

BAB III

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA PADA KETENTUAN PASAL 43 PERATURAN PEMERINTAH NOMOR 28 TAHUN 2004 TENTANG KEAMANAN, MUTU DAN GIZI PANGAN

A. Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan

Dalam Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 dijelaskan tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Penetapan mengenai keamanan pangan yang meliputi sanitasi, bahan tambahan pangan, pangan produk rekayasa genetika, Iradiasi pangan, kemasan pangan, jaminan mutu pangan dan pemeriksaan laboratorium, pangan tercemar. Mutu dan gizi pangan meliputi mutu pangan, sertifikasi mutu pangan, dan gizi pangan. Pemasukan dan pengeluaran pangan ke dalam dan dari wilayah Indonesia, pengawasan dan pembinaan, peran serta masyarakat.

Untuk Memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan tersebut maka perlu diwujudkan suatu sistem pengaturan, pembinaan, pengawasan, yang efektif dibidang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan. Sebelumnya perlu diketahui pengertian tentang pangan, pengertian ini diatur dalam Pasal 1 butir 1 Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan dan Pasal 1 ayat 1 Peraturan Pemerintah republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan.

Pada hakikatnya terdapat dua instrumen hukum penting yang menjadi landasan kebijakan Peraturan Pemerintah di Indonesia, yakni pertama undang-undang dasar 1945 sebagai sumber dari segala sumber

hukum di Indonesia, mengamanatkan bahwa pembangunan nasional bertujuan untuk mewujudkan masyarakat adil dan makmur. Tujuan pembangunan nasional diwujudkan melalui sistem pembangunan ekonomi yang demokratis sehingga mampu menumbuhkan dan mengembangkan dunia yang mampu memproduksi barang dan jasa yang layak dikonsumsi oleh masyarakat. Kedua yaitu Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan. Lahirnya peraturan ini memberikan harapan kepada masyarakat Indonesia untuk mendapatkan makanan atau minuman yang higienis yang tidak merugikan masyarakat.

Setiap orang yang akan memproduksi pangan untuk diperdagangkan perlu memperhatikan ketentuan mengenai mutu dan gizi pangan yang ditetapkan. Pangan tertentu yang diperdagangkan dapat diwajibkan untuk terlebih dahulu diperiksa di laboratorium sebelum diedarkan. Hal ini dimaksudkan untuk meningkatkan kandungan gizi dalam suatu produk pangan olahan tertentu, Pemerintah berwenang untuk menetapkan persyaratan tentang komposisi pangan tersebut.

Dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan yaitu diamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP.IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/ Walikota dan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT (Sertifikat Industri Rumah Tangga), dan terdapat juga dalam pasal 43 ayat (2) dan (3) yaitu :

Ayat (2)

Pemberlakuan kewajiban untuk memiliki sertifikat produksi terhadap industri rumah tangga dilakukan secara bertahap mengingat keterbatasan fasilitas dan pengetahuan tentang keamanan, mutu dan gizi pangan yang dimiliki oleh pengelola industri rumah tangga. Pentahapan ini memberikan kesempatan kepada industri rumah tangga untuk meningkatkan kemampuan dalam menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan.

Ayat (3)

Sertifikat produksi diberikan kepada pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga yang sudah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan yang berlaku.

Penerbitan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga oleh Bupati atau Walikota didasarkan atas dipenuhinya persyaratan cara produksi yang baik untuk industri rumah tangga yang meliputi antara lain persyaratan sanitasi, penggunaan bahan tambahan pangan dan label.¹

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidupnya, baik dipandang dari segi kuantitas dan kualitasnya. Mengingat kadar kepentingan yang demikian tinggi, pada dasarnya pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sepenuhnya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia.

Tersedianya pangan yang cukup, aman, bermutu dan bergizi merupakan prasyarat utama yang harus terpenuhi dalam upaya mewujudkan insan yang berharkat dan bermartabat serta sumber daya manusia yang berkualitas. Sumber daya manusia merupakan unsur terpenting dan sekaligus tujuan utama pembangunan nasional karena sumber daya manusia yang berkualitas merupakan faktor penentu

¹ Undang-Undang R.I Nomor 8 Tahun 1999 ,*Tentang Perlindungan Konsumen*, Bandung, Citra Umbara, hlm.205-206

keberhasilan pembangunan yang pada akhirnya mampu meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat serta dapat mengurangi atau menghapuskan kemiskinan. Kualitas sumber daya manusia dimaksud antara lain sangat ditentukan oleh kualitas pangan yang dikonsumsi, sehingga segala daya dan upaya perlu dikerahkan secara optimal agar pangan yang aman, bermutu dan bergizi tersedia secara memadai serta terjangkau oleh daya beli masyarakat..

