Timbunan kotoran burung di dalam rumah walet tidak dibersihkan secara berkala	X			
3. Tidak tersedia fasilitas atau prosedur untuk pemusnahan burung yang mati	X			
II. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
4. Bangunan, fasilitas dan peralatan kotor dan tidak terawat dengan baik	X			
5. Pintu masuk ke rumah walet tidak dilengkapi fasilitas desinfeksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
6. Sirip tempat burung walet membuat sarang terbuat atau dilapisi bahan yang korosif dan atau toksik		X		
7. Tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang berfungsi dengan baik dilengkapi dengan sabun dan/atau sanitizer		X		
8. Tidak tersedia pasokan air bersih yang memadai	X			
9. Peralatan dan wadah dalam kondisi kotor dan tidak terawat dengan baik	X			
III. Penanganan Produk				
10. Peralatan dan wadah penampungan hasil panen dalam kondisi kotor dan tidak terawat dengan baik	X			
11. Alat angkut yang digunakan dalam kondisi kotor dan tidak terawat dengan baik	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
12. Kemasan yang digunakan untuk pengiriman sarang burung walet dalam kondisi kotor	X			
VI. Higiene Personel				
13. Pekerja yang menangani langsung sarang burung walet dalam keadaan tidak sehat	X			
14. Pekerja yang kontak langsung dengan sarang burung walet tidak mencegah terkontaminasinya sarang burung walet dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik	X			
VII. Higiene Sanitasi				
15. Sampah dan limbah tidak ditangani dengan baik	X			
16. Tidak terdapat pengendalian terhadap serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
17. Penggunaan bahan kimia dan sanitizer yang tidak diizinkan dan tidak sesuai dengan persyaratan dan/atau tidak diberi label dan tidak disimpan dengan baik		X		

Keterangan :

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Rumah Sarang Burung Walet

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor	13 Penyimpangan		
b. Penyimpangan Mayor	4 Penyimpangan		
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	3	0	Jumlah penyimpangan maksimal 3, mayor maksimal 0
II	5	≤1	Jumlah penyimpangan maksimal 6, mayor maksimal 1
III		≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 8

3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner		
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)
b.	Tingkat II	Baik
c.	Tingkat III	Cukup

20. Usaha Pengumpulan Sarang Burung Walet

a. Daftar Audit Kelayakan Dasar Unit Usaha Pengumpulan Sarang Burung Walet

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
I. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan				
1. Bangunan tidak dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan menghambat program sanitasi dan tidak mencegah terjadinya kontaminasi produk sertamemiliki temperatur dan kelembaban ruangan yang sesuai dengan sifat produk yang disimpan	X			
2. Tidak terawat dan kotor	X			
3. Sirkulasi udara di ruang penyimpanan tidak baik (pengap)	X			
4. Dinding terbuat dari bahan yang tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi dan permukaan dinding berlubang/retak/mengelupas	X			
5. Lantai terbuat dari bahan yang tidak kedap air dan tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
6. Langit-langit di ruang penanganan produk tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi	X			
7. Tidak tersedia pasokan listrik yang memadai	X			
8. Tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang berfungsi dan tidak dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan		X		
9. Pintu toilet berhubungan langsung dengan ruang penyimpanan		X		
10. Peralatan 10.1. Terbuat dari bahan yang tidak kedap air, mudah korosif, tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi 10.2. Tidak memiliki tempat khusus untuk menyimpan peralatan	X X			
II. Penanganan Produk				
11. Produk berasal dari unit usaha yang tidak mempunyai NKV		X		
12. Tidak memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan,	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
penyimpanan dan pengiriman sarang burung walet				
13. Produk ditempatkan dalam wadah yang kotor dan atau memungkinkan terjadinya kontaminasi	X			
14. Produk menyentuh dinding, atap dan/atau lantai	X			
15. Penempatan produk tidak sesuai dengan persyaratan, seperti jumlah maksimal tumpukan	X			
16. Tidak memiliki sistem <i>first in first out</i> (FIFO)	X			
III. Higiene Personal				
17. Pekerja yang menangani langsung sarang burung walet tidak dalam keadaan sehat	X			
18. Pekerja yang menangani langsung sarang burung walet tidak mencegah terkontaminasinya sarang burung walet dari bahaya biologis, kimiawi dan/atau fisik	X			
IV. Higiene Sanitasi				
19. Penanganan sampah tidak baik	X			
20. Program Pembersihan dan Disinfeksi 20.1. Tidak memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi	X			

Aspek yang dinilai	MN	MY	OK	Keterangan
20.2. Pembersihan dan disinfeksi tidak efektif	X			
21. Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 21.1. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya 21.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha tidak dilakukan secara efektif	X	X		
22. Bahan- Bahan Kimia 22.1. Bahan Kimia dan sanitizer tidak diberi label dan tidak disimpan di tempat yang seharusnya 22.2. Penggunaan bahan kimia dan sanitizer yang tidak diizinkan dan tidak sesuai persyaratan	X	X		

Keterangan:

MN = Penyimpangan Minor

MY = Penyimpangan Mayor

OK = Tidak ada Penyimpangan

- b. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Pengumpulan Sarang Burung Walet

1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)			
a. Penyimpangan Minor		21 Penyimpangan	
b. Penyimpangan Mayor		5 Penyimpangan	
2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		
	Minor	Mayor	Keterangan
I	5	0	Jumlah penyimpangan maksimal 5, mayor maksimal 0
II	8	≤1	Jumlah penyimpangan maksimal 9, mayor maksimal 1
III		≤2	Jumlah penyimpangan maksimal 13
3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner			
a.	Tingkat I	Sangat Baik (kualifikasi ekspor)	
b.	Tingkat II	Baik	
c.	Tingkat III	Cukup	

MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SYAHRUL YASIN LIMPO

LAMPIRAN III
PERATURAN MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 11 TAHUN 2020
TENTANG
SERTIFIKASI NOMOR KONTROL
VETERINER UNIT USAHA PRODUK HEWAN

TATA CARA PENCANTUMAN NOMOR KONTROL VETERINER
UNIT USAHA PRODUK HEWAN

A. Tata Cara Penulisan Nomor Kontrol Veteriner

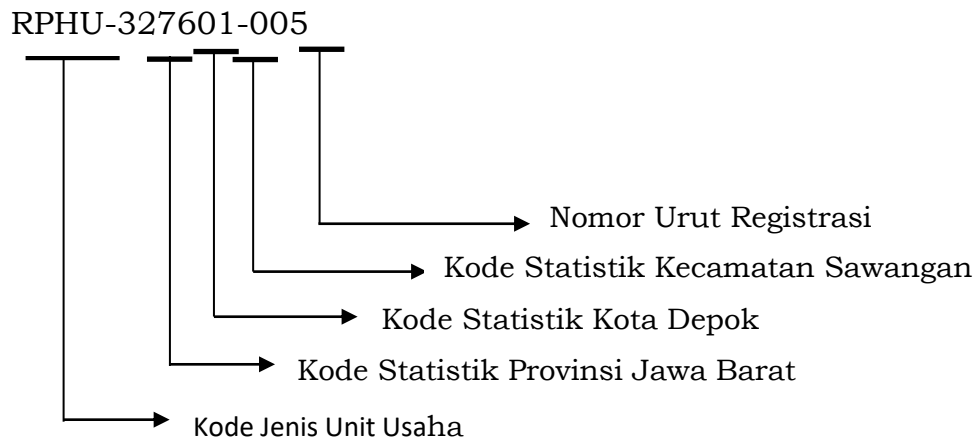
Penulisan Nomor Kontrol Veteriner terdiri dari rangkaian angka yang menunjukkan jenis usaha, lokasi, dan nomor urut registrasi Unit Usaha yang bersangkutan. Lokasi dituliskan dengan nomor berdasarkan kode statistik tempat Unit Usaha tersebut.

