PEDOMAN PENGAWASAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER

2018

Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner
Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan
Kementerian Pertanian Indonesia

PRAKATA

Dalam rangka meningkatkan jaminan keamanan pangan khususnya terhadap produk hewan yang ASUH (aman, sehat, utuh dan halal), dan agar pelaksanaan pengawasan unit usaha produk hewan serta peredaran produk hewan di daerah dapat berjalan dengan baik, maka Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner menyusun Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner.

Diharapkan pedoman ini dapat menjadi acuan bagi petugas pengawas di bidang kesehatan masyarakat veteriner dalam merencanakan dan menjalankan tugas, fungsi, dan kewenangan yang diberikan sesuai dengan amanat aturan perundang-undangan yang berlaku.

DIREKTUR KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER,

SYAMSUL MA'ARIF

DAFTAR PUSTAKA

PRAKATA i
DAFTAR PUSTAKA ii
DAFTAR LAMPIRAN iii
DAFTAR ACUAN LEGAL iv
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Maksud dan Tujuan 1
C. Ruang Lingkup 2
D. Pengertian 2
BAB II 4
PENGAWASAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER 4
A. Pengawas Kesmavet 4
1. Persyaratan 4
2. Tugas, Kewajiban, dan Wewenang 4
3. Atribut 8
4. Penunjukan dan Pemberhentian 9
B. Pengawasan Kesmavet 9
1. Penyusunan Rencana Program 9
2. Pengawasan Berbasis Laporan Masyarakat 10
3. Pelaksanaan 11
C. Pembinaan dan Pengawasan Pengawas Kesmavet 12
D. Monitoring dan Evaluasi Pengawas Kesmavet 12
BAB III 13
PENUTUP 13
LAMPIRAN 14

DAFTAR LAMPIRAN

1 Surat Keputusan Pengawas Kesmavet 15

2 Tanda Pengenal Pengawas Kesmavet 18

3 Kurikulum Bimbingan Teknis Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner 19

4 Format Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet 22

5 Sistem Pengawasan Berbasis Laporan Masyarakat/ Inspeksi Medadak Rutin 23

6 Panduan Teknis Umum Pengawasan Kesmavet di Unit Usaha 24

7 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu 26

8 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Penampungan Susu 41

9 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tem pat Budidaya Unggas Petelur dan Produksi Telur Konsumsi 52

10 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Pengepul Telur 68

11 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Rumah Potong Hewan Ruminansia 78

12 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Rumah Potong Hewan Unggas 96

13 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Rumah Potong Hewan Babi 115

14 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Pengolahan Pangan Asal Hewan 132

15 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Pengolahan Produk Hewan Non Pangan 147

16 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Gudang Penyimpanan 161

17 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Penjualan ... 173

18 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Pengangkutan Produk Hewan 183

19 Format Laporan Hasil Pengawasan Kesmavet 3 Bulanan 189

DAFTAR ACUAN LEGAL

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen
4. Undang-undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah
5. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
6. Peraturan Pemerintah Nomor 47 Tahun 2014 tentang Pengendalian dan Penanggulangan Penyakit Hewan;
7. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381/Kpts/OT.140/10/2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner;
8. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 14/Permentan/OT.140/2/2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan;
9. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 43/Permentan/OT.010/2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pertanian.

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan masyarakat veteriner meliputi segala urusan yang berhubungan dengan hewan, produk hewan baik langsung maupun tidak langsung yang mempengaruhi kesehatan manusia, dan urusan penyakit-penyakit hewan termasuk *anthropozoonosa*.

Produk hewan memiliki nilai dan kualitas tinggi untuk memenuhi kebutuhan manusia. Khusus pangan asal hewan berupa daging, telur, dan susu merupakan protein hewani yang mengandung asam amino essensial yang tidak dapat diganti dengan protein nabati atau protein sintetis lainnya, sehingga sangat bermanfaat bagi pertumbuhan, kesehatan, dan mencerdaskan kehidupan bangsa.

Namun demikian, pangan asal hewan merupakan bahan pangan yang mudah rusak *(perishable food)* dan memiliki potensi bahaya bagi makhluk hidup dan lingkungan *(hazardous food)* karena mudah tercemar secara fisik, kimiawi, dan biologis sehingga dapat membahayakan keselamatan hidup manusia, hewan, tumbuhan dan lingkungan, serta mengganggu ketenteraman batin masyarakat termasuk kehalalan.

Oleh karena itu, untuk mencegah dan mengurangi risiko yang dapat membahayakan keselamatan hidup manusia, hewan, tumbuhan dan lingkungan, serta mengganggu ketenteraman batin masyarakat termasuk kehalalan, dan guna mendorong pelaku usaha untuk dapat menghasilkan produk hewan yang memenuhi persyaratan keamanan dan mutu produk hewan yang diproduksi, dimasukkan dari dan/atau dikeluarkan ke luar negeri, dan yang diedarkan didalam negeri, perlu dilakukan pengawasan terhadap unit usaha produk hewan dan pengawasan peredaran produk hewan.

B. Maksud dan Tujuan

1. Pedoman ini dimaksudkan sebagai acuan bagi pengawas kesehatan masyarakat veteriner yang melakukan kegiatan pengawasan kesehatan masyarakat veteriner terhadap unit usaha produk hewan dan produk hewan yang beredar, sebagai salah satu upaya untuk menjamin mutu dan keamanan produk hewan.
2. Pedoman ini bertujuan untuk:
   a) mencegah beredarnya produk hewan yang dapat mengganggu keselamatan dan kesehatan manusia serta lingkungan;
   b) menjamin agar produk hewan yang diproduksi, dimasukkan ke dalam dan/atau dikeluarkan dari wilayah negara Republik Indonesia, serta diedarkan sampai di tingkat konsumen terjaga keamanan, kesehatan, keutuhan, dan kehalalannya.

C. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini meliputi pengawasan terhadap unit usaha produk hewan dan produk hewan yang beredar.

D. Pengertian

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan:

1. Kesehatan Masyarakat Veteriner yang selanjutnya disebut Kesmavet adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan bahan-bahan yang berasal dari hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
2. Produk hewan adalah semua bahan yang berasal dari hewan yang masih segar dan/atau telah diolah/diproses untuk keperluan pangan, farmasetika, pertanian, dan/atau kegunaan lain bagi pemenuhan kebutuhan dan kemaslahatan manusia sepanjang masih memungkinkan menjadi media pembawa penyakit hewan terutama zoonosis.
3. Konsumen adalah setiap orang pemakai produk hewan yang tersedia dalam masyarakat baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain, maupun hewan lain dan untuk tidak diperdagangkan.
4. Unit Usaha adalah suatu tempat untuk menjalankan kegiatan memproduksi, menanganani, mengedarkan, menjual, menjajakan, memasukkan dan/atau mengeluarkan produk hewan secara teratur dan terus menerus untuk tujuan komersial.

5. Pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha di bidang produk hewan.
6. Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner yang selanjutnya disebut sebagai Pengawas Kesmavet adalah dokter hewan berwenang yang telah mengikuti pelatihan di bidang kesehatan masyarakat veteriner dan ditugaskan sebagai pengawas kesehatan masyarakat veteriner.
7. Pengawasan adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin dan memelihara penyelenggaraan kesehatan masyarakat veteriner yang terkendali.
8. Pengujian adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk meguji keamanan dan mutu produk hewan terhadap unsur bahaya (*hazard*) dari cemaran biologis, fisik, dan kimiawi.
9. Keamanan produk hewan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah produk hewan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia, dan lingkungan.
10. Mutu produk hewan adalah nilai produk hewan yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap produk hewan.
11. Laboratorium kesmavet adalah laboratorium yang melaksanakan pengujian keamanan dan mutu produk hewan.
12. Dinas adalah Instansi Pemerintah Daerah yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner di Provinsi, Kabupaten/Kota.

BAB II
PENGAWASAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER

Untuk mencegah dan mengurangi risiko terganggunya keselamatan dan kesehatan manusia dari produk hewan yang mengandung residu, cemaran, dan unsur berbahaya lainnya, maka perlu dilakukan pengawasan terhadap hewan dan produk hewan mulai dari tempat budidaya, produksi, pengolahan, pengumpulan dan penjualan, serta pengangkutan.

A. Pengawas Kesmavet

1. Persyaratan

   Pengawas kesmavet yang ditunjuk harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
   a. Dokter Hewan yang telah diangkat sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS) di Pusat dan/atau instansi pada Dinas Provinsi/Kabupaten/Kota;
   b. memiliki masa kerja paling kurang 1 (satu) tahun;
   c. telah mengikuti pelatihan pengawas kesmavet yang dibuktikan dengan sertifikat kelulusan yang diterbitkan oleh pejabat yang berwenang; dan
   d. ditunjuk dan ditugaskan untuk melakukan pengawasan kesmavet.

2. Tugas, Kewajiban, dan Wewenang
   a. Tugas

      Pengawas Kesmavet mempunyai tugas melakukan pengawasan terhadap penerapan cara yang baik di unit usaha produk hewan dengan uraian sebagai berikut :
      1) Tugas pengawas kesmavet di tempat budidaya hewan perah dan pemerahan susu meliputi pengawasan terhadap:
         a) kebersihan kandang, peralatan, dan lingkungannya;
         b) kesehatan dan kebersihan hewan terutama ambing;
         c) kesehatan dan kebersihan personel;
         d) pemisahan hewan baru dari hewan lama dan hewan sakit dari hewan sehat;
         e) pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;

f) pemberian obat hewan di bawah pengawasan dokter hewan;
g) pemberian pakan yang aman dan sesuai dengan kebutuhan fisiologis hewan;
h) pelaksanaan pengujian kesehatan, keamanan, dan keaslian susu;
i) kebersihan sarana pemerahan dan penyimpanan susu;
j) penerapan cara pemerahan dan penanganan susu yang baik; dan
k) pemeriksaan label produk susu.

2) Tugas pengawas kesmavet di tempat budidaya unggas petelur dan produksi telur konsumsi, meliputi :
a) kebersihan kandang, peralatan, dan lingkungannya;
b) kesehatan unggas;
c) kesehatan dan kebersihan personel;
d) pencegahan tercemarnya telur oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik;
e) pemisahan unggas baru dari unggas lama dan unggas sakit dari unggas sehat;
f) pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;
g) pemberian obat Hewan di bawah Pengawasan Dokter Hewan;
h) pemberian pakan yang aman dan sesuai dengan kebutuhan fisiologis Hewan;
i) pelaksanaan pengujian kesehatan dan keamanan telur;
j) kebersihan sarana penanganan dan penyimpanan telur;
k) penerapan penanganan telur yang baik; dan
l) pemeriksaan label produk telur.

3) Tugas pengawas kesmavet di Rumah Potong Hewan Ruminansia/Unggas/Babi (RPH-R/RPH-U/RPH-B) meliputi pengawasan terhadap:
a) pemeriksaan sertifikat veteriner;
b) pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum dipotong;
c) penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
d) penjaminan kecukupan air bersih;
e) penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;

f) pengurangan penderitaan hewan potong ketika dipotong;
g) penjaminan penyembelihan yang halal bagi yang dipersyaratkan dan bersih;
h) pemeriksaan sertifikat halal bagi yang dipersyaratkan;
i) pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan potong dipotong;
j) pencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik;
k) pelaksanaan pengujian kesehatan dan keamanan jeroan dan karkas;
l) penerapan penanganan karkas dan jeroan yang baik;
m) pemeriksaan stempel karkas, label pada jeroan, dan surat keterangan kesehatan daging.