Dalam Pasal 1 angka 13 Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan diatur mengenai kualitas dan Mutu dari suatu Produk Pangan yaitu:

“Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, dan minuman.”²

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan serta makin maju dan terbukanya dunia perdagangan baik domestik maupun antar negara akan membawa dampak pada semakin beragamnya jenis pangan yang beredar dalam masyarakat baik yang diproduksi di dalam Negeri maupun yang berasal dari impor. Walaupun telah dicapai kemajuan yang cukup berarti dalam pengetahuan dan penerapan untuk pengamanan makanan, makanan dan air yang tercemar tetap merupakan suatu masalah kesehatan masyarakat yang utama. Makanan dan air tersebut merupakan medium penularan sebagian besar penyakit-penyakit. Sebagian besar penyebab-penyakit yang mencemari makanan dan air pada umumnya bersifat biologis dan berasal dari feses manusia dan hewan.

² Ibid, hlm 91

Bagian ini akan memusatkan pada penyebab-penyebab biologis dan kimiawi yang terkait dengan makanan.³

Keamanan pangan pada mulanya mengutamakan aspek pengendalian mikrobiologi. Pengendalian ini dipraktekkan oleh ibu-ibu rumah tangga agar bahan pangan bersih, awet dan tidak mudah busuk. Kemudian berkembang dimasyarakat, sehingga dirasakan adanya keperluan mengenai standar sanitasi makanan.⁴ Agar keseluruhan tersebut memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan, maka perlu diwujudkan suatu sistem pengaturan, pembinaan dan pengawasan yang efektif di bidang keamanan, mutu dan gizi pangan dalam bentuk Peraturan Pemerintah tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan yang merupakan peraturan pelaksanaan dari Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.⁵

Adanya undang-undang ini, maka terbukalah saluran hukum bagi konsumen untuk menuntut ganti rugi ketika mendapat kerugian akibat mengonsumsi pangan yang menimbulkan kerugian terhadapnya. Mengingat hal tersebut diatas maka SPP-IRT (Sertifikat Produksi Industri Rumah Tangga) dan izin Dinas Kesehatan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas Industri Rumah Tangga pangan, meletakkan Industri Rumah Tangga pangan dalam posisi strategis dan sehat. Bertolak dari luas dan kompleksnya hubungan antara produsen dan konsumen,

³ Heri kusmanto, *Planet Kita Kesehatan Kita*, Yogyakarta, GMUP, 2001, hlm.95

⁴ Sagung seto, *Pangan dan Gizi*, Ilmu Teknologi Industri dan Perdagangan Internasional, 2001, hlm. 73

⁵ Undang-Undang R.I Nomor 8 Tahun 1999, *Op.cit*, hlm 187-188

serta banyaknya penghubung keduanya, maka untuk melindungi konsumen sebagai pemakai akhir dari produk barang dan/atau jasa membutuhkan berbagai aspek hukum agar benar-benar dapat dilindungi dengan adil. Pangan yang dikonsumsi masyarakat pada dasarnya melalui suatu proses yang meliputi produksi, penyimpanan, pengangkutan, peredaran hingga tiba di tangan konsumen.

Berbagai inovasi diciptakan dengan membuat berbagai bentuk kreasi hasil Industri rumahan salah satunya yang paling marak adalah usaha di sektor makanan dan minuman. Antara lain: membuat donat, coklat, roti unyil, minuman kemasan dari lidah buaya, rumput laut, dan sebagainya, ternyata produk Industri rumahan ini malah sudah mulai mendapat tanggapan pasar yang cukup baik. Faktor yang mendukung tumbuh kembangnya Industri rumahan adalah industri menggunakan bahan baku yang tersedia didalam Negeri, dipasarkan dalam Negeri, dikonsumsi oleh masyarakat secara luas dan memberikan kontribusi bagi pengembangan ekonomi masyarakat kecil dan menengah.

