BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR : HK.00.05.5.1639

TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a. bahwa Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu dan persyaratan yang ditetapkan untuk pangan;

b. bahwa Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) sangat bermanfaat bagi industri pangan berskala kecil dan besar untuk menghasilkan pangan yang bermutu,layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan;

c. bahwa Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga perlu diaplikasikan pada Industri berskala Rumah Tangga;

d. bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas perlu ditetapkan Pedoman tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga (IRT) dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;

2. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;

3. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan;

4. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 46 Tahun 2002;

5. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi Dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 5 Tahun 2002.

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

MEMUTUSKAN

Menetapkan :

Pertama : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT).

Kedua : Setiap Industri Rumah Tangga dalam seluruh aspek dan rangkaian kegiatannya wajib berpedoman pada Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.

Ketiga : Hal-hal yang belum diatur dalam keputusan ini akan diatur lebih lanjut.

Keempat : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 30 April 2003

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
KEPALA,

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

H. SAMPURNO

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)

PENDAHULUAN

Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

RUANG LINGKUP

1. Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) ini menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir.

2. Pedoman CPPB-IRT sesuai Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.05.5 1639 tanggal 30 April 2003.

3. Pedoman CPPB-IRT ini berlaku bagi semua IRT yang berada di wilayah Republik Indonesia.

PENGERTIAN

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai pangan bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Aman untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan.

3. Layak untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut keadaannya normal tidak menyimpang seperti busuk, kotor, menjijikkan dan penyimpangan lainnya.