1. Jenis Unit Usaha dinyatakan dengan huruf, yaitu:
 - a. RPHR : Rumah Potong Hewan Ruminansia
 - b. RPHU : Rumah Potong Hewan Unggas
 - c. RPHB : Rumah Potong Hewan Babi
 - d. BUP : Budidaya Unggas Petelur
 - e. BTP : Budidaya Ternak Perah
 - f. UPD : Usaha Pengelolaan Daging
 - g. UPS : Usaha Pengelolaan Susu
 - h. UPT : Usaha Pengelolaan Telur
 - i. KD : Kios Daging
 - j. Ritel : Ritel
 - k. CS : Gudang Berpendingin
 - l. GK : Gudang Kering
 - m. MCU : Usaha Penampung Susu
 - n. UPPPTK : Usaha Pengumpulan, Pengemasan, dan Pelabelan Telur Konsumsi
 - o. UPM : Usaha Penanganan Atau Pengelolaan Madu
 - p. UCSBW : Usaha Pencucian Sarang Burung Walet
 - q. UPPP : Usaha Pengelolaan Produk Pangan Asal Hewan
 - r. UPPN : Usaha Pengelolaan Produk Hewan Nonpangan

- s. UPSBW : Usaha Pengelolaan Sarang Burung Walet
- t. URSBW : Usaha Rumah Sarang Burung Walet
- u. UKSBW : Usaha Pengumpulan Sarang Burung Walet

2. Nomor urut pemberian Nomor Kontrol Veteriner dinyatakan dengan angka yang menunjukkan urutan angka pemberian nomor kontrol veteriner.

Contoh:



Contoh cara penulisan Nomor Kontrol Veteriner adalah sebagai berikut:

1. Jenis Usaha : Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U)
- Nomor Urut : 005
- Lokasi (kode statistik) : Provinsi Jawa Barat (32), Kota Depok (76), Kecamatan Sawangan (01), nomor urut RPH-U yang bersertifikat NKV (005)
- Penulisan : RPHU-327601-005

2. Jenis Usaha : Gudang Berpendingan
Nomor Urut : 007
Lokasi (kode statistik) : Provinsi Jakarta (31), Kota Jakarta Pusat (73), Kecamatan Kemayoran (06), nomor urut ID yang bersertifikat NKV (007).
Penulisan : CS-317306-007

- B. Jika berdasarkan hasil Surveilans Unit Usaha Produk Hewan mengalami perubahan tingkat maka diterbitkan Nomor Kontrol Veteriner tanpa mengubah Nomor Kontrol Veteriner.
- C. Jika terjadi perubahan nama pemilik Unit Usaha Produk Hewan dan/atau nama Unit Usaha Produk Hewan maka diterbitkan Nomor Kontrol Veteriner tanpa mengubah Nomor Kontrol Veteriner.

MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SYAHRUL YASIN LIMPO

LAMPIRAN IV
PERATURAN MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 11 TAHUN 2020
TENTANG
SERTIFIKASI NOMOR KONTROL
VETERINER UNIT USAHA PRODUK HEWAN

HASIL TEMUAN KETIDAKSESUAIAN PERSYARATAN TEKNIS

PROVINSI

KETERANGAN HASIL TEMUAN KETIDAKSESUAIAN
NOMOR KONTROL VETERINER UNIT USAHA PRODUK HEWAN
(*JENIS UNIT USAHA PRODUK HEWAN*)
NKV :

Setelah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan teknis Higiene Sanitasi di (*jenis dan nama Unit Usaha Produk Hewan*) oleh Tim Auditor NKV, pada tanggal, diperoleh hasil sebagai berikut :

a) Penyimpangan Minor : Penyimpangan
b) Penyimpangan Mayor : Penyimpangan

Berdasarkan Pedoman Penilaian Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan, dari total penyimpangan tersebut diatas, (*jenis dan nama Unit Usaha Produk Hewan*) berhak mendapatkan Nomor Kontrol Veteriner, dengan :
Tingkat :

Tingkat	Keterangan	Surveilans
I	Baik Sekali	Tiap 1 (satu) tahun sekali
II	Baik	Tiap 6 (enam) bulan sekali
III	Cukup	Tiap 4 (empat) bulan sekali

Keterangan Hasil Temuan Ketidaksesuaian ini dapat berubah sesuai dengan total penyimpangan pada saat Surveilans.

Ditetapkan di
pada tanggal

PEJABAT OTORITAS VETERINER
NIP.

MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA,

SYAHRUL YASIN LIMPO

LAMPIRAN V
PERATURAN MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 11 TAHUN 2020
TENTANG
SERTIFIKASI NOMOR KONTROL
VETERINER UNIT USAHA PRODUK HEWAN

No.	Format	Keterangan
1	Format-1	Surat Permohonan
2	Format-2	Surat Rekomendasi Dinas Daerah Kabupaten/Kota
3	Format-3	Perjanjian Pengelolaan Usaha
4	Format-4	Surat Pernyataan Kebenaran dan Keabsahan Dokumen
5	Format-5	Surat Penolakan Permohonan Nomor Kontrol Veteriner
6	Format-6	Surat Penugasan Tim Auditor NKV Provinsi
7	Format-7	Surat Penugasan Tim Auditor Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner
8	Format-8	Hasil Audit
9	Format-9	Surat Keterangan Tidak Memenuhi Persyaratan Teknis Nomor Kontrol Veteriner
10	Format-10	Nomor Kontrol Veteriner
11	Format-11	Permohonan Perubahan Nomor Kontrol Veteriner
12	Format-12	Keputusan Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner
13	Format-13	Surat Keputusan Gubernur tentang Pengangkatan Auditor NKV
14	Format-14	Tanda Pengenal Auditor NKV
15	Format-15	Surat Keputusan Gubernur tentang Pemberhentian Auditor NKV

MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA,

SYAHRUL YASIN LIMPO

Surat Permohonan

KOP PERUSAHAAN

....., Tanggal/Bulan/ Tahun

Nomor :
Lampiran : 1 (satu) berkas
Perihal : Permohonan Nomor Kontrol Veteriner

Kepada Yth.:
Kepala Dinas Propinsi
Alamat.....
.....

Bersama ini kami mengajukan permohonan Nomor Kontrol Veteriner atas nama:

Nama Perusahaan :
Alamat Perusahaan :
Alamat Tempat Usaha :
Nama Pimpinan/Penanggung Jawab :
Jenis Unit Usaha Produk Hewan :

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini kami lampirkan dokumen persyaratan permohonan sebagai berikut:

- a. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP);
- b. Fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Unit Usaha Produk Hewan dan/atau perorangan;
- c. Fotokopi Surat izin usaha dan/atau surat tanda daftar usaha;
- d. Fotokopi Surat Keterangan Domisili Unit Usaha Produk Hewan yang dikeluarkan oleh pejabat berwenang;
- e. Surat rekomendasi Dinas Daerah Kabupaten/Kota yang menyelenggarakan fungsi Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner;
- f. Bukti perjanjian pengelolaan usaha bagi Pelaku Usaha yang melakukan kegiatan di tempat usaha milik orang lain;
- g. Surat pernyataan bermeterai yang menerangkan bahwa dokumen yang disampaikan benar dan sah;
- h. Surat kuasa bermeterai (bila diwakilkan oleh pihak lain).