4) Tugas pengawas kesmavet di tempat pengolahan/pasca panen pangan asal hewan, meliputi:
a) kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
b) pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;
c) kesehatan dan kebersihan personel;
d) pencegahan tercemarnya pangan asal hewan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik;
e) pelaksanaan pengujian kesehatan, keamanan, dan keaslian produk pengolahan/pasca panen pangan asal hewan;
f) penerapan cara produksi produk pengolahan/pasca panen pangan asal hewan yang baik;
g) pemeriksaan label produk pengolahan/pasca panen pangan asal hewan; dan
h) pemeriksaan sertifikat veteriner dan sertifikat halal bagi yang dipersyaratkan.

5) Tugas pengawas kesmavet dalam tempat produksi produk hewan non-pangan, meliputi :
a) kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
b) pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;
c) kesehatan dan kebersihan personel;

d) pencegahan tercemarnya produk hewan non-pangan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik; dan
e) pemeriksaan sertifikat veteriner dan label produk hewan non-pangan.

6) Tugas pengawas kesmavet di tempat pengumpulan produk hewan (gudang/ruang beku dan gudang dingin/kering), dan tempat penjualan (pasar tradisional, pasar swalayan, toko, dan kios), meliputi:
   a) kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
   b) pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;
   c) kesehatan dan kebersihan personel;
   d) pencegahan tercemarnya produk hewan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik yang berasal dari petugas, alat, dan proses produksi;
   e) pemisahan produk hewan yang halal dari produk hewan atau produk lain yang tidak halal;
   f) suhu ruang tempat penampungan/pengumpulan, dan penyimpanan produk hewan yang dapat menghambat perkembangbiakan mikroorganisme;
   g) pemisahan produk hewan dengan komoditas selain produk hewan;
   h) pemeriksaan label produk hewan; dan
   i) pemeriksaan sertifikat veteriner dan sertifikat halal bagi yang dipersyaratkan.

7) Tugas pengawas kesmavet saat pengangkutan produk hewan:
   a) kebersihan alat angkut;
   b) pencegahan tercemarnya produk hewan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik;
   c) pemisahan produk hewan yang halal dari produk hewan atau produk lain yang tidak halal;
   d) suhu ruang alat angkut produk hewan yang dapat menghambat perkembangbiakan mikroorganisme; dan
   e) pemeriksaan sertifikat veteriner dan label produk.

b. Kewajiban
   Kewajiban yang harus dipenuhi pengawas kesmavet, yaitu:
   1) menyusun rencana program kerja tahunan pengawasan unit usaha produk hewan secara rinci;
   2) melakukan penilaian terhadap unit usaha produk hewan sesuai rencana program pengawasan kesmavet;
   3) menyusun dan menyerahkan laporan hasil pengawasan kesmavet sesuai dengan jadwal dan ketentuan; dan
   4) melakukan tindak lanjut berdasarkan hasil pengawasan kesmavet.

c. Wewenang
   Dalam melaksanakan tugasnya pengawas kesmavet mempunyai wewenang sebagai berikut:
   1) memasuki setiap unit usaha produk hewan;
   2) menunda atau menghentikan proses produksi;
   3) mengambil contoh dan memeriksa produk hewan yang dicurigai membawa atau mengandung bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik;
   4) memeriksa dokumen atau catatan terkait dengan proses produksi;
   5) menunda atau menghentikan alat angkut produk hewan yang dicurigai membawa atau mengandung bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik;
   6) memberikan saran perbaikan terhadap kekurangan atau penyimpangan yang ditemukan di unit usaha produk hewan; dan
   7) mengusulkan sanksi/teguran.

3. Atribut
   a. Surat Keputusan (terlampir)
   b. Tanda Pengenal (terlampir)
   c. Peralatan
      1) Dokumen pengawasan kesmavet
      2) Peralatan pengambilan contoh
      3) Peralatan penyimpanan contoh
      4) Alat uji cepat (*screening rapid test*)

4. Penunjukan dan Pemberhentian
   a. Penunjukan dan Pemberhentian
      Pengawas kesmavet ditunjuk dan diberhentikan oleh pejabat yang berwenang sesuai dengan kedudukannya, sebagai berikut:
      1) Tingkat pusat oleh Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner atas nama Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan;
      2) Tingkat provinsi oleh Kepala Dinas Provinsi yang membidangi fungsi Kesehatan Masyarakat Veteriner atas nama Gubernur;
      3) Tingkat kabupaten/kota oleh Kepala Dinas Kabupaten/Kota yang membidangi fungsi Kesehatan Masyarakat Veteriner atas nama Bupati/Walikota.

   b. Syarat Pemberhentian
      Pemberhentian pengawas kesmavet dapat dilakukan apabila:
      1) alih tugas/mutasi;
      2) berafiliasi dengan unit usaha produk hewan;
      3) melakukan tindakan yang bertentangan dengan tugas dan kewajiban;
      4) mengundurkan diri sebagai pengawas kesmavet.

B. Pengawasan Kesmavet

1. Penyusunan Rencana Program
   Pengawas Kesmavet wajib menyusun rencana program kerja tahunan pengawasan kesmavet yang meliputi:
   a. Objek/Fokus Pengawasan
      Pengawasan dilakukan terhadap cara-cara yang baik di unit usaha, keamanan dan mutu produk hewan, dokumen, dan informasi label sesuai dengan standar.
   b. Lokasi Pengawasan
      Pengawasan unit usaha produk hewan dilakukan pada:
      1) Tempat budidaya hewan perah dan pemerahan susu;
      2) Tempat budidaya unggas petelur dan produksi telur;
      3) Rumah Potong Hewan;

      4) Tempat produksi pangan asal hewan lainnya;
      5) Tempat produksi produk hewan non-pangan;
      6) Tempat pengumpulan dan penjualan; dan
      7) Pengangkutan.
   c. Menyusun daftar unit usaha produk hewan di wilayah kerja.
   d. Menentukan lokasi dan jumlah unit usaha yang diawasi sesuai prioritas.
   e. Menyusun jadwal pelaksanaan pengawasan kesmavet.
   f. Menyusun Rencana Anggaran Biaya (RAB) pengawasan kesmavet.
   g. Rencana kerja pengawasan kesmavet tersebut disusun sesuai dengan format yang terlampir dan diserahkan pada kepala dinas yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner.

2. Pengawasan Berbasis Laporan Masyarakat
   a. Dinas Kabupaten/Kota yang membidangi fungsi Kesmavet membentuk atau memobilisasi Unit Respon Cepat untuk menindaklanjuti laporan masyarakat;
   b. Unit Respon Cepat melakukan inspeksi ke unit usaha yang dilaporkan untuk mengidentifikasi dan memverifikasi temuan/penyimpangan terkait laporan yang disampaikan;;
   c. Jika tidak ada temuan, Unit Respon Cepat membuat laporan hasil inspeksi kepada dinas kabupaten/kota;
   d. Jika ada indikasi kesesuaian dalam hal temuan penyimpangan, maka dilakukan investigasi penelusuran kembali;
   e. Petugas juga dapat melakukan pengambilan contoh untuk tujuan uji konfirmasi laboratorium terhadap produk hewan jika dibutuhkan;
   f. Unit Respon Cepat melakukan koordinasi dengan dinas provinsi atau dengan *stakeholders* terkait sebagai respon tindak lanjut yang dibutuhkan sementara, pembinaan tetap dilakukan terhadap unit usaha yang diinspeksi;
   g. Penindakan terhadap unit usaha dilakukan oleh Penyidik Pegawai Negeri Sipil (PPNS) jika hasil uji konfirmasi menyatakan positif adanya penyimpangan.

3. Pelaksanaan
   a. Koordinasi
      Pengawas Kesmavet di tingkat pusat, provinsi, dan/atau kabupaten/kota melakukan koordinasi dengan unit usaha produk hewan dan/atau instansi terkait sebelum melakukan pengawasan.
   b. Pendekatan
      Pengawas Kesmavet melakukan pengawasan dan penilaian terhadap produk hewan melalui wawancara, verifikasi dokumen, dan observasi langsung unit usaha produk hewan yang dituangkan ke dalam formulir pengawasan (terlampir). Jika terdapat temuan atau kecurigaan dalam pengawasan, Pengawas Kesmavet dapat melakukan pengambilan contoh untuk tujuan pengujian laboratorium.
   c. Pelaporan Hasil
      1) Pengawas Kesmavet wajib menyusun laporan hasil pelaksanaan pengawasan yang telah dilakukan kepada pimpinan instansi masing-masing.
      2) Dinas kabupaten/kota wajib mengirimkan laporan hasil pengawasan kesmavet kepada Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dengan tembusan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner secara berkala setiap 3 (tiga) bulan. Laporan hasil pelaksanaan pengawasan disusun berdasarkan format yang terlampir dan dikirimkan kepada Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner melalui e-mail kesmavet@pertanian.go.id.
      3) Jika ditemukan penyimpangan yang dapat membahayakan kesehatan manusia, laporan disampaikan segera ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner dengan tembusan Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner.

C. Pembinaan dan Pengawasan Pengawas Kesmavet

1. Pembinaan
   Pembinaan Pengawas Kesmavet dilakukan oleh Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan bersama Badan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian secara berkala.

2. Pengawasan
   Pengawasan terhadap Pengawas Kesmavet dilakukan oleh dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner berdasarkan evaluasi laporan berkala hasil pengawasan atau inspeksi terhadap pelaksanaan pengawasan oleh Pengawas Kesmavet secara langsung sewaktu-waktu.

D. Monitoring dan Evaluasi Pengawas Kesmavet

Dilakukan oleh pengawas kesmavet tingkat pusat, dengan:
1. Menilai performa dan kinerja pengawas kesmavet di provinsi dan kabupaten/kota.
2. Menilai pelaporan hasil pengawasan dari provinsi dan kabupaten/kota.
3. Mengevaluasi temuan hasil pengawasan dan menyusun rekomendasi.

BAB III
PENUTUP

Pedoman ini bersifat dinamis dan akan disesuaikan kembali sesuai dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) serta kebutuhan masyarakat.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keputusan Pengawas Kesmavet

KEPUTUSAN

KEPALA DINAS PROVINSI.....

NOMOR :

TENTANG

PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA KUASA

KEPALA DINAS .....PROVINSI.....

Menimbang : a. bahwa produk asal hewan yang terdiri dari pangan asal hewan (daging, susu, telur, dan produk olahannya) dan produk hewan non pangan (bulu, kulit, tanduk, dan sebagainya) berpotensi sebagai media pembawa agen penyakit hewan yang dapat menular kepada manusia (zoonosis);

b. bahwa produk hewan, khususnya pangan asal hewan, juga bersifat mudah rusak (*perishable foods*) sehingga apabila penanganannya tidak sesuai dengan persyaratan teknis Kesehatan Masyarakat Veterniter (Kesmavet), dapat mengganggu kesehatan manusia dan mengancam kelestarian sumber daya hewan di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia;

c. bahwa dalam rangka menjamin produk hewan yang beredar di masyarakat memenuhi kriteria Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), maka diperlukan pengawasan teknis di bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet) pada seluruh rantai mulai dari rantai produksi, sampai rantai peredaran produk hewan baik di tingkat budidaya, produsen, distributor, sampai tempat pemasaran;

d. bahwa untuk melakukan pengawasan diperlukan tenaga pengawas yang kompeten yang telah lulus pelatihan baik teknis maupun administratif serta mengetahui peraturan dan perundangan yang berlaku dalam pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet);

e. bahwa untuk melaksanakan tugasnya sebagai Pengawas Kesmavet perlu ditetapkan dengan SK Kepala Dinas.....