Dalam upaya menumbuh kembangkan industri tersebut, maka Pemerintah melalui berbagai instansi terkait melakukan berbagai upaya pembinaan, baik yang bersifat teknis produksi, manajemen pemasaran maupun melalui peraturan yang ada untuk menjamin tersedianya pangan bagi masyarakat. Berbagai peraturan yang berkaitan dengan pangan, tidak terlepas dari perlindungan konsumen, agar dapat mengonsumsi makanan dengan aman.

Dalam Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen terdapat Pasal 4 yang berisikan hak konsumen. Didalamnya disebutkan, hak konsumen adalah:

1. Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa.
2. Hak untuk memilih dan mendapatkan barang dan/atau jasa sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan.
3. Hak atas informasi yang benar, jelas, jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.
4. Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/atau jasa yang digunakan.
5. Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut.
6. Hak untuk mendapat pembinaan dan pendidikan konsumen.
7. Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar, dan jujur serta tidak diskriminatif. (berdasarkan suku, agama, budaya, daerah, pendidikan, kaya, miskin, dan status sosial lainnya).
8. Hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian, apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya.
9. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan yang lainnya.⁶

B. SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)

Sesuai Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.05.5.1640 tanggal 30 April 2003 antara lain tentang Sertifikasi Produksi Pangan dan Perusahaan Pangan Industri Rumah Tangga, ditetapkan pedoman tata cara penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Penetapan ini merupakan salah satu upaya memperlancar oprasional pelaksanaan

⁶ Ahmadi miru & sutarman yodo, *hukum perlindungan konsumen*, PT. Raja Grafindo Persada Jakarta, 2007, hlm. 39

berbagai kegiatan khususnya dibidang pangan yang berkaitan dengan kewenangan minimal yang wajib dilaksanakan oleh kabupaten/kota.

Setiap perusahaan wajib mengetahui dan mematuhi peraturan perundang-undangan di bidang pangan. Upaya memasyarakatkan higiene dan peraturan perundang-undangan dibidang pangan perlu dilakukan baik melalui jalur pendidikan formal maupun informal. Berdasarkan perkiraan, pengetahuan sebagian besar karyawan tentang higiene pengolahan pangan masih rendah, sedangkan pangan yang cenderung dapat menimbulkan keracunan masih tinggi jumlahnya. Kebersihan sarana yang akan menunjang dihasilkannya produk makanan yang aman dinilai masih perlu diperbaiki. Demikian juga diperkirakan masih banyak PP-IRT yang belum menguasai teknologi pengolahan pangan dan cara penggunaan bahan tambahan pangan, serta penggunaan kemasan dan label yang tepat.

Bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat ataupun bentuk makanan. Bahan Tambahan Makanan itu bisa memiliki nilai gizi, tetapi bisa pula tidak. Menurut ketentuan yang ditetapkan, ada beberapa kategori BTM (Bahan Tambahan Makanan). Pertama, BTM yang bersifat aman, dengan dosis yang tidak dibatasi. Kedua, bahan tambahan makanan yang digunakan dengan dosis tertentu, dan dengan demikian dosis maksimum penggunaanya juga telah ditetapkan. Ketiga, bahan tambahan yang aman dan dalam dosis yang tepat, serta telah mendapatkan izin beredar dari instansi yang berwenang, misalnya zat pewarna yang sudah dilengkapi

sertifikat aman. Sebaliknya, kita menggunakan Bahan Tambah Makanan secara tepat sebab apabila tidak demikian maka bahan tambahan makanan ini dapat pula mengakibatkan gangguan kesehatan bagi kita.⁷

Pangan yang aman, bermutu, dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat. Pemerintah sangat mendukung adanya masyarakat yang berswadaya dengan landasan Industri rumahan, Namun sebelum seorang pelaku usaha memulai Industri rumahan hendaknya terlebih dahulu mengetahui secara global peraturan yang mengatur Industri rumahan.⁸

Konsumen tentunya akan sangat dirugikan dengan kondisi produk yang tidak sesuai dengan Standar Kesehatan, apalagi membawa dampak yang buruk dalam kehidupan masyarakat. Realitas di atas menunjukkan bahwa masalah Perlindungan Konsumen adalah masalah yang sangat serius. Akan tetapi, masalah-masalah tersebut baru dipersoalkan ketika ramai dibahas dalam pemberitaan di berbagai media. Pada saat mulai sepi dari pemberitaan, masalah-masalah ini seakan luput dari perhatian masyarakat, Pemerintah, dan pihak-pihak yang berhubungan dengan perlindungan konsumen. Masalah perlindungan konsumen semakin gencar dibicarakan di berbagai media massa. Permasalahan ini tidak akan pernah