Demikian surat permohonan ini disampaikan untuk diproses lebih lanjut. Atas perkenan Bapak kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Pimpinan Perusahaan,

ttd

(Nama Jelas, Jabatan, Stempel Perusahaan)

Tembusan Yth.:
Bupati/Wali Kota.

Format-2

Surat Rekomendasi Dinas Daerah Kabupaten/Kota

KOP DINAS DAERAH KABUPATEN/KOTA

..... , Tanggal/Bulan/Tahun

Nomor :
Lampiran :
Perihal : Rekomendasi Nomor Kontrol Veteriner

Kepada Yth.:
Kepala Dinas Propinsi
Alamat
.....

Menindaklanjuti surat permohonan dari PT/CV/UD Nomor tanggal/bulan/tahun perihal permohonan rekomendasi Nomor Kontrol Veteriner untuk jenis usaha dengan data sebagai berikut:

Nama Perusahaan :
Nama Pimpinan/Penanggung Jawab :
Alamat Perusahaan :
Alamat Unit Usaha :

Berdasarkan hasil verifikasi terhadap penerapan higiene sanitasi pada Unit Usaha tersebut maka Dinas memberikan rekomendasi untuk dilakukan Audit NKV.

Demikian surat rekomendasi ini disampaikan untuk diproses lebih lanjut. Atas perkenan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

Kepala Dinas,

ttd

(Nama Jelas, NIP, Stempel Dinas)

Tembusan Yth.:
Bupati/Wali Kota

Perjanjian Pengelolaan Usaha

KOP PERUSAHAAN

PERJANJIAN KERJASAMA
ANTARA
.....
DENGAN
.....
TENTANG
PENGELOLAAN USAHA

Pada hari ini Tanggal ... Bulan .. Tahun (.././....) kami yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan sebagai berikut:

Pihak Kesatu

(Nama), selaku, dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama (PT/CV/UD), jenis usaha, yang berkedudukan di (alamat), untuk selanjutnya disebut "Pihak Kesatu".

Pihak Kedua

(Nama), selaku, dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama (PT/CV/UD), jenis usaha, yang berkedudukan di (alamat), untuk selanjutnya disebut "Pihak Kedua".

Berdasarkan hal-hal tersebut diatas, Pihak Kesatu dan Pihak Kedua yang selanjutnya disebut Para Pihak, telah sepakat mengikat diri dalam perjanjian kerjasama tentang Pengelolaan Usaha dengan ketentuan sebagai berikut :

Pasal 1

Kerjasama

.....

Pasal 2

Harga dan Pembayaran

.....

Pasal 3

Hak dan Kewajiban

.....

Pasal 4

Jangka Waktu

.....

(Pengaturan substansi dalam perjanjian kerjasama dimaksud sesuai dengan kebutuhan Pihak Kesatu dan Pihak Kedua)

Demikianlah perjanjian dibuat dan ditandatangani pada hari tanggal seperti tersebut pada awal perjanjian ini dalam rangkap 2 (dua) keduanya bermeterai cukup dan mempunyai kekuatan hukum yang sama.

Pihak Kedua,

ttd

(Nama Jelas, Jabatan, Stempel
Perusahaan)

Pihak Kesatu,

(materai di Pihak Kesatu atau
Pihak Kedua)

ttd

(Nama Jelas, Jabatan, Stempel
Perusahaan)

Surat Pernyataan Kebenaran dan Keabsahan Dokumen

KOP PERUSAHAAN

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama :
Jabatan :
Alamat :

Menyatakan bahwa dokumen yang dilampirkan pada permohonan sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner PT/CV/UD Nomor tanggal/bulan/tahun adalah benar dan sah.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, apabila dikemudian hari ditemukan dokumen tidak benar dan tidak sah, saya siap menerima sanksi/hukum sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

..... , tanggal/bulan/tahun

Ttd dan materai

(Nama Jelas, Jabatan, Stempel Perusahaan)

Format-5

Surat Penolakan Permohonan Nomor Kontrol Veteriner

KOP DINAS

Tanggal/Bulan/Tahun ,

Nomor :
Lampiran :
Perihal : Penolakan Permohonan Nomor Kontrol Veteriner

Kepada Yth.:
Pimpinan Perusahaan
Alamat
.....

Menindaklanjuti surat permohonan dari PT/CV/UD Nomor tanggal/bulan/tahun perihal permohonan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) untuk jenis usaha dengan data sebagai berikut:

Nama Perusahaan :
Nama Pimpinan/ :
Penanggung Jawab :
Alamat Perusahaan :
Alamat Unit Usaha :

Dari hasil pemeriksaan persyaratan administrasi, dokumen yang Saudara lampirkan tidak lengkap, yaitu Berdasarkan hal tersebut, maka proses permohonan Saudara tidak dapat dilanjutkan.

Demikian surat ini disampaikan, diucapkan terima kasih.

Kepala Dinas

ttd

(Nama Jelas, NIP, Stempel Dinas)

Tembusan Yth.:
Kepala Dinas Kabupaten/Kota

Surat Penugasan Tim Auditor NKV Provinsi

KOP DINAS

....., Tanggal/Bulan/Tahun

Nomor :
Lampiran :
Perihal : Penugasan Tim Auditor NKV

Kepada Yth.:
Pimpinan Perusahaan
Alamat
.....

Menindaklanjuti surat permohonan dari PT/CV/UD Nomor tanggal/bulan/tahun perihal permohonan Nomor Kontrol Veteriner untuk jenis usaha , maka Kami menugaskan tim Auditor NKV sebagai berikut:

1. Nama :
NIP :
2. Nama :
NIP :
3. Nama :
NIP :

Untuk melakukan Audit NKV pada tanggal/bulan/tahun di PT/CV/UD dengan alamat

Demikian surat ini disampaikan, diucapkan terima kasih.

Kepala Dinas Provinsi

ttd

(Nama Jelas, NIP, Stempel Dinas)

Tembusan Yth.

1. Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner
2. Kepala Dinas Kabupaten/Kota

Format-7

Surat Penugasan Tim Auditor Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner

KOP	
Nomor	: , Tanggal/Bulan/Tahun
Lampiran	:
Perihal	: Penugasan Tim Auditor
Kepada Yth.:	
Kepala Dinas Provinsi	
Alamat	
.....	
Menindaklanjuti surat dari Kepala Dinas Provinsi Nomor tanggal/bulan/tahun perihal permohonan pendampingan Audit Nomor Kontrol Veteriner pada PT/CV/UD dengan jenis usaha, maka Kami menugaskan Tim Auditor sebagai berikut:	
4. Nama	:
NIP	:
5. Nama	:
NIP	:
6. Nama	:
NIP	:
Untuk melakukan harmonisasi dan verifikasi pada tanggal/bulan/tahun di PT/CV/UD dengan alamat	
Demikian surat ini disampaikan, diucapkan terima kasih.	
Direktur,	
Ttd	
(Nama Jelas, NIP, Stempel)	
Tembusan Yth.	
Pimpinan perusahaan	

Hasil Audit

HASIL AUDIT

Jenis Audit : Audit/Surveilans
Nama Perusahaan :
Alamat Perusahaan :
Jenis Usaha :

	Temuan Ketidaksesuaian	Rekomendasi Perbaikan	Waktu Perbaikan

Auditor :

- 1.
- 2.
- 3.

Pendamping

Kab/Kota:

- 1.
- 2.

Auditee :

- 1.
- 2.