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 16 Tahun 1992 tentang Karantina Hewan, Ikan, dan Tumbuhan;

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

3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan jo Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan;

4. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan;

5. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah;

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

7. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan;

8. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintah, antara Pemerintah, Pemerintah daerah Provinsi, dan Pemerintah daerah Kabupaten/Kota;

9. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan;

10. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381/Kpts/OT.140/10/2005 tentang Pedoman Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan;

11. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 14/Permentan/OT.140/2/2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan;

12. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 34/Permentan/OT.140/7/2016 tentang Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan, dan atau Olahannya ke dalam Wilayah Negara Republik Indonesia.

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

KESATU : Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner terdiri dari Dokter Hewan yang telah mengikuti Pelatihan Pengawas Kesmavet tercantum dalam lampiran Keputusan ini telah lulus pelatihan Pengawas Kesmavet dan ditetapkan sebagai Pengawas Kesmavet serta berhak memperoleh Tanda Pengenal Pengawas Kesmavet yang ditandatangani oleh Kepala Dinas.....

KEDUA : Pengawas Kesmavet sebagaimana dimaksud pada diktum KESATU mempunyai tugas dan wewenang melakukan pengawasan di wilayah kerjanya sesuai perundangan yang berlaku.

KETIGA : Pengawas Kesmavet sebagaimana dimaksud pada diktum KESATU dapat diberhentikan apabila alih tugas/mutasi, berafiliasi dengan produsen, melakukan tindakan yang bertentangan dengan tudas dan wewenangnya serta mengundurkan diri sebagai Pengawas Kesmavet.

KEEMPAT : Dalam melaksanakan tugas sebagaimana dimaksud pada diktum KEDUA. Pengawas Kesmavet harus menyampaikan laporan berkala kepada Kepala Dinas..... dan menyampaikan salinannya kepada Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Cq Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner.

KELIMA : Surat Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan dan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan, maka akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : .....

Pada Tanggal : 2018

KEPALA DINAS.....

PROVINSI.....

Lampiran 1 : Keputusan Kepala Dinas.....
Nomor :
Tanggal :
Tentang : Penunjukan Pengawas Kesmavet

PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER

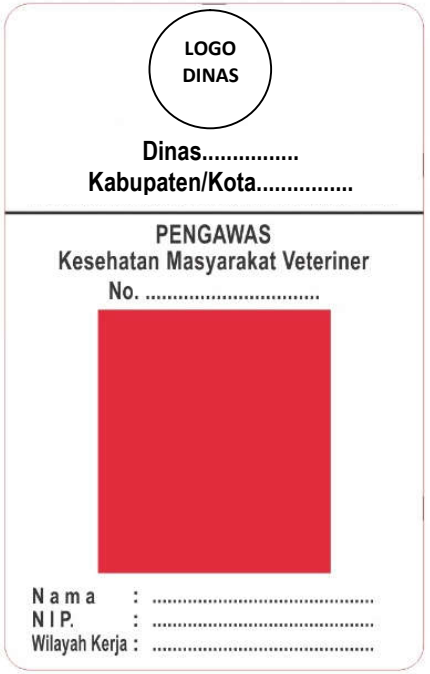
No	Kab/Kota	Nama	NIP

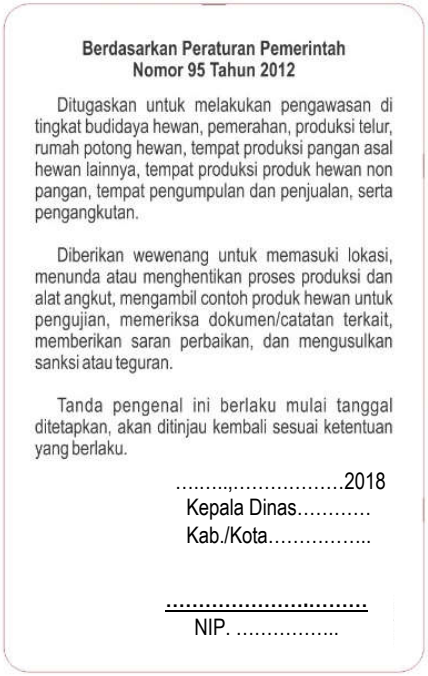
Ditetapkan di : .....
Pada tanggal : 2018

KEPALA DINAS.....
PROVINSI.....

.....
NIP. .....

Lampiran 2 Tanda Pengenal Pengawas Kesmavet





Lampiran 3 Kurikulum Bimbingan Teknis Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner

Topik kurikulum	Jam	Cakupan substansi
Kebijakan Pengawasan Keamanan Produk Hewan dan Unit Usaha Produk Hewan	2	Dasar peraturan & definisi
		Ruang lingkup, tugas, kewajiban, & kewenangan Pengawas Kesmavet
		Peran dalam penjaminan keamanan produk hewan
		Arah kebijakan nasional & indikator kinerja pengawasan keamanan produk hewan & unit usaha produk hewan
Praktik-praktik yang baik & Sistim Keamanan Pangan di Unit Usaha Produk Hewan	2	Sertifikasi penerapan HS (NKV)
		Titik kendali kritis
		Penyimpanan, distribusi, & penerapan rantai dingin
		Higiene personal
		Penerapan biosekuriti
		Desain struktur & sapras UPH
		Pengendalian hama
		Penanganan limbah
		Pengemasan & pelabelan
Sistim Pengawasan Keamanan Produk Hewan Nasional	2	Perkembangan global & tantangan nasional
		Sistim keamanan pangan
		Monitoring & surveilans keamanan produk hewan
		Pengawasan peredaran & lalu lintas produk hewan
		Pengawasan unit usaha produk hewan
		Pedoman pengawasan Kesmavet
		Pengawasan berbasis pengujian

Topik kurikulum	Jam	Cakupan substansi
Penerapan aturan Pemasukan dan Pengeluaran Produk Hewan dari dan ke dalam NRI	2	Isu perdagangan global & dampak nasional
		Pemahaman terkait WTO, OIE, CAC (*international standards bodies*)
		Prosedur pemasukan produk hewan
		Prosedur pengeluaran produk hewan
		Persyaratan sanitary pemasukan & pengeluaran produk hewan
		Konsep penilaian risiko & ALOP
Kebijakan dan Penerapan Kesejahteraan Hewan	2	Pengertian kesejahteraan hewan
		Prinsip kesejahteraan hewan & penilaian penerapan di unit usaha
		Penerapan kesejahteraan hewan di peternakan dan penampungan
		Penerapan kesejahteraan hewan di transportasi
		Penerapan kesejahteraan hewan di rumah potong
Kebijakan dan Penerapan Pencegahan Penularan Zoonosis di Unit Usaha Produk Hewan	*2*	*Foodborne zoonotic*
		Konsep analisis risiko keamanan pangan
		Pencegahan penularan zoonosis di unit usaha produk hewan
		Pemeriksaan AM/PM di rumah potong
		Surveilans zoonosis
Penjelasan Pedoman Pengawasan Kesmavet & Tata Cara Pengisian Perangkat Ceklis Pengawasan Unit Usaha	2	Pengambilan data dasar unit usaha produk hewan
		Penyusunan dan pengajuan rencana program pengawasan kesmavet
		Koordinasi pelaksanaan pengawasan kesmavet di tingkat pusat, provinsi dan kabupaten/kota
		Prosedur pengawasan kesmavet
		Penerapan pedoman pengawasan kesmavet
		Pelaporan hasil pengawasan kesmavet

Topik kurikulum	Jam	Cakupan substansi
Praktik Pemalsuan-Penyimpangan Produk Hewan dan Peran PPNS dalam Penindakan	2	Praktik pemalsuan & penyimpangan produk hewan
		Regulasi & ancaman sanksi terkait pelanggaran
		Peran PPNS dalam penindakan
		Rantai koordinasi pembinaan & penindakan
Penerapan Sistem Pengawasan Lalu-lintas Hewan dan Produk Hewan di Pintu Masuk Wilayah NRI dan Antar Pulau	1	Kebijakan & Sistem pengawasan lalu lintas hewan & produk hewan di stasiun/instalasi karantina
		Peran BARATAN dalam pengawasan lalu lintas produk hewan
		Sinergitas koordinasi peran karantina & pengawasan kesmavet di daerah
		Isu-isu pelanggaran terkait pengawasan lalu lintas produk hewan
Penerapan Sistem Pengawasan Lalu-lintas Hewan dan Produk Hewan antar Daerah	1	Penerapan Sistem pengawasan lalu lintas hewan & produk hewan antar Daerah
		Peran Dinas Propinsi & Kab/Kota dalam pengawasan lalu lintas produk hewan
		Sinergitas koordinasi antar sektor dalam pengawasan kesmavet di daerah
Penerapan Pengawasan Keamanan Pangan Terpadu	1	Kebijakan pengawasan peredaran produk hewan olahan
		Sistem keamanan pangan terpadu
		Konsep pedoman pengawasan pangan di BPOM
		Rantai koordinasi pengawasan keamanan produk hewan di daerah
Penyusunan Rencana Kerja Pengawasan	1	Menyusun rencana kerja pengawasan dan tentative pelaksanaan tahunan
Simulasi Penerapan Pengawasan Unit Usaha (praktik lapang)	6	Kunjungan lapang dan simulasi penerapan pengawasan unit usaha produk hewan

Lampiran 4 Format Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet

RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET

No. Registrasi Pengawas : .....
Nama Petugas : .....
Nama Instansi : .....

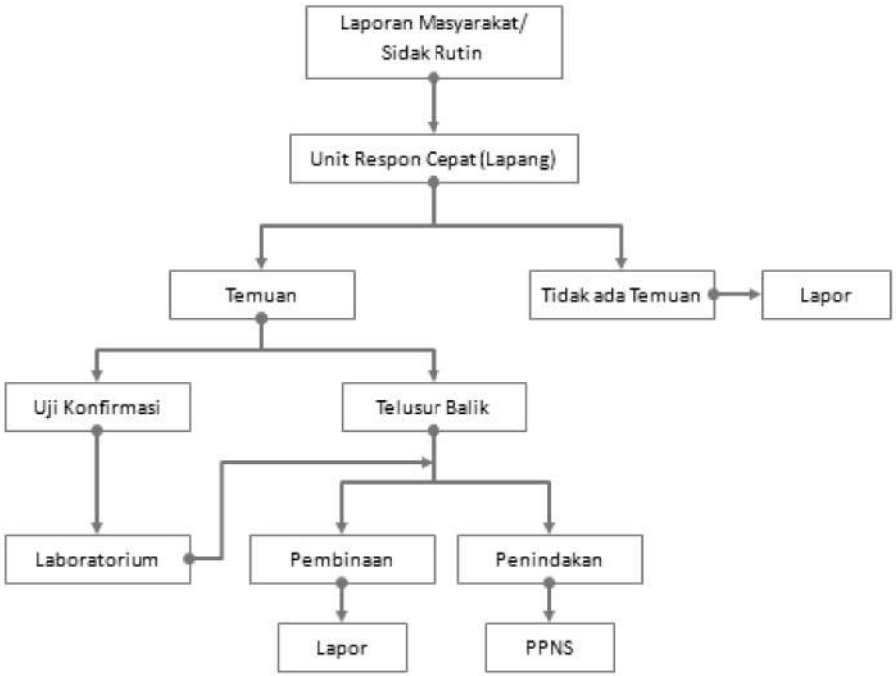
No	Target Prioritas Jenis Unit Usaha	Target Nama Unit Usaha	Alamat	Target Pelaksanaan												Keterangan
				Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agu	Sep	Okt	Nov	Des	
1.																
2.																
3.																
....																