⁷ Nurheti Yulianti, *Awas! Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*, CV.Andi, 2007, hlm.7

⁸ <http://blogspot>, *Pertanggungjawaban Terhadap Produk Industri Rumah Tangga (Home Industry) Tanpa Izin Dinas Kesehatan*, 2012.diunduh 31/12/2012 09.38

habis dan akan selalu menjadi bahan perbincangan di masyarakat, apabila masih banyak konsumen yang dirugikan. Oleh karena itu, masalah perlindungan konsumen perlu mendapat perhatian yang khusus dari pemerintah.

Salah satu masalah yang timbul dalam masyarakat yakni banyaknya beredar produk Industri rumahan yang tidak memiliki izin dari Dinas Kesehatan. Sehingga banyak ditemui produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan (Bahan Tambahan Pangan, cemaran mikroba, tanggal kadaluarsa), masih banyak kasus keracunan, masih rendahnya pengetahuan, keterampilan dan tanggungjawab produsen pangan tentang Mutu dan Keamanan pangan serta rendahnya kepedulian konsumen itu sendiri. Untuk itu suatu produk Industri Rumah Tangga khususnya produk pangan harus sesuai dengan standar agar aman dikonsumsi.

Produk Industri Rumah Tangga yang telah memiliki izin Dinas Kesehatan berarti produk tersebut telah sesuai standar atau persyaratan, keamanan, mutu, serta manfaat dari produk tersebut. Sebaliknya, Produk Industri Rumah Tangga yang tidak memiliki izin Dinas Kesehatan baik itu berupa produk makanan maupun minuman tentu saja belum melewati tahap pemeriksaan oleh pihak yang berwenang memeriksanya. Produk Industri Rumah Tangga yang tidak memiliki izin Dinas Kesehatan jika dikonsumsi oleh konsumen dapat menyebabkan kerugian, baik kerugian secara materi maupun psikis. Hal ini tentu saja merugikan konsumen

sebagai pihak yang membutuhkan dan mengonsumsi produk Industri Rumah Tangga.⁹

Untuk mendapatkan izin edar khususnya produk Industri Rumah Tangga pangan diharuskan:

- 1) Mengajukan permohonan ke dinas kesehatan Kota/Kabupaten setempat.
- 2) Melengkapi berkas permohonan pengajuan perizinan.
- 3) Harus ada seorang yang sudah pernah dan lulus mengikuti penyuluhan pangan Industri Rumah Tangga pangan, biasanya dinas kesehatan akan memfasilitasi penyuluhan pangan bagi industri pangan yang belum pernah ikut penyuluhan pangan tersebut.
- 4) Hasil survey lapangan terhadap Industri Rumah Tangga pangan memenuhi syarat ketentuan.¹⁰

Mengingat hal tersebut, maka memasyarakatkan Peraturan Perundang-undangan dibidang pangan termasuk higienes pengolahan pangan, melalui jalur pendidikan non formal berupa penyuluhan langsung kepada yang bersangkutan, merupakan salah satu upaya yang perlu terus menerus dilaksanakan.

⁹ www.bisnis-KTI.com, diunduh 3/12/2012 10:45

¹⁰ <http://hygienedansanitasi.blogspot.com/2010/12/sertifikat-produksi-pangan-industri.html> di unduh 28/10/2012 08:45

Meningkatkan penyelenggaraan PP-IRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dalam rangka:

- a) Meningkatkan pengetahuan produsen dan karyawan tentang pengolahan pangan dan peraturan perundang-undangan di bidang keamanan pangan.
- b) Menumbuhkan kesadaran dan motivasi produsen dan karyawan
- c) tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen.
- d) Meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan PP-IRT

1. Kreteria Untuk Memperoleh SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)

- 1) Ada tenaga yang dinilai telah mengikuti penyuluhan keamanan pangan dengan baik,
- 2) Hasil pemeriksaan sarana setempat telah memenuhi standar persyaratan yang ditetapkan, yaitu dengan nilai minimal cukup.