Surat Keterangan
Tidak Memenuhi Persyaratan Teknis Nomor Kontrol Veteriner

KOP DINAS

Nomor :Tanggal/Bulan/Tahun
Lampiran :
Hal : Surat Keterangan Tidak Memenuhi
Persyaratan Teknis Nomor
Kontrol Veteriner

Yth.
Pimpinan Perusahaan
Alamat
.....

Memperhatikan Surat Tugas No.....tanggal..... perihal Penugasan Audit NKV dan hasil Audit NKV oleh tim Auditor di PT/CV/UD pada tanggal maka bersama ini disampaikan bahwa Unit Usaha yang Saudara pimpin tidak memenuhi persyaratan teknis sehingga belum dapat diberikan Nomor Kontrol Veteriner. Selanjutnya terhadap temuan ketidaksesuaian dari hasil Audit sebagaimana terlampir harus dilakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu paling lama 5 (lima) tahun sejak surat keterangan ini dikeluarkan.

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Kepala Dinas

ttd

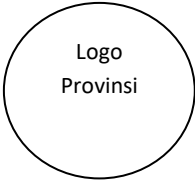

(Nama Jelas, NIP, Stempel Dinas)

TembusanYth.:
1. Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner
2. Dinas Kabupaten/Kota

Format-10

NOMOR KONTROL VETERINER

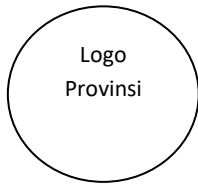
1. Rumah Potong Hewan Ruminansia

 <p>Logo Provinsi</p>	<p>PROVINSI ...</p> <p>SERTIFIKAT NOMOR KONTROL VETERINER RUMAH POTONG HEWAN RUMINANSIA (RPH-R) Nomor :</p>	 <p>NOMOR KONTROL VETERINER NKV Kode Unit Usaha - Lokasi - Nomor Urut</p>												
<p>Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 <i>juncto</i> Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Rumah Potong Hewan Ruminansia di bawah ini:</p> <table><tr><td>Nama Unit Usaha</td><td>.....</td></tr><tr><td>Alamat Unit Usaha</td><td>.....</td></tr><tr><td>Desa/Kelurahan</td><td>.....</td></tr><tr><td>Kecamatan</td><td>.....</td></tr><tr><td>Kabupaten/Kota</td><td>.....</td></tr><tr><td>Provinsi</td><td>.....</td></tr></table>			Nama Unit Usaha	Alamat Unit Usaha	Desa/Kelurahan	Kecamatan	Kabupaten/Kota	Provinsi
Nama Unit Usaha													
Alamat Unit Usaha													
Desa/Kelurahan													
Kecamatan													
Kabupaten/Kota													
Provinsi													
<p>Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Rumah Potong Hewan Ruminansia tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV): Tingkat</p> <p>NKV ini berlaku selama 5 (lima) Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.</p> <p>Demikian Nomor Kontrol Veteriner ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.</p>														
<p>Ditetapkan di pada tanggal</p> <p>PEJABAT OTORITAS VETERINER ----- NIP</p>														

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan daging dan/atau produk daging ruminansia.
2. Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) wajib menerapkan cara yang baik di RPH-R, meliputi penerapan kesejahteraan hewan, biosekuriti, pemotongan hewan yang baik, serta higiene sanitasi untuk menjamin daging yang dihasilkan aman, sehat, dan utuh untuk dikonsumsi manusia.
3. RPH-R harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. RPH-R harus mempekerjakan Dokter Hewan sebagai penanggung jawab teknis terhadap penerapan higiene sanitasi, pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem*, serta kesejahteraan hewan.
5. RPH-R wajib melaksanakan pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem* yang dilakukan oleh Dokter Hewan penanggung jawab teknis atau oleh paramedik veteriner di bawah pengawasan Dokter Hewan.
6. Karkas, daging, dan/atau jeroan yang telah lulus pemeriksaan *post mortem* dan dinyatakan aman dan layak dikonsumsi manusia harus distempel oleh Dokter Hewan penanggung jawab di RPH-R, yang bertuliskan “telah diperiksa oleh Dokter Hewan” dan disertai dengan Surat keterangan Kesehatan Daging.
7. RPH-R harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk akhir pada laboratorium eksternal terakreditasi.
8. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik, tercemar dengan produk tidak halal serta mampu mempertahankan temperatur produk.
9. Proses pembuangan serta pengelolaan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
10. Air yang digunakan dalam proses untuk proses penanganan produk, mencuci dan membilas peralatan/permukaan yang kontak dengan produk harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
11. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

2. Rumah Potong Hewan Unggas



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS (RPH-U)
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Rumah Potong Hewan Unggas di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Rumah Potong Hewan Unggas tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

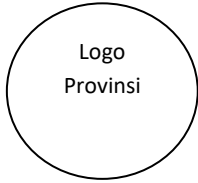
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan produk daging unggas.
2. Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U) wajib menerapkan cara yang baik di RPH-U, meliputi penerapan kesejahteraan hewan, biosekuriti, pemotongan hewan yang baik dan halal, serta higiene sanitasi untuk menjamin daging yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. RPH-U harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. RPH-U harus mempekerjakan Dokter Hewan sebagai penanggung jawab teknis terhadap penerapan higiene sanitasi, pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem*, biosekuriti dan kesejahteraan hewan.
5. RPH-U harus melaksanakan pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem* yang dilakukan oleh Dokter Hewan penanggung jawab teknis atau oleh paramedik veteriner di bawah pengawasan Dokter Hewan.
6. RPH-U harus memiliki fasilitas rantai dingin.
7. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik, tercemar produk tidak halal serta mampu mempertahankan temperatur produk.
8. RPH-U harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk akhir pada laboratorium eksternal terakreditasi.
9. Proses pembuangan serta pengolahan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
10. Air yang dipergunakan dalam proses penanganan produk, mencuci dan membilas peralatan/permukaan yang kontak dengan produk harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
11. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

3. Rumah Potong Hewan Babi



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
RUMAH POTONG HEWAN BABI (RPH-B)
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Rumah Potong Hewan Babi di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Rumah Potong Hewan Babi tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
..... Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No. tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

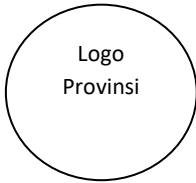
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan produk daging babi.
2. Rumah Pemotongan Hewan Babi (RPH-B) wajib menerapkan cara yang baik di RPH-B, meliputi penerapan kesejahteraan hewan, biosekuriti, pemotongan hewan yang baik, serta higiene sanitasi untuk menjamin daging yang dihasilkan aman, sehat, dan utuh untuk dikonsumsi manusia.
3. RPH-B harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. RPH-B harus mempekerjakan Dokter Hewan sebagai penanggung jawab teknis terhadap penerapan higiene sanitasi, pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem*, serta kesejahteraan hewan.
5. RPH-B wajib melaksanakan pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem* yang dilakukan oleh Dokter Hewan penanggung jawab teknis atau oleh paramedik veteriner di bawah pengawasan Dokter Hewan.
6. Karkas, daging, dan/atau jeroan yang telah lulus pemeriksaan *post mortem* dan dinyatakan aman dan layak dikonsumsi manusia harus distempel oleh Dokter Hewan penanggung jawab di RPH-B, yang bertuliskan “telah diperiksa oleh Dokter Hewan” dan disertai dengan Surat keterangan Kesehatan Daging.
7. RPH-B harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk akhir pada laboratorium eksternal terakreditasi.
8. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik, serta mampu mempertahankan temperatur produk.
9. Proses pembuangan serta pengelolaan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
10. Air yang digunakan dalam proses penanganan produk, mencuci dan membilas peralatan/permukaan yang kontak dengan produk harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
11. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