.....,.....

ttd

(Nama Petugas)

Lampiran 5 Sistem Pengawasan Berbasis Laporan Masyarakat/ Inspeksi Medadak Rutin



Lampiran 6 Panduan Teknis Umum Pengawasan Kesmavet di Unit Usaha

a. Untuk melakukan pengawasan unit usaha, tersedia 12 *checklist* yaitu:
   1) *Checklist* tempat budidaya hewan perah dan pemerahan susu
   2) *Checklist* tempat penampungan susu
   3) *Checklist* budidaya unggas petelur dan produksi telur konsumsi
   4) *Checklist* tempat pengepul telur
   5) *Checklist* Rumah Potong Hewan Ruminansia
   6) *Checklist* Rumah Potong Hewan Unggas
   7) *Checklist* Rumah Potong Hewan Babi
   8) *Checklist* tempat pengolahan pangan asal hewan
   9) *Checklist* tempat pengolahan produk hewan non-pangan
   10) *Checklist* gudang penyimpanan
   11) *Checklist* tempat penjualan
   12) *Checklist* pengangkutan produk hewan

b. Sebelum dilaksanakan pengawasan, Pengawas Kesmavet membuat daftar seluruh unit usaha yang termasuk dalam lokasi pengawasan kesmavet di dalam wilayah Kabupaten/Kota.
c. Pengawas Kesmavet membuat rencana pengawasan kesmavet sesuai dengan format yang tersedia di Lampiran 4 untuk disetujui oleh Kepala Dinas yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner.
d. Pengawas Kesmavet melakukan koordinasi dengan unit usaha untuk pelaksanaan pengawasan kesmavet.
e. Pengawas Kesmavet menyiapkan atribut pengawasan kesmavet, yaitu tanda pengenal pengawas kesmavet, formulir checklist, peralatan pengambilan contoh, peralatan penyimpanan contoh, dan peralatan uji cepat.
f. Setelah melakukan pengawasan, checklist hasil pengawasan kesmavet dibuat salinan rangkap. Salinan diberikan ke unit usaha dan dokumen asli untuk arsip dinas.
g. Hasil pengawasan kesmavet dikompilasi dalam tabel laporan tiga bulanan sebagaimana yang tersedia di Lampiran 19.

h. Laporan pengawasan kesmavet dikirimkan secara berkala setiap tiga bulan ke Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner melalui e-mail kesmavet@pertanian.go.id dan ditembuskan ke Dinas Provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner.
i. Jika ditemukan penyimpangan di unit usaha yang perlu dilakukan tindakan, laporan disampaikan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner dengan tembusan Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner.
j. Jika ada laporan penyimpangan di unit usaha dari masyarakat, maka dilakukan inspeksi mendadak oleh Unit Respon Cepat ke unit usaha yang dilaporkan.

Lampiran 7 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Kapasitas Pemeliharaan (maks/saat ini) : ...../.....
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah lalu lintas hewan dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			
4. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
5. Apakah pemberian pengobatan di bawah pengawasan dokter hewan?			
6. Apakah area peternakan dirancang untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
7. Apakah dilakukan prosedur biosekuriti terhadap manusia, kendaraan, dan ternak yang masuk?			
8. Apakah terdapat tempat penampungan sementara untuk karantina hewan baru?			
9. Apakah sarana dan prasarana pemeliharaan memenuhi/ memadai sesuai kapasitas?			
10. Apakah sarana dan prasarana penyimpanan susu memenuhi/ memadai sesuai kapasitas?			
11. Apakah prosedur pemeliharaan hewan menerapkan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan?			
12. Apakah metode pemerahan memperhatikan kebersihan ambing?			
13. Apakah ada penanganan terhadap susu mastitis atau susu dari hewan yang sedang dalam pengobatan?			
14. Apakah dilakukan program			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?			
15. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?			
16. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
17. Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang mati?			
18. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
19. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

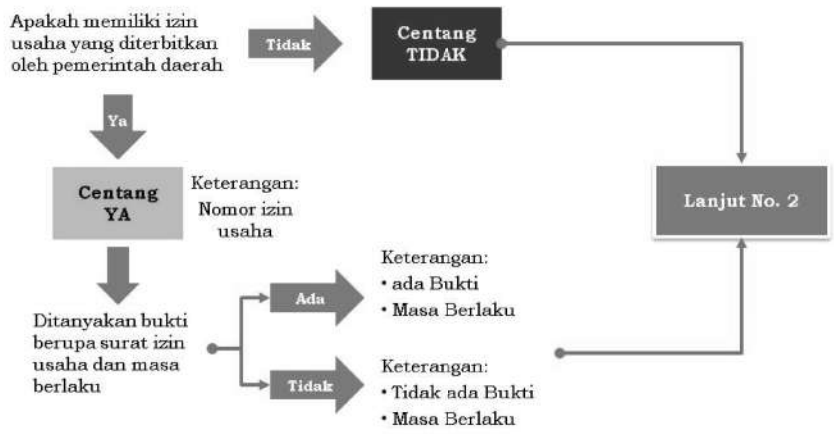
.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

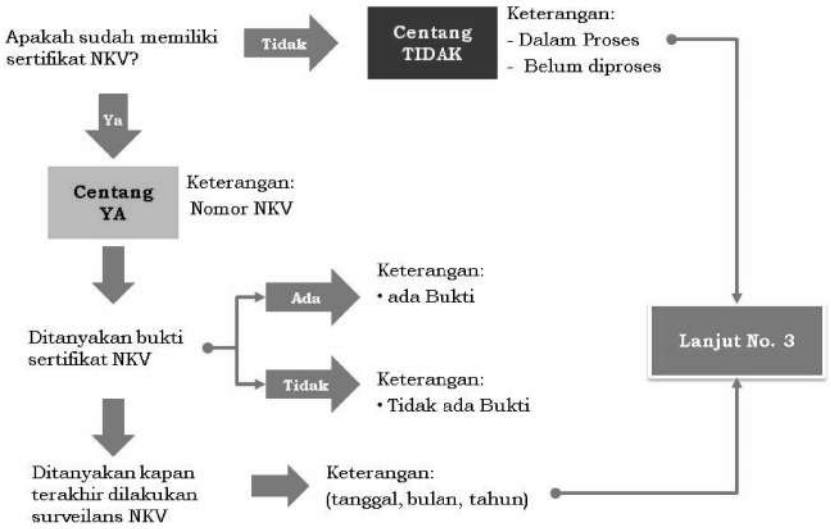
Panduan Checklist

Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu

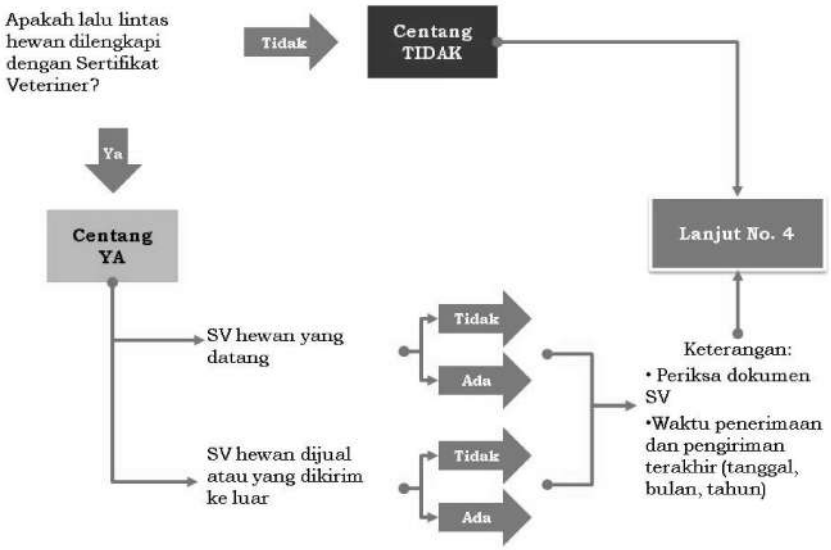
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?



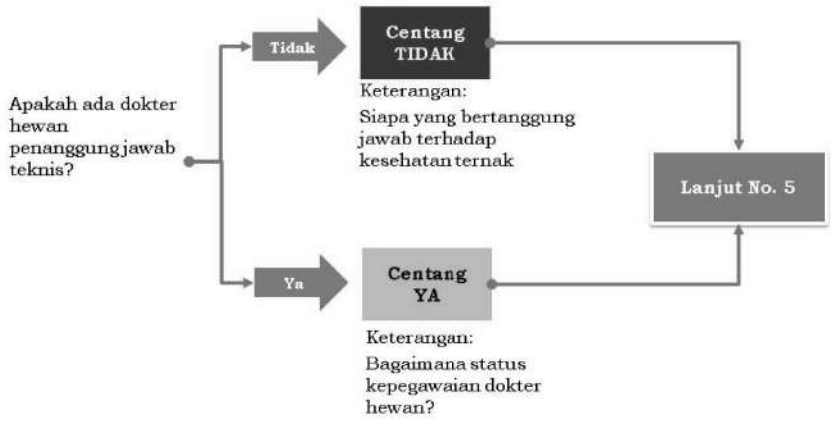
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?



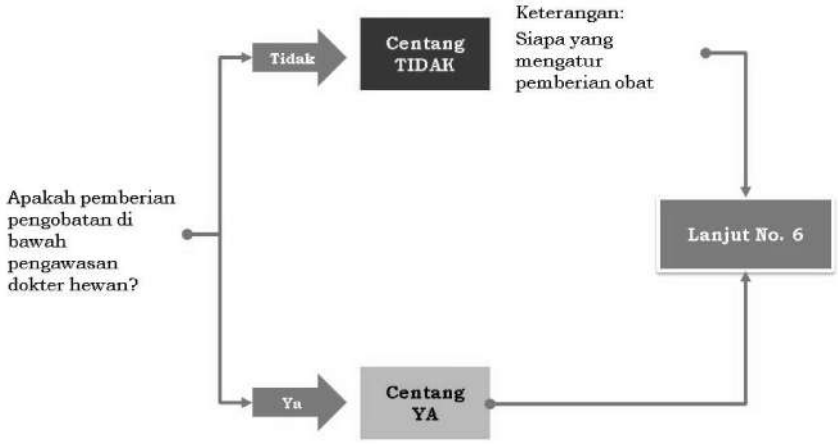
3. Apakah lalu lintas hewan dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?



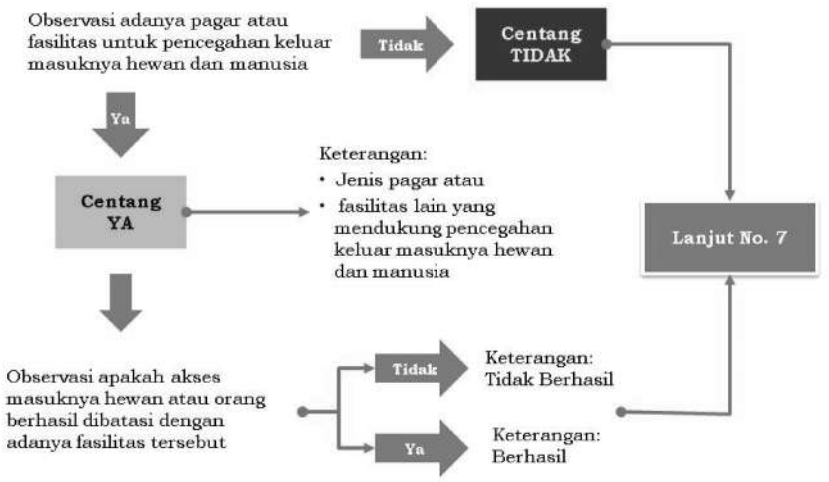
4. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?