Pemohon diwajibkan mengikuti penyuluhan keamanan pangan dan diperiksa sarana produksinya. Sertifikat yang diterbitkan hanya untuk 1(satu) jenis pangan produk IRT:

Persyaratan:

Mengajukan permohonan dengan mengisi formulir :

1. Permohonan SPP-IRT
- 2.Data Perusahaan Makanan Industri Rumah Tangga
- 3.Data Produk Makanan
- 4.Surat Pernyataan Label

Melampirkan :

1. Denah Bangunan dan Peta Lokasi
2. Surat Tanda Daftar Industri
3. Copy KTP Pemohon
4. Copy Label
5. Surat Keterangan Kepemilikan
6. Pas foto 3 x 4 sebanyak 4 lembar

Permohonan tidak dapat dipenuhi apabila pangan yang diproduksi berupa :

1. Susu dan hasil olahannya
2. Daging, Ikan, Unggas dan hasil olahannya yang memerlukan proses dan atau penyimpanan beku.
3. Pangan kaleng
4. Pangan bayi
5. Minuman beralkohol
6. Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)
7. Pangan lain yang wajib memenuhi persyaratan SNI
8. Pangan lain yang ditetapkan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM)

2. Penyelenggaraan Dan Pelaksanaan Penyuluhan Keamanan Pangan

- 1) Penyelenggaraan penyuluhan keamanan pangan dalam rangka SPP-IRT adalah pemerintah Daerah kabupaten/kota Dinas Kesehatan.
- 2) Pelaksanaan penyuluhan keamanan pangan dapat dilaksanakan secara bersama-sama oleh beberapa dinas kesehatan kabupaten/kota.
- 3) Tenaga penyuluh keamanan pangan
 - a) Kriteria tenaga Penyuluh Keamanan Pangan adalah Petugas yang telah memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan yang dikeluarkan oleh Badan POM.

- b) Sertifikat seperti dimaksud pada 3.a diperoleh melalui pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan yang diselenggarakan oleh Badan POM
- 4) Peserta Penyuluhan Keamanan Pangan
- a) Peserta Penyuluhan Pangan Keamanan Pangan adalah pemilik atau penanggung jawab PP-IRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)
 - b) Peserta yang telah lulus Penyuluhan Keamanan Pangan diberikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan.
- 5) Materi utama penyuluhan keamanan pangan
- a) Materi penyuluhan keamanan pangan, adalah :
 - (a) Berbagai jenis bahaya (Biologis, Kimia, dan Fisik), Cara Menghindari dan Memusnahkan, Pengawetan Pangan.
 - (b) Higiene dan Sanitasi Sarana PP-IRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)
 - (c) Cara produksi yang baik untuk Industri Rumah Tangga (CPP-IRT), pangan yang ditetapkan untuk pangan.
 - (d) Peraturan perundang-undangan terutama tentang keamanan pangan, penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP), Label, dan Iklan pangan.
 - b) Materi Pelengkap/Pendukung dapat dikembangkan sesuai kebutuhan Perusahaan Pangan Industri Rumah Tangga, misalnya:

(a) Pengemasan dan penyimpanan Produk Pangan Industri Rumah Tangga

(b) Pengembangan usaha perusahaa pangan Industri Rumah Tangga, termasuk Etika Bisnis.

6) Media Penyuluhan Keamanan Pangan

Media penyuluhan keamanan pangan yang dapat digunakan antara lain adalah:

(a) OHP atau Multimedia

(b) Film bingkai (slide)

(c) Audio Visual (termasuk TV) dan atau VCD/CD

(d) Poster

(e) Flip chart

7) Metode dan Waktu Penyuluhan Keamanan Pangan

Materi penyuluhan keamanan pangan disampaikan dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi/peragaan simulasi, pemutaran video dan cara-cara lain yang dianggap perlu. Jumlah waktu yang diperlukan untuk melaksanakan penyuluhan keamanan pangan sekurang-kurangnya 2 (dua) hari kerja setiap 5 (lima) jam

3. Penerbitan Sertifikat

Sertifikat yang diterbitkan dari kegiatan ini ada dua jenis yaitu:

a. Sertifikat penyuluhan keamanan pangan

1) Sertifikat ini diberikan kepada peserta yang telah lulus mengikuti penyuluhan keamanan pangan.