4. Budi daya Unggas Petelur



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
BUDIDAYA UNGGAS PETELUR
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Budi daya Unggas Petelur di bawah ini:

Nama Unit Usaha :
Alamat Unit Usaha :
Desa/Kelurahan :
Kecamatan :
Kabupaten/Kota :
Provinsi :

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Budi daya Unggas Petelur tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV): Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

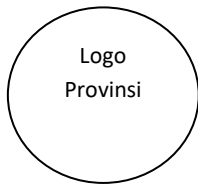
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat atau dicantumkan pada label dan kemasan telur.
2. Budidaya unggas petelur wajib menerapkan cara yang baik meliputi penerapan kesejahteraan hewan, biosekuriti, dan higiene sanitasi untuk menjamin telur yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Budidaya unggas petelur harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Budidaya unggas petelur harus memiliki dokter hewan sebagai penanggung jawab teknis terhadap penerapan higiene sanitasi, biosekuriti dan kesejahteraan hewan.
5. Budidaya unggas petelur harus memiliki program pengendalian penyakit zoonotik, terutama *Salmonella* sp.
6. Air yang diberikan tidak mengandung zat berbahaya bagi kesehatan unggas.
7. Penggunaan obat hewan secara benar wajib dibawah pengawasan dokter hewan.
8. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik.
9. Budidaya unggas petelur harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi secara berkala terhadap telur pada laboratorium eksternal terakreditasi.
10. Proses pembuangan serta pengolahan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
11. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

5. Budi daya Ternak Perah



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
BUDIDAYA TERNAK PERAH
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Budi daya Ternak Perah di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Budi daya Ternak Perah tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
..... Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

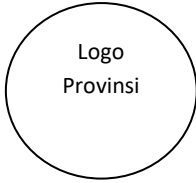
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat.
2. Budidaya ternak perah wajib menerapkan cara yang baik meliputi penerapan kesejahteraan hewan, biosekuriti, dan higiene sanitasi untuk menjamin susu yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Budidaya ternak perah harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Budidaya ternak perah harus memiliki Dokter Hewan sebagai penanggung jawab teknis terhadap penerapan higiene sanitasi, biosekuriti dan kesejahteraan hewan.
5. Budidaya ternak perah harus memiliki program pengendalian penyakit zoonotik, terutama *Brucellosis* dan *Tuberculosis*.
6. Penggunaan obat hewan secara benar wajib dibawah pengawasan dokter hewan.
7. Air yang diberikan tidak mengandung zat berbahaya bagi kesehatan sapi.
8. Budidaya ternak perah tidak boleh menggunakan bahan pakan yang berasal dari bahan baku protein hewani.
9. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik serta mampu mempertahankan temperatur produk.
10. Proses pembuangan serta pengolahan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
11. Air yang dipergunakan dalam proses pencucian peralatan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
12. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

6. Usaha Pengolahan Daging



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENGOLAHAN DAGING
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Pengolahan Daging di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Pengolahan Daging tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
..... Tingkat

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

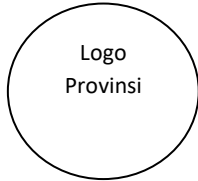
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan produk daging.
2. Usaha pengolahan daging wajib menerapkan cara yang baik meliputi penerapan higiene sanitasi untuk menjamin produk yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Usaha pengolahan daging harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Usaha pengolahan daging wajib menggunakan produk asal hewan yang berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV.
5. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik, tercemar dengan produk tidak halal, serta mampu mempertahankan temperatur produk.
6. Usaha pengolahan daging harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk akhir pada laboratorium eksternal terakreditasi.
7. Proses pembuangan serta pengelolaan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
8. Air yang digunakan dalam proses penanganan produk dan pembersihan alat dan wadah harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
9. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

7. Usaha Pengolahan Susu



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENGOLAHAN SUSU
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Pengolahan Susu di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Pengolahan Susu tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan produk susu.
2. Usaha pengolahan susu wajib menerapkan cara yang baik meliputi penerapan higiene sanitasi untuk menjamin produk yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk konsumsi manusia.
3. Usaha pengolahan susu harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Usaha pengolahan susu wajib menggunakan produk asal hewan yang berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV.
5. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik serta mampu mempertahankan temperatur produk.
6. Usaha pengolahan susu harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk akhir pada laboratorium eksternal terakreditasi.
7. Proses pembuangan serta pengolahan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
8. Air yang dipergunakan dalam proses penanganan produk dan pembersihan alat dan wadah harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
9. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.


8. Usaha Pengolahan Telur

<p>Logo Provinsi</p>	<p>PROVINSI ...</p>	
<p>SERTIFIKAT NOMOR KONTROL VETERINER USAHA PENGOLAHAN TELUR Nomor :</p>		
<p>Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 <i>juncto</i> Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Pengolahan Telur di bawah ini:</p>		
<p>Nama Unit Usaha Alamat Unit Usaha Desa/Kelurahan Kecamatan Kabupaten/Kota Provinsi</p>	<p>:..... :..... :..... :..... :..... :.....</p>	
<p>Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Pengolahan Telur tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV): Tingkat.....</p>		
<p>NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.</p>		
<p>Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.</p>		
<p>Ditetapkan di pada tanggal</p>		
<p>PEJABAT OTORITAS VETERINER</p>		
<p>----- NIP</p>		

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan produk telur.
2. Usaha pengolahan telur wajib menerapkan cara yang baik meliputi penerapan higiene sanitasi untuk menjamin telur yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Usaha pengolahan telur harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Usaha pengolahan telur wajib menggunakan produk asal hewan yang berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV.
5. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik serta mampu mempertahankan temperatur produk.
6. Usaha pengolahan telur harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk akhir pada laboratorium eksternal terakreditasi.
7. Proses pembuangan serta pengelolaan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
8. Air yang digunakan dalam proses penanganan produk dan pembersihan alat dan wadah harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
9. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

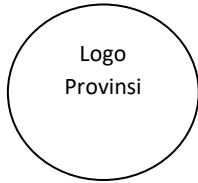
9. Ritel

<p>Logo Provinsi</p>	<p>PROVINSI ...</p>	
<p>SERTIFIKAT NOMOR KONTROL VETERINER RITEL</p>		
<p>Nomor :</p>		
<p>Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 <i>juncto</i> Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Ritel di bawah ini:</p>		
<p>Nama Unit Usaha Alamat Unit Usaha Desa/Kelurahan Kecamatan Kabupaten/Kota Provinsi</p>	<p>:..... :..... :..... :..... :..... :.....</p>	
<p>Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Ritel tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV): Tingkat..... NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.</p>		
<p>Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.</p>		
<p>Ditetapkan di pada tanggal</p>		
<p>PEJABAT OTORITAS VETERINER</p>		
<p>----- NIP</p>		

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat.
2. Ritel wajib menerapkan cara yang baik di ritel untuk mencegah terjadinya pencemaran biologis, kimiawi atau fisik, serta mencegah terjadinya kontak antara produk halal dengan produk tidak halal.
3. Ritel harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Ritel harus memiliki gudang berpendingin yang mampu mempertahankan temperatur produk.
5. Penanganan produk halal harus dilakukan secara terpisah dari produk tidak halal, meliputi alat angkut, tempat penanganan, tempat penjualan, ruang penyimpanan, peralatan, dan petugas yang menangani.
6. Ritel wajib menjual produk asal hewan yang berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV.
7. Ritel harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk akhir pada laboratorium eksternal terakreditasi.
8. Pengangkutan produk harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik serta mampu mempertahankan temperatur produk.
9. Air yang digunakan dalam proses penanganan produk dan pembersihan alat dan wadah harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
10. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