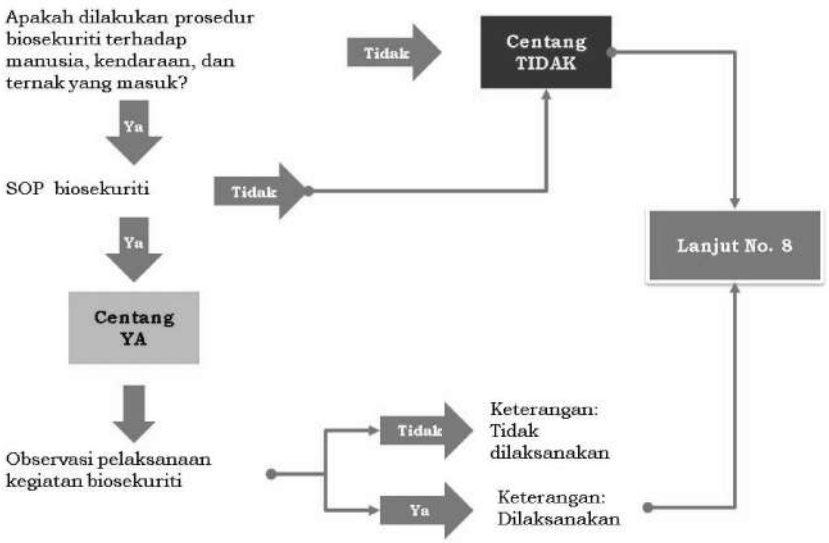
5. Apakah pemberian pengobatan di bawah pengawasan dokter hewan?



6. Apakah area peternakan dirancang untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?

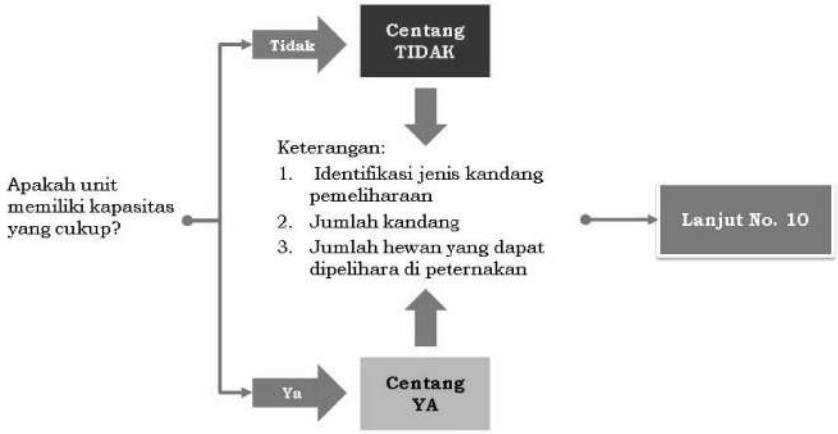


7. Apakah dilakukan prosedur biosekuriti terhadap manusia, kendaraan, dan ternak yang masuk?



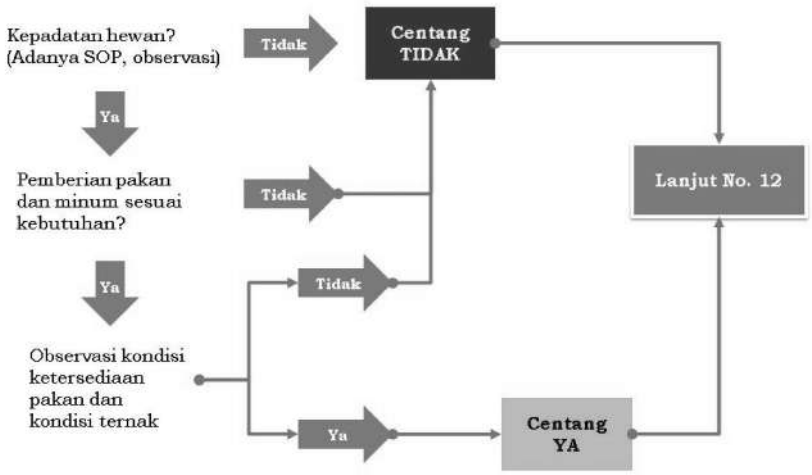
8. Apakah terdapat tempat penampungan sementara untuk karantina hewan baru?

9. Apakah sarana dan prasarana pemeliharaan memenuhi/ memadai sesuai kapasitas?

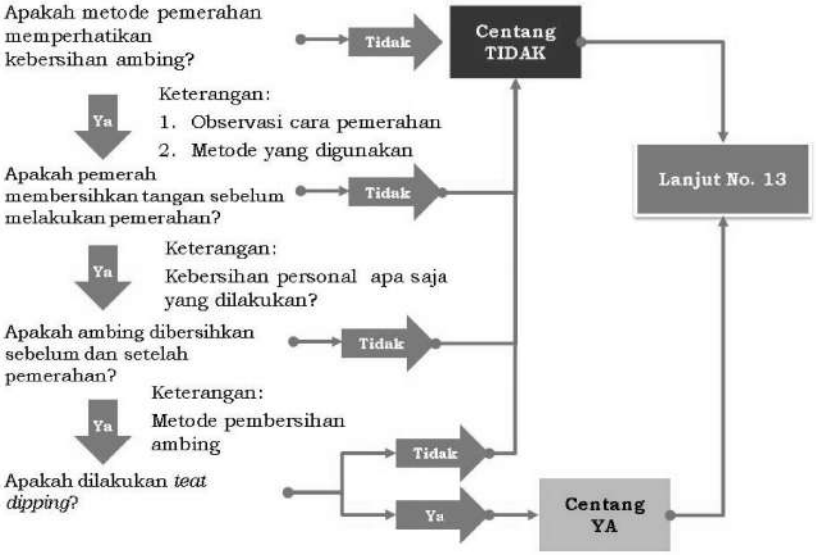


10. Apakah sarana dan prasarana penyimpanan susu memenuhi/memadai sesuai kapasitas?

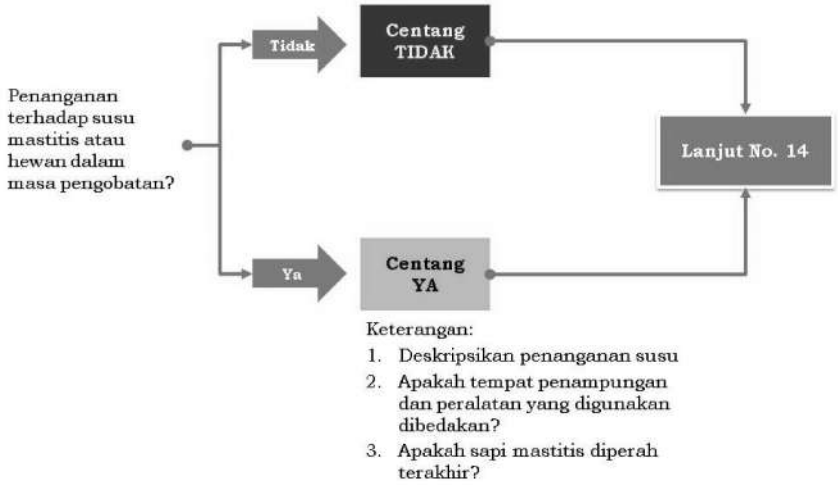
11. Apakah prosedur pemeliharaan hewan menerapkan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan?



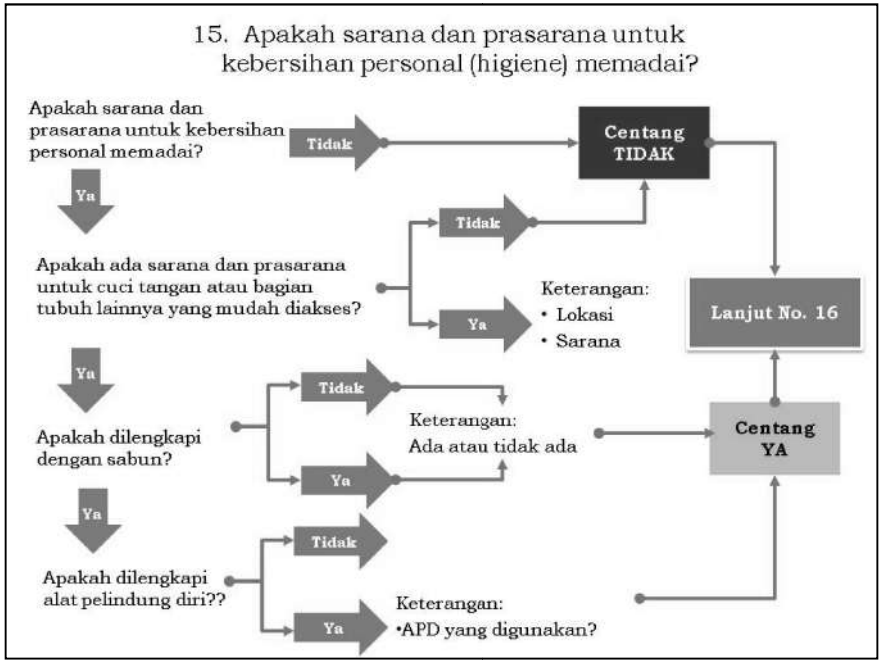
12. Apakah metode pemerahan memperhatikan kebersihan ambing?