- 2) Semua PP-IRT harus mempunyai minimal 1(satu) orang tenaga yang telah memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan
- 3) Apabila PP-IRT tidak mempunyai tenaga yang telah memiliki sertifikat dimaksud, maka perusahaan harus menunjuk tenaga yang sesuai dengan tugasnya untuk mengikuti penyuluhan keamanan pangan.
- 4) Penomoran sertifikat penyuluhan keamanan pangan adalah sebagai berikut :

Nomor sertifikat penyuluhan keamanan pangan terdiri dari 3 (tiga) kolom dan 9 (Sembilan) angka sesuai dengan contoh berikut :

123/ 456789

Keterangan penomoran adalah sebagai berikut :

- (1) Angka ke-1,2,3 pada kolom I, menunjukkan nomor urut tenaga yang sudah memperoleh sertifikat dikabupaten/kota yang bersangkutan.
- (2) Angka ke-4,5,6,7 pada kolom II, menunjukkan Propinsi dan Kabupaten/Kota.
- (3) Angka ke-8,9 pada kolom III, menunjukkan tahun penerbitan sertifikat.

b. Sertifikat produksi pangan-IRT

- 1) Sertifikat ini diberikan kepada PP-IRT yang mempunyai tenaga yang lulus penyuluhan keamanan pangan dan telah diperiksa sarana produksinya dengan hasil minimal cukup.
- 2) Sertifikat diterbitkan untuk 1 (satu) jenis pangan produk IRT (Industri Rumah Tangga).
- 3) Permohonan sertifikat produksi pangan IRT adalah sebagai berikut:

Nomor sertifikat P-IRT minimal terdiri dari 12 angka (digit) yaitu;

- (1) Angka ke- 1 menunjukkan kode jenis kemasan
- (2) Angka ke- 2, 3, menunjukkan nomor urut jenis pangan produk IRT
- (3) Angka ke- 4, 5, 6, 7 menunjukkan kode propinsi dan kabupaten/kota
- (4) Angka ke- 8, 9, menunjukkan nomor urut PP-IRT yang telah memperoleh SPP-IRT
- (5) Angka ke- 10, 11, 12 menunjukkan nomor urut PP-IRT di kabupaten/kota yang bersangkutan. (Apabila jumlah IRT di kabupaten/kota yang bersangkutan lebih dari 999 maka nomor urut IRT menjadi 4 digit.

Nomor pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dicantumkan pada label pangan produk IRT dengan cara penulisan seperti contoh berikut:

P-IRT No. 206737102025

Keterangan :

- a) 2 : Jenis Kemasan adalah Plastik
 - b) 06 : Kelompok jenis Pangan Produk IRT yaitu tepung dan hasil olahan
 - c) 73.71 : Kode Propinsi, Kabupaten/Kota adalah Propinsi Sulawesi Selatan, Kota Makassar
 - d) 02 : Nomor urut jenis pangan produk IRT yang ke-2 memperoleh Nomor Sertifikat Produksi Pangan IRT dari PP-IRT yang bersangkutan
 - e) 025 : Nomor urut PP-IRT di Kabupaten/Kota setempat (Makassar)
- 4).Setiap penambahan Provinsi, Kabupaten/Kota penomorannya disesuaikan dengan Lampiran 3 Kode Provinsi, Kabupaten, dan Kota.
- 5). Jenis pangan produk IRT diberi kode sesuai Lampiran 4 dan kemasan diberi kode sesuai Lampiran 5.
- 6). Setiap penambahan jenis pangan produk IRT yang belum tercantum pada lempiran 4 harus mendapat verifikasi dari Badan POM.

4. Pemberian Sertifikat

Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota, Dinas Kesehatan menerbitkan dua (2) buah Sertifikat yaitu :

a) Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan yang diberikan kepada peserta dengan kriteria sebagai berikut:

1) Telah mengikuti penyuluhan keamanan pangan dengan baik.

2) Hasil evaluasi menunjukkan memenuhi persyaratan.

b) Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dengan kriteria sebagai berikut :

1) Ada tenaga yang dinilai telah mengikuti penyuluhan keamanan pangan dengan baik.

2) Hasil pemeriksaan sarana setempat telah memenuhi standar persyaratan yang ditetapkan.

5. Pencabutan dan pembatalan SPP-IRT

SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dapat dicabut atau dibatalkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota apabila:

(1) Pemilik atau penanggung jawab perusahaan melakukan pelanggaran terhadap peraturan yang berlaku di bidang pangan.

(2) Pemilik perusahaan tidak sesuai dengan nama dan alamat yang tertera pada SPP-IRT

- (3) Produk pangan terbukti merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa.¹¹

¹¹ Keputusan kepala BPOM, *Pedoman Tata Cara Penyelesaian Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga*, 2003