10. Kios Daging



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
KIOS DAGING

Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Kios Daging di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Kios Daging tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV): Tingkat.....
NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

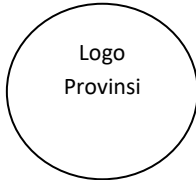
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat.
2. Kios daging wajib menerapkan cara yang baik di kios daging untuk mencegah terjadinya pencemaran biologis, kimiawi atau fisik, serta mencegah terjadinya kontak antara produk halal dengan produk tidak halal.
3. Kios daging harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Kios daging harus memiliki gudang berpendingin yang mampu mempertahankan temperatur produk.
5. Penanganan produk halal harus dilakukan secara terpisah dari produk non halal, meliputi alat angkut, tempat penanganan, tempat penjualan, ruang penyimpanan, peralatan, dan petugas yang menangani.
6. Kios daging wajib menjual produk asal hewan yang berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV.
7. Kios daging harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk akhir pada laboratorium eksternal terakreditasi.
8. Pengangkutan produk harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik serta mampu mempertahankan temperatur produk.
9. Air yang digunakan dalam proses penanganan produk dan pembersihan alat dan wadah harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
10. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

11. Gudang Pendingin



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
GUDANG PENDINGIN
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Gudang Berpendingin di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Gudang Berpendingin tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

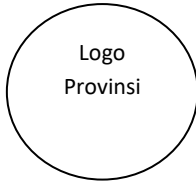
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat.
2. Gudang berpendingin wajib menerapkan cara yang baik di gudang berpendingin untuk mencegah terjadinya pencemaran biologis, kimiawi atau fisik, serta mencegah terjadinya kontak antara produk halal dengan produk tidak halal.
3. Gudang berpendingin harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Produk yang disimpan pada gudang berpendingin berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV, sedangkan untuk produk yang berasal dari luar negeri harus berasal dari *establishment number* yang sudah disetujui oleh Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.
5. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik serta mampu mempertahankan temperatur produk.
6. Air yang digunakan dalam pembersihan alat dan wadah harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
7. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

12. Gudang Kering



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
GUDANG KERING

Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Gudang Kering di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Gudang Kering tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV): Tingkat.....
NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

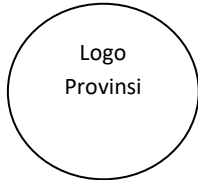
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat.
2. Gudang kering wajib menerapkan cara yang baik di gudang kering untuk mencegah terjadinya pencemaran biologis, kimiawi atau fisik, serta mencegah terjadinya kontak antara produk halal dengan produk tidak halal.
3. Gudang kering harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Produk yang disimpan pada gudang berpendingin berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV, sedangkan untuk produk yang berasal dari luar negeri harus berasal dari *establishment number* yang sudah disetujui oleh Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.
5. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik.
6. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

13. Usaha Penampungan Susu



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENAMPUNGAN SUSU
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Penampungan Susu di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Penampungan Susu tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

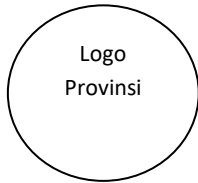
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat konsumen.
2. Usaha penampungan susu wajib menerapkan cara yang baik di tempat penampungan susu meliputi penerapan higiene sanitasi dan biosekuriti pada unit usaha penampungan susu.
3. Usaha penampungan susu harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Susu berasal dari budi daya ternak perah atau usaha penampungan susu yang telah memiliki NKV.
5. Usaha penampungan susu harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap susu pada laboratorium eksternal terakreditasi.
6. Pengangkutan susu harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi, dan fisik serta mampu mempertahankan temperatur produk.
7. Air yang dipergunakan dalam proses pencucian peralatan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih
8. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

14. Usaha Pengumpulan, Pengemasan, dan Pelabelan Telur Konsumsi



PROVINSI ...

SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENGUMPULAN, PENGEMASAN, DAN PELABELAN TELUR KONSUMSI
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Pengumpulan, Pengemasan, dan Pelabelan Telur Konsumsi di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Pengumpulan, Pengemasan, dan Pelabelan Telur Konsumsi tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

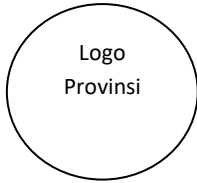
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada telur dan/atau label dan kemasan produk telur unggas.
2. Usaha pengumpul, pengemasan dan pelabelan telur konsumsi unggas wajib menerapkan cara yang baik untuk menjamin telur yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Usaha pengumpul, pengemasan dan pelabelan telur konsumsi harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Telur berasal dari budi daya unggas petelur atau pengumpul telur konsumsi yang telah memiliki NKV.
5. Usaha pengumpul, pengemasan dan pelabelan telur konsumsi harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi secara berkala terhadap telur pada laboratorium eksternal terakreditasi.
6. Pengangkutan telur harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik.
7. Air yang dipergunakan dalam proses pencucian peralatan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
8. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

15. Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENANGANAN DAN PENGOLAHAN MADU
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Penanganan dan Pengolahan Madu di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Penanganan dan Pengolahan Madu tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
..... Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

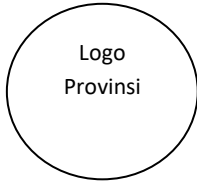
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan madu.
2. Usaha penanganan atau pengolahan madu wajib menerapkan cara yang baik untuk menjamin produk yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Usaha penanganan atau pengolahan madu di bawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Usaha penanganan atau pengolahan madu harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi secara berkala terhadap madu pada laboratorium eksternal terakreditasi.
5. Usaha penanganan atau pengolahan madu harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
6. Air yang digunakan dalam proses pencucian peralatan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
7. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

16. Usaha Pencucian Sarang Burung Walet



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENCUCIAN SARANG BURUNG WALET

Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Pencucian Sarang Burung Walet di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Pencucian Sarang Burung Walet tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

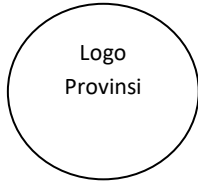
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan sarang burung walet.
2. Usaha pencucian sarang burung walet wajib menerapkan cara yang baik untuk menjamin produk yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Usaha pencucian sarang burung walet harus di bawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Usaha pencucian sarang burung walet harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi, *Avian Influenza* dan residu secara berkala terhadap produk pada laboratorium eksternal terakreditasi.
5. Usaha pencucian sarang burung walet harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
6. Air yang dipergunakan dalam proses penanganan produk dan pencucian peralatan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.
7. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

17. Usaha Pengolahan Produk Pangan Asal Hewan



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENGOLAHAN PRODUK PANGAN ASAL HEWAN
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Pengolahan Produk Pangan Asal Hewan di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Pengolahan Produk Pangan Asal Hewan tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
..... Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

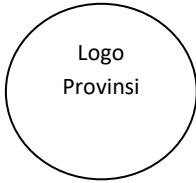
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan.
2. Usaha pengolahan produk pangan asal hewan wajib menerapkan cara yang baik untuk menjamin produk yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Usaha pengolahan produk pangan asal hewan harus di bawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Usaha pengolahan produk pangan asal hewan harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk hewan pada laboratorium eksternal terakreditasi.
5. Usaha pengolahan produk pangan asal hewan harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
6. Air yang dipergunakan dalam proses pencucian peralatan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih.
7. Proses pembuangan serta pengolahan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
8. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

18. Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENGOLAHAN PRODUK HEWAN NONPANGAN
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan di bawah ini:

Nama Unit Usaha :
Alamat Unit Usaha :
Desa/Kelurahan :
Kecamatan :
Kabupaten/Kota :
Provinsi :

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
..... Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

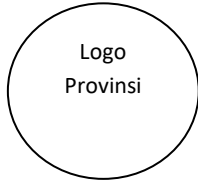
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat.
2. Usaha pengolahan produk hewan nonpangan wajib menerapkan cara yang baik meliputi penerapan higiene sanitasi dan biosekuriti.
3. Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan harus di bawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
5. Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi dan residu secara berkala terhadap produk pada laboratorium eksternal terakreditasi
6. Proses pembuangan serta pengolahan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
7. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

19. Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
USAHA PENGOLAHAN SARANG BURUNG WALET
Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
..... Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

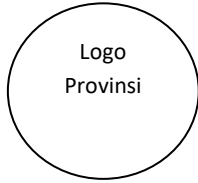
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dicantumkan pada label dan kemasan sarang burung walet.
2. Usaha pengolahan sarang burung walet wajib menerapkan cara yang baik untuk menjamin produk yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.
3. Usaha pengolahan sarang burung walet harus di bawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Usaha pengolahan sarang burung walet harus melakukan pengujian cemaran mikrobiologi, *Avian Influenza* dan residu secara berkala terhadap produk pada laboratorium eksternal terakreditasi.
5. Usaha pengolahan sarang burung walet wajib menggunakan produk asal hewan yang berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV.
6. Usaha pengolahan sarang burung walet harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
7. Air yang digunakan untuk proses penanganan produk dan pencucian peralatan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.
8. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

20. Usaha Rumah Sarang Burung Walet



PROVINSI ...

SERTIFIKAT

NOMOR KONTROL VETERINER

RUMAH WALET

Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Rumah Walet di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Rumah Walet tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV):
Tingkat.....

NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

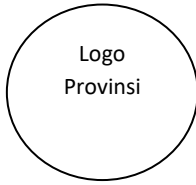
PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat.
2. Rumah walet menerapkan cara yang baik meliputi penerapan kesejahteraan hewan, biosekuriti, dan higiene sanitasi untuk menjamin sarang burung walet yang dihasilkan aman dan layak untuk dikonsumsi manusia.
3. Rumah walet harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Pengangkutan produk harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik.
5. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

21. Usaha Pengumpulan Sarang Burung Walet



PROVINSI ...



SERTIFIKAT
NOMOR KONTROL VETERINER
PENGUMPULAN SARANG BURUNG WALET

Nomor :

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 *juncto* Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan serta Peraturan Menteri Pertanian Nomor tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, telah dilakukan pemeriksaan dan penilaian terhadap persyaratan administratif dan teknis Pengumpulan Sarang Burung Walet di bawah ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Desa/Kelurahan :.....
Kecamatan :.....
Kabupaten/Kota :.....
Provinsi :.....

Dari hasil pemeriksaan dan penilaian di atas, dinyatakan bahwa Pengumpulan Sarang Burung Walet tersebut dinilai layak dan memenuhi persyaratan Kesehatan Masyarakat Veteriner sesuai ketentuan persyaratan teknis dan administratif yang berlaku sehingga diberikan nomor kontrol veteriner (NKV): Tingkat..... NKV ini berlaku selama 5 Tahun sejak ditetapkan sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Pertanian No..... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner.

Demikian NKV ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dengan penuh tanggung jawab.

Ditetapkan di
pada tanggal

PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

KETENTUAN PERSYARATAN TEKNIS

1. Nomor Kontrol Veteriner yang diperoleh wajib dipasang di tempat yang mudah dilihat.
2. Pengumpulan Sarang Burung Walet wajib menerapkan cara yang baik di unit usaha untuk mencegah terjadinya pencemaran biologis, kimiawi atau fisik.
3. Pengumpulan Sarang Burung Walet harus dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk pemerintah.
4. Produk yang disimpan berasal dari unit usaha yang telah memiliki NKV.
5. Pengangkutan produk harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik.
6. Nomor Kontrol Veteriner dapat dicabut apabila pemegang NKV tersebut tidak mengindahkan ketentuan teknis dan peraturan perundang-undangan.

Permohonan Perubahan Nomor Kontrol Veteriner

KOP PERUSAHAAN

Tanggal/Bulan/Tahun

.....,

Nomor :
Lampiran : 1 (satu) berkas
Perihal : Permohonan Perubahan Nomor Kontrol Veteriner

Kepada Yth.:
Kepala Dinas Provinsi
Alamat.....
.....

Sehubungan dengan terjadinya perubahan nama Unit Usaha/nama pemilik Unit Usaha, maka kami mengajukan perubahan Nomor Kontrol Veteriner atas nama:

Nama Perusahaan :
Alamat Perusahaan :
Alamat Tempat Usaha :
Nama Pimpinan/Penanggung Jawab :
Jenis Unit Usaha Produk Hewan :

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini kami lampirkan dokumen persyaratan sebagai berikut:

- a. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP);
- b. Fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Unit Usaha Produk Hewan dan/atau perorangan;
- c. Fotokopi Surat izin usaha dan/atau surat tanda daftar usaha;
- d. Fotokopi Surat Keterangan Domisili Unit Usaha Produk Hewan yang dikeluarkan oleh pejabat berwenang;
- e. Surat Rekomendasi Dinas Daerah Kabupaten/Kota yang menyelenggarakan fungsi Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner;
- f. Bukti perjanjian pengelolaan usaha bagi Pelaku Usaha yang melakukan kegiatan di tempat usaha milik orang lain;
- g. Surat pernyataan bermeterai yang menerangkan bahwa dokumen yang disampaikan benar dan sah;
- h. Surat kuasa bermeterai (bila diwakilkan oleh pihak lain).

Demikian surat permohonan ini disampaikan untuk diproses lebih lanjut. Atas perkenan Bapak kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Pimpinan Perusahaan,

Ttd

(Nama Jelas, Jabatan, Stempel
Perusahaan)

Tembusan Yth.:
1. Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner
2. Bupati/Wali Kota

Keputusan Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner

KOP DINAS PROVINSI

Nomor :, Tanggal/Bulan/Tahun
Lampiran :
Hal : Pencabutan Nomor
Kontrol Veteriner

Yth.
Pimpinan Perusahaan
Alamat
.....

Menindaklanjuti Surat Tugas Kepala Dinas Nomor tanggal
telah dilakukan pemeriksaan persyaratan administratif dan teknis Nomor
Kontrol Veteriner terhadap unit usaha berikut ini:

Nama Unit Usaha :.....
Alamat Unit Usaha :.....
Jenis Unit Usaha :.....
Nomor kontrol veteriner :.....

Berdasarkan hasil penilaian persyaratan administratif dan teknis Nomor
Kontrol Veteriner, Unit Usaha Saudara tidak memenuhi persyaratan
Higiene dan Sanitasi sehingga **nomor kontrol veteriner (NKV)**
..... **DICABUT dan TIDAK BERLAKU** sejak keputusan ini
dikeluarkan.

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan
terimakasih.

PEJABAT OTORITAS VETERINER

NIP

Tembusan:

1. Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner;
2. Bupati/Wali kota; dan
3. Dinas Kabupaten/Kota.