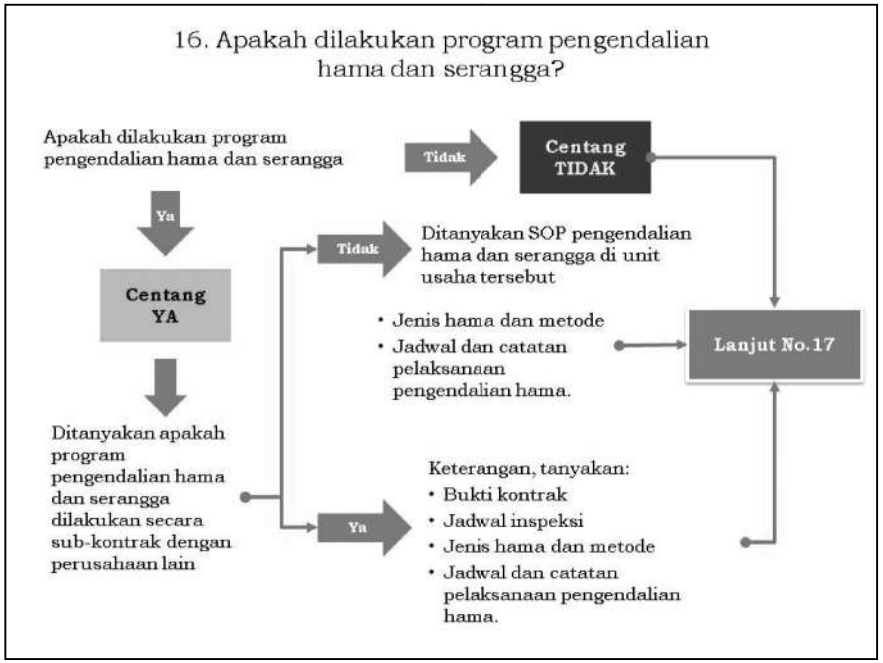


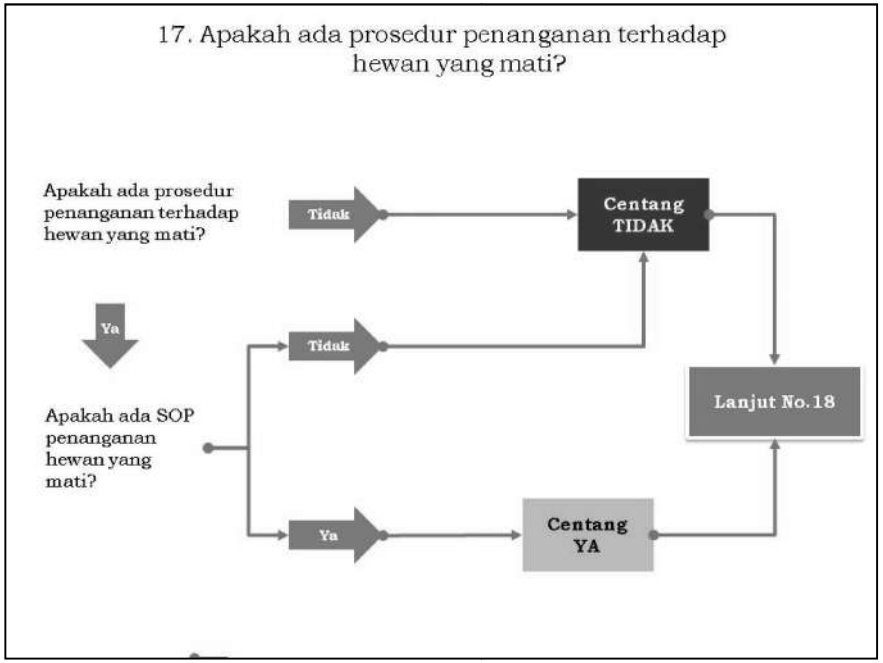
13. Apakah ada penanganan terhadap susu mastitis atau susu dari hewan yang sedang dalam pengobatan?



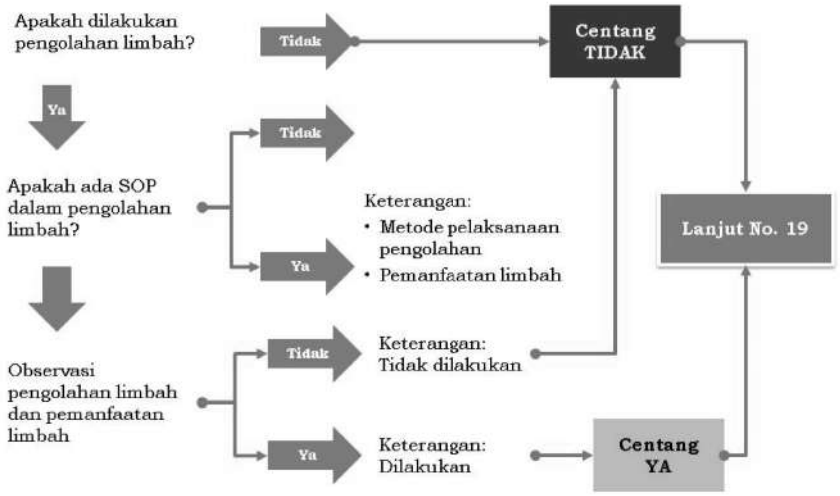
14. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?
Ditanyakan adanya SOP pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana
Tidak
Centang TIDAK
Keterangan: Kondisi Kebersihan unit usaha
Ya
Centang YA
Keterangan:
• frekuensi pemeliharaan kebersihan
• Metode yang digunakan
Observasi kebersihan sarana dan prasarana pada saat kunjungan
Tidak
Keterangan: Kotor
Bersih
Keterangan: Bersih
Lanjut No. 15
Bukti laporan hasil sanitasi (QC Record)
Tidak
Keterangan: Tidak ada
ada
Keterangan:
Kapan terakhir dilaporkan (tanggal, bulan, tahun)


15. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?
Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal memadai?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Tidak
Apakah ada sarana dan prasarana untuk cuci tangan atau bagian tubuh lainnya yang mudah diakses?
Ya
Keterangan:
• Lokasi
• Sarana
Lanjut No. 16
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi dengan sabun?
Keterangan:
Ada atau tidak ada
Ya
Centang YA
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi alat pelindung diri??
Ya
Keterangan:
•APD yang digunakan?

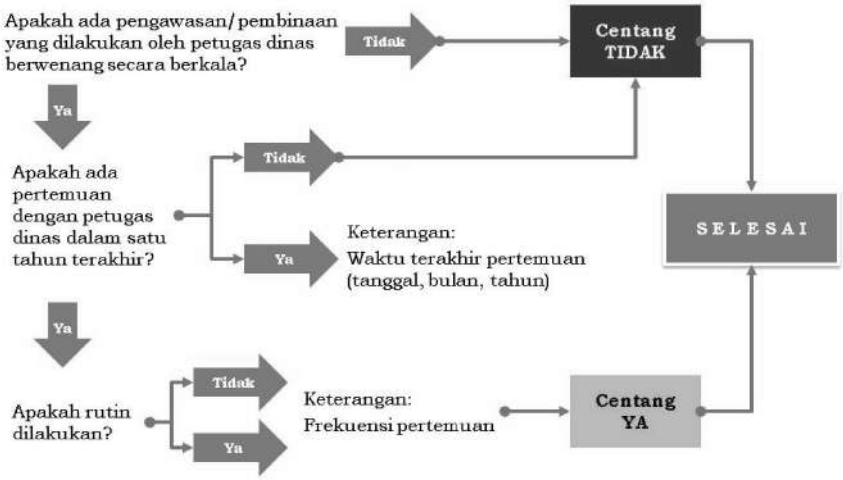

16. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?
Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Centang YA
Tidak
Ditanyakan SOP pengendalian hama dan serangga di unit usaha tersebut
• Jenis hama dan metode
• Jadwal dan catatan pelaksanaan pengendalian hama.
Lanjut No.17
Ditanyakan apakah program pengendalian hama dan serangga dilakukan secara sub-kontrak dengan perusahaan lain
Ya
Keterangan, tanyakan:
• Bukti kontrak
• Jadwal inspeksi
• Jenis hama dan metode
• Jadwal dan catatan pelaksanaan pengendalian hama.


17. Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang mati?
Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang mati?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Tidak
Lanjut No.18
Apakah ada SOP penanganan hewan yang mati?
Ya
Centang YA

18. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



19. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 8 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Penampungan Susu

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Gudang Tempat Penampungan Susu)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Kapasitas Penampungan (maks/saat ini) : ...../.....
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah ada pendataan sumber susu?			
4. Apakah susu yang dikirim dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
5. Apakah area penampungan didesain untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
6. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas penampungan susu?			
7. Apakah memiliki sarana penyimpanan suhu dingin?			
8. Apakah ada pemeriksaan/pengujian laboratorium terhadap susu secara berkala?			
9. Jika pengujian dilakukan di unit usaha ini, apakah instrumen uji dikalibrasi secara berkala?			
10. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?			
11. Apakah sarana dan prasarana kebersihan personal (higiene) memadai?			
12. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
13. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
14. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

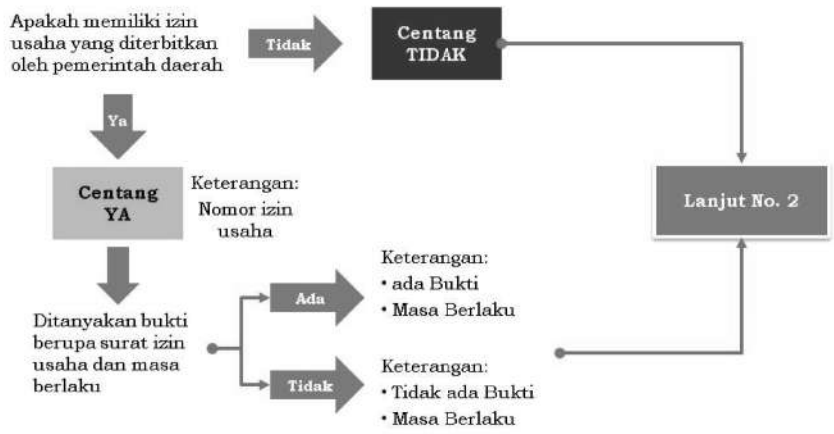
.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

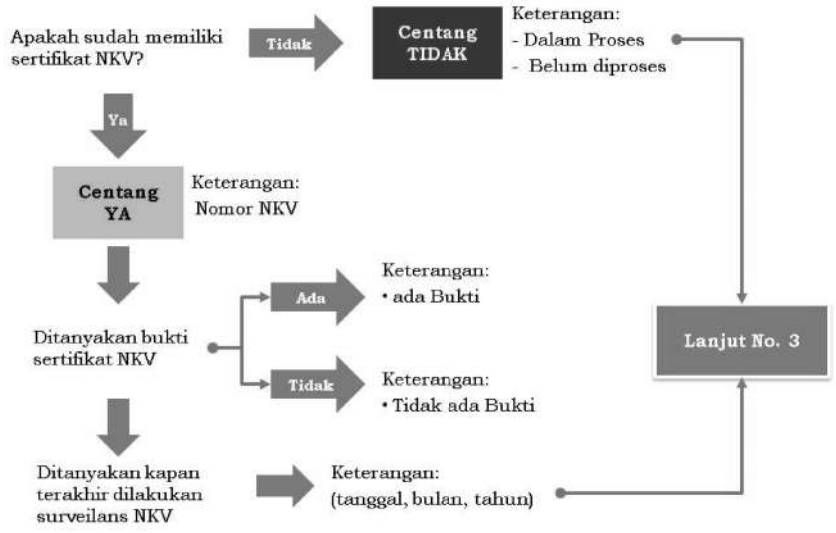
Panduan Checklist

Tempat Penampungan Susu

1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?

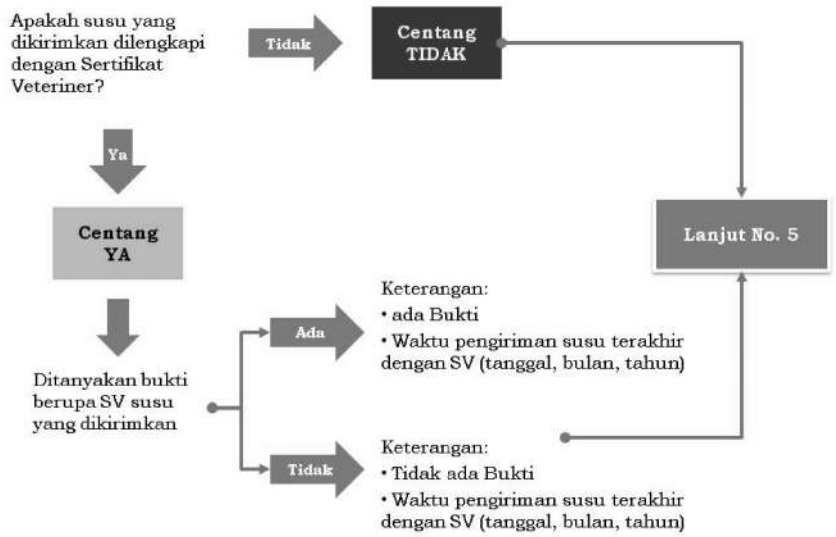


2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?

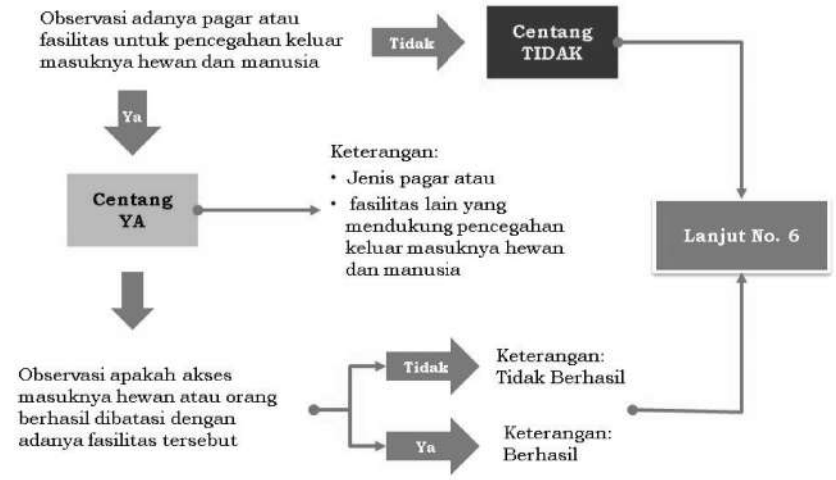


3. Apakah ada pendataan sumber susu?

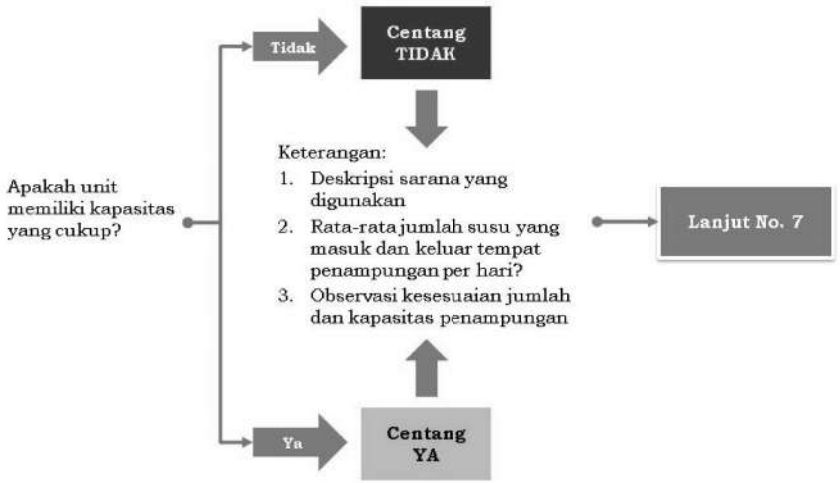
4. Apakah susu yang dikirim dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?



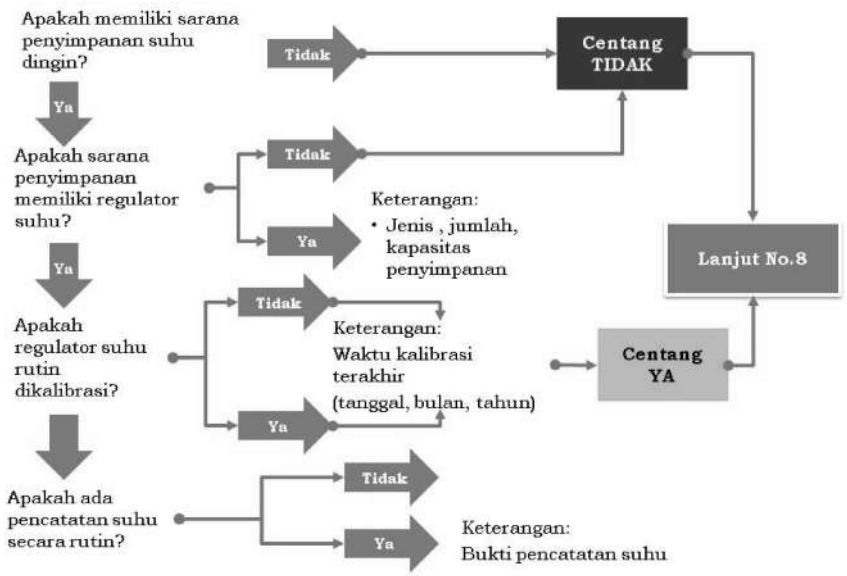
5. Apakah area penampungan didesain untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?



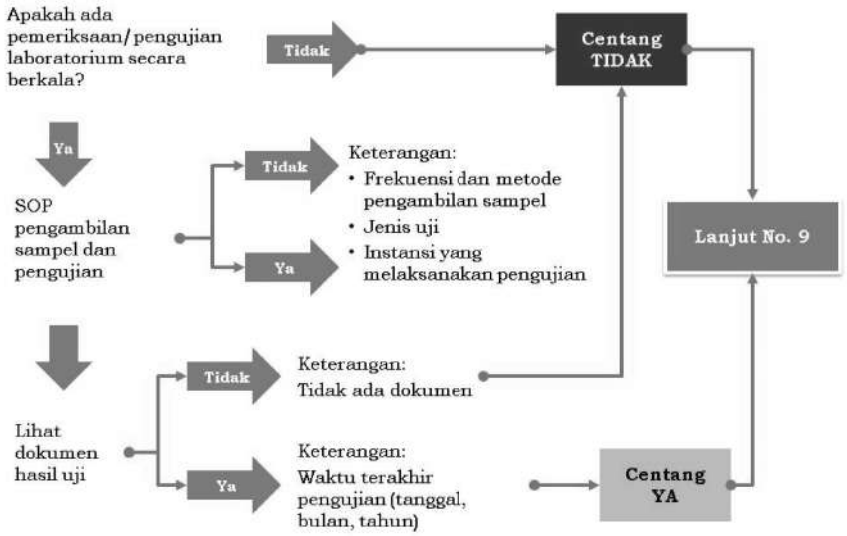
6. Apakah sarana dan prasarana sesuai kapasitas penampungan susu?



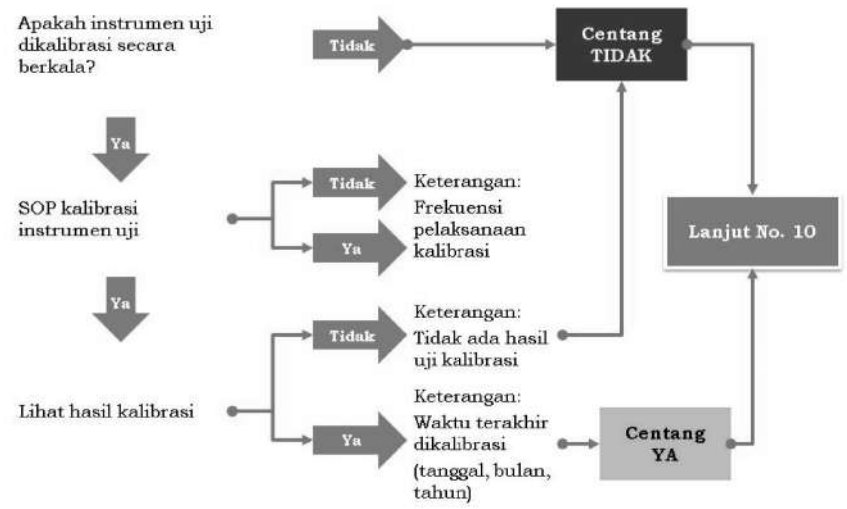
7. Apakah memiliki sarana penyimpanan suhu dingin?



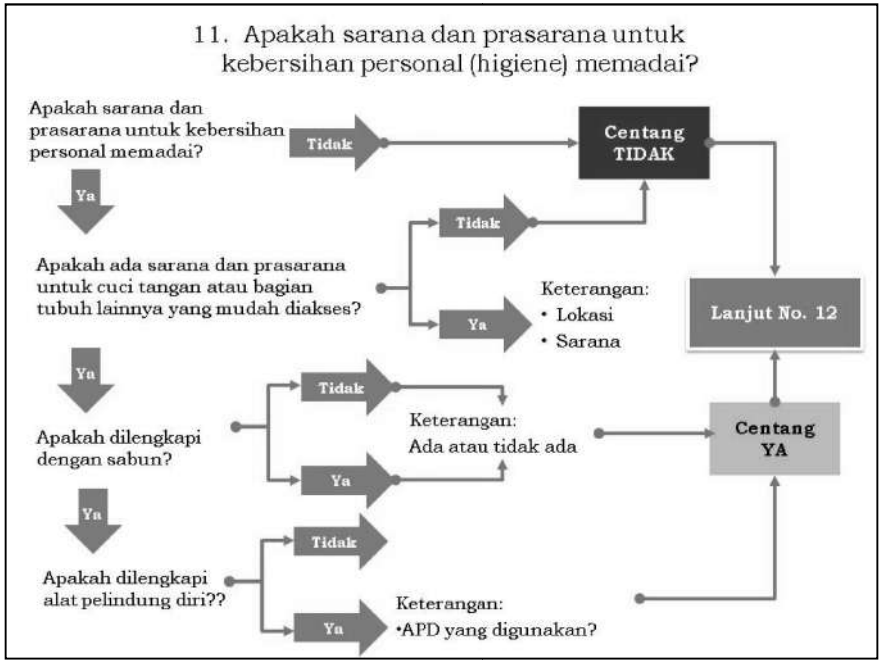
8. Apakah ada pemeriksaan/pengujian laboratorium terhadap susu secara berkala?