Keputusan Gubernur Tentang Pengangkatan Auditor NKV

KOP

KEPUTUSAN GUBERNUR (PROVINSI)
NOMOR
TENTANG
PENGANGKATAN AUDITOR NKV
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
GUBERNUR (PROVINSI),

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka penilaian persyaratan teknis Nomor Kontrol Veteriner yang objektif dan akuntable perlu mengangkat Auditor Nomor Kontrol Veteriner yang telah memenuhi persyaratan;
- b. bahwa bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, serta untuk melaksanakan ketentuan Pasal .. Peraturan Menteri Pertanian Nomor .. Tahun tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, perlu menetapkan Keputusan Gubernur tentang Pengangkatan Sebagai Auditor Nomor Kontrol Veteriner;
- Mengingat : a. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 338, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5619);
- b. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
- c. Peraturan Pemerintah Nomor 3 Tahun 2017 tentang Otoritas Veteriner (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6019);
- d. Keputusan Presiden Nomor 121/P Tahun 2014 tentang Pembentukan Kementerian dan Pengangkatan Menteri Kabinet Kerja Periode Tahun 2014-2019;

- e. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 8);
- f. Peraturan Presiden Nomor 45 Tahun 2015 tentang Kementerian Pertanian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 85);
- g. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 43/Permentan/OT.010/8/2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pertanian (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1243);
- h. Peraturan Menteri Pertanian Nomor ../Permentan/...../../. tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun Nomor);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

- KESATU : Mengangkat nama sebagaimana tercantum dalam Lampiran sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan ini, sebagai Auditor NKV.
- KEDUA : Dalam hal Auditor NKV sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU, melaksanakan tugas dan wewenang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- KETIGA : Auditor NKV sebagaimana dimaksud dalam diktum KEDUA, melaksanakan tugas pada unit kerja yang menyelenggarakan fungsi kesehatan hewan dan/atau kesehatan masyarakat veteriner.
- KEEMPAT : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan

Ditetapkan di
pada tanggal

GUBERNUR (PROVINSI),

.....

Salinan Keputusan Gubernur ini disampaikan kepada Yth.:

- 1. Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner; dan
- 2. Kepala dinas provinsi seluruh Indonesia.

LAMPIRAN
KEPUTUSAN GUBERNUR (PROVINSI)
NOMOR :
TANGGAL :

AUDITOR NKV

1.
2.
3.
4.
5., dst

Ditetapkan di
pada tanggal

GUBERNUR (PROVINSI),

.....

Format-14

Tanda Pengenal Auditor NKV

Logo
Provinsi

PROVINSI

AUDITOR NKV

No. Reg:

Pas Foto
Berwarna

NAMA LENGKAP

NIP.

Tugas Auditor NKV:

- a. Melakukan Audit terhadap persyaratan administratif dan persyaratan teknis;
- b. Melakukan Audit terhadap penerapan persyaratan teknis di Unit Usaha; dan
- c. Melakukan Surveilans di Unit Usaha yang telah memperoleh NKV.

Kode Etik Auditor NKV:

1. Menjunjung tinggi etika moral;
2. Senantiasa meningkatkan profesionalisme berdasarkan prinsip obyektifitas dan keilmuan;
3. Memegang teguh rahasia berkaitan dengan pelaksanaan tugas; dan
4. Menjaga nama baik insitusi dan sesama Auditor NKV.

Tanda Pengenal berlaku selama Auditor NKV yang bersangkutan bertugas pada unit kerja yang menyelenggarakan fungsi Kesehatan Hewan dan/atau Kesehatan Masyarakat Veteriner.

Keputusan Gubernur tentang Penghentian Auditor NKV

KOP

KEPUTUSAN GUBERNUR (PROVINSI)
NOMOR
TENTANG
PEMBERHENTIAN SEBAGAI AUDITOR NKV
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA,
GUBERNUR (PROVINSI),

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan penilaian persyaratan teknis Nomor Kontrol Veteriner perlu dilakukan evaluasi Auditor Nomor Kontrol Veteriner;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, serta untuk melaksanakan ketentuan Pasal .. Peraturan Menteri Pertanian Nomor .. Tahun tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner, perlu menetapkan Keputusan Gubernur tentang Pemberhentian Sebagai Auditor NKV;
- Mengingat : a. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 338, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5619);
- b. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
- c. Peraturan Pemerintah Nomor 3 Tahun 2017 tentang Otoritas Veteriner (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6019);
- d. Keputusan Presiden Nomor 121/P Tahun 2014 tentang Pembentukan Kementerian dan Pengangkatan Menteri Kabinet Kerja Periode Tahun 2014-2019;
- e. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 8);

- f. Peraturan Presiden Nomor 45 Tahun 2015 tentang Kementerian Pertanian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 85);
- g. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 43/Permentan/OT.010/8/2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pertanian (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1243);
- h. Peraturan Menteri Pertanian Nomor ../Permentan/....././.... tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun Nomor);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

- KESATU : Memberhentikan nama sebagaimana tercantum dalam Lampiran sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan ini, sebagai Auditor NKV.
- KEDUA : Dalam hal nama sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU, kembali bertugas dalam bidang kesehatan dan/atau kesehatan masyarakat veteriner dapat diangkat kembali sebagai Auditor NKV sepanjang memenuhi persyaratan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- KETIGA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal

GUBERNUR (PROVINSI),

.....

Salinan Keputusan Gubernur ini disampaikan kepada Yth.:

1. Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner ; dan
2. Kepala dinas provinsi seluruh Indonesia.

LAMPIRAN
KEPUTUSAN GUBERNUR (PROVINSI)
NOMOR :
TANGGAL :

PEMBERHENTIAN SEBAGAI AUDITOR NKV

10.
11.
12.
13.
14., dst

Ditetapkan di

pada tanggal

GUBERNUR (PROVINSI),

.....

LAMPIRAN VI
PERATURAN MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 11 TAHUN 2020
TENTANG
SERTIFIKASI NOMOR KONTROL
VETERINER UNIT USAHA PRODUK HEWAN

LAPORAN KEGIATAN NOMOR KONTROL VETERINER

A. Laporan Hasil Audit Nomor Kontrol Veteriner

Laporan Hasil Audit Nomor Kontrol Veteriner						
Nama Dinas :						
Propinsi :						
Periode :						
No.	Nama Perusahaan	Waktu audit dan tim Auditor	Hasil Audit		Penerbitan NKV	
			Sudah ditindaklanjuti	Belum ditindaklanjuti	Sudah	Belum
1.						
2.						
3.						
Dst						

Tanggal/Bulan/Tahun
KEPALA DINAS.....

NIP

B. Laporan Penerbitan Nomor Kontrol Veteriner

Laporan Penerbitan Nomor Kontrol Veteriner

Nama Dinas :
Propinsi :
Periode :

No.	Nama Perusahaan	Alamat	Jenis Unit Usaha	NKV/Tanggal Penerbitan	Tingkatan NKV
1.					
2.					
3.					
Dst					

Tanggal/Bulan/Tahun
KEPALA DINAS.....

NIP

C. Laporan Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner

Laporan Pencabutan Nomor Kontrol Veteriner						
Nama Dinas :						
Propinsi :						
Periode :						
No.	Nama Perusahaan	Alamat	Jenis Unit Usaha	NKV	Nomor Surat dan Tanggal Pencabutan	Alasan Pencabutan
1.						
2.						
3.						
Dst						

Tanggal/Bulan/Tahun
KEPALA DINAS.....

NIP

MENTERI PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SYAHRUL YASIN LIMPO