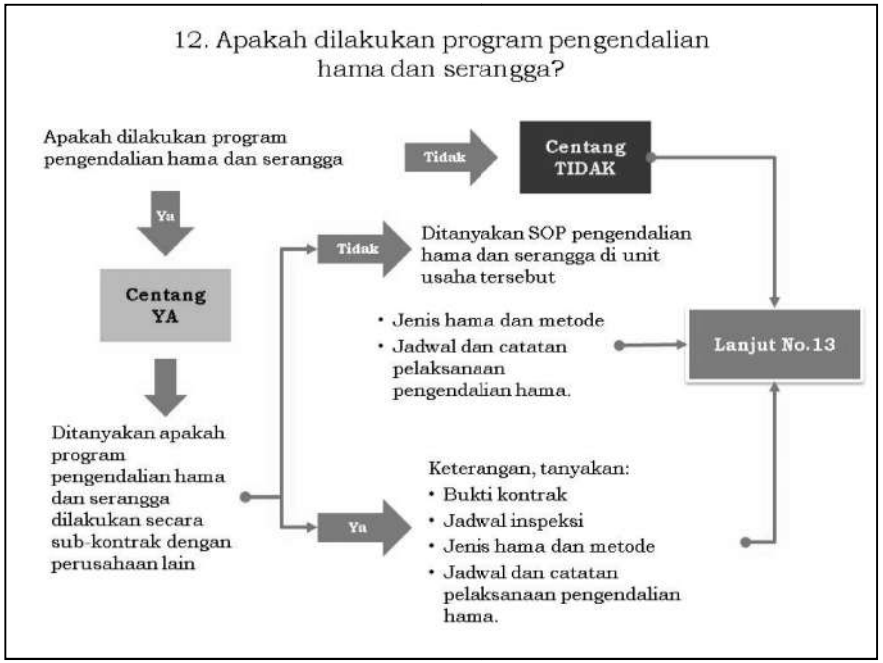


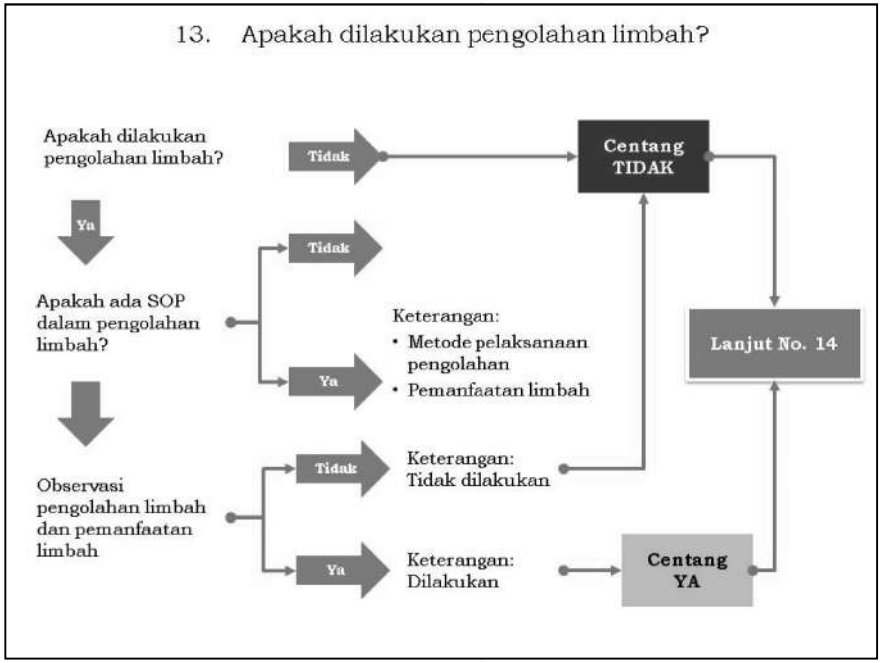
9. Jika pengujian dilakukan di unit usaha ini, apakah instrumen uji dikalibrasi secara berkala?



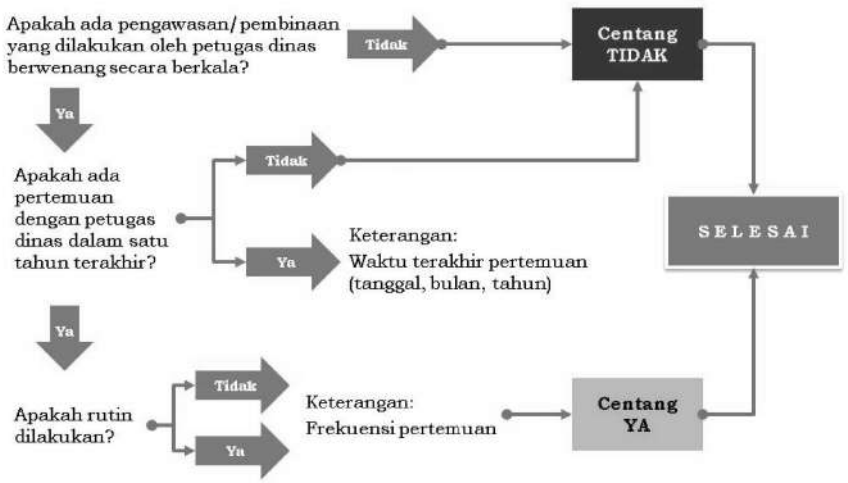
10. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?
Ditanyakan adanya SOP pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana
Tidak
Centang TIDAK
Keterangan: Kondisi Kebersihan unit usaha
Ya
Centang YA
Keterangan:
• frekuensi pemeliharaan kebersihan
• Metode yang digunakan
Observasi kebersihan sarana dan prasarana pada saat kunjungan
Tidak
Keterangan: Kotor
Bersih
Keterangan: Bersih
Lanjut No. 11
Bukti laporan hasil sanitasi (QC Record)
Tidak
Keterangan: Tidak ada
ada
Keterangan:
Kapan terakhir dilaporkan (tanggal, bulan, tahun)


11. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?
Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal memadai?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Tidak
Apakah ada sarana dan prasarana untuk cuci tangan atau bagian tubuh lainnya yang mudah diakses?
Ya
Keterangan:
• Lokasi
• Sarana
Lanjut No. 12
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi dengan sabun?
Ya
Keterangan:
Ada atau tidak ada
Centang YA
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi alat pelindung diri??
Ya
Keterangan:
•APD yang digunakan?


12. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?
Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Centang YA
Tidak
Ditanyakan SOP pengendalian hama dan serangga di unit usaha tersebut
• Jenis hama dan metode
• Jadwal dan catatan pelaksanaan pengendalian hama.
Lanjut No.13
Ditanyakan apakah program pengendalian hama dan serangga dilakukan secara sub-kontrak dengan perusahaan lain
Ya
Keterangan, tanyakan:
• Bukti kontrak
• Jadwal inspeksi
• Jenis hama dan metode
• Jadwal dan catatan pelaksanaan pengendalian hama.


13. Apakah dilakukan pengolahan limbah?
Apakah dilakukan pengolahan limbah?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Tidak
Apakah ada SOP dalam pengolahan limbah?
Keterangan:
• Metode pelaksanaan pengolahan
• Pemanfaatan limbah
Ya
Lanjut No. 14
Observasi pengolahan limbah dan pemanfaatan limbah
Tidak
Keterangan:
Tidak dilakukan
Ya
Keterangan:
Dilakukan
Centang YA

14. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 9 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Budidaya Unggas Petelur dan Produksi Telur Konsumsi

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Tempat Budidaya Unggas Petelur dan Produksi Telur Konsumsi)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Kapasitas Pemeliharaan (maks/saat ini) : ...../.....
Kapasitas Gudang Telur (maks/saat ini) : ...../.....
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah lalu lintas unggas dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			
4. Apakah lalu lintas telur dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
5. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			
6. Apakah pemberian pengobatan di bawah pengawasan dokter hewan?			
7. Apakah area peternakan dirancang untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
8. Apakah dilakukan prosedur biosekuriti terhadap manusia, kendaraan, dan ternak yang masuk?			
9. Apakah terdapat tempat penampungan sementara untuk karantina hewan baru?			
10. Apakah sarana dan prasarana pemeliharaan memenuhi/ memadai sesuai kapasitas?			
11. Apakah sarana dan prasarana penyimpanan telur memenuhi/ memadai sesuai kapasitas gudang telur?			
12. Apakah prosedur pemeliharaan hewan menerapkan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan?			
13. Apakah penanganan telur dilakukan dengan baik?			
14. Apakah ada penanganan telur afkir/rusak?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
15. Apakah telur dicap atau memiliki label/informasi?			
16. Apakah ada pemeriksaan/pengujian telur secara berkala?			
17. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?			
18. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?			
19. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
20. Apakah ada prosedur penanganan terhadap unggas yang mati?			
21. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
22. Apakah ada pengawasan/ pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

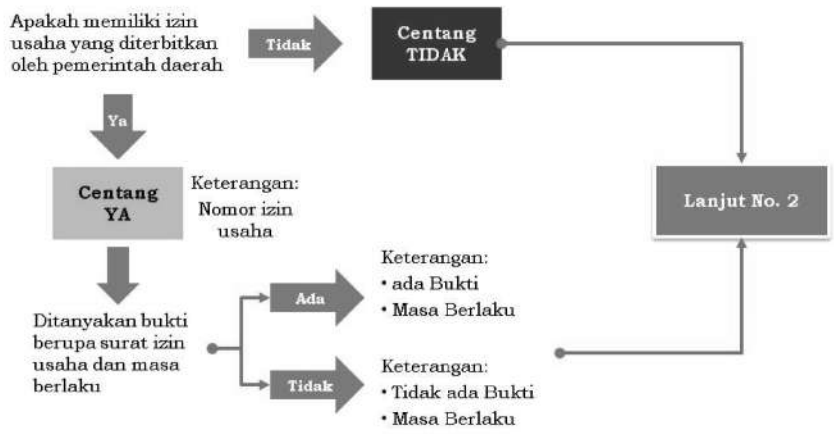
.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

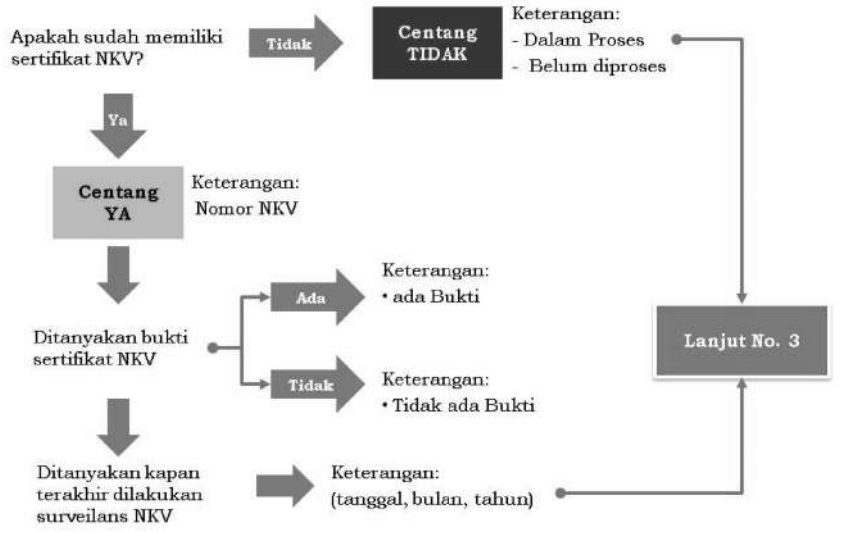
Panduan Checklist

Tempat Budidaya Unggas Petelur dan Produksi Telur Konsumsi

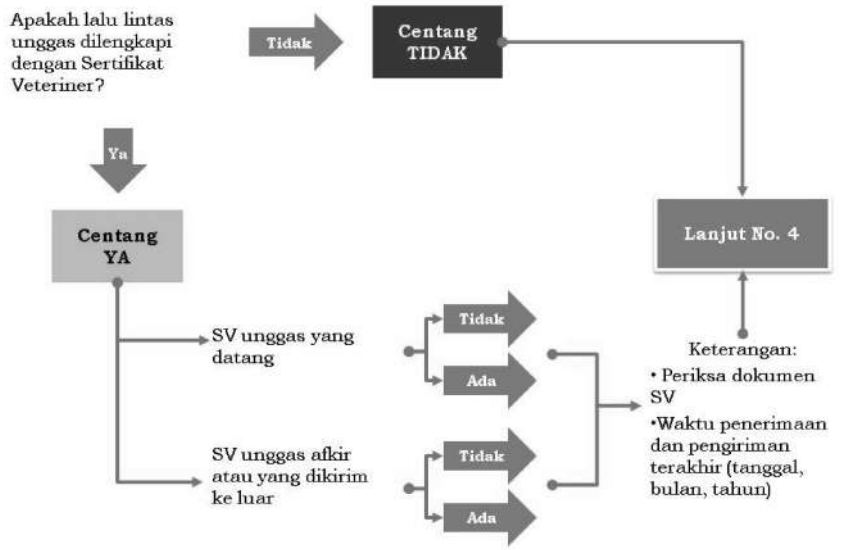
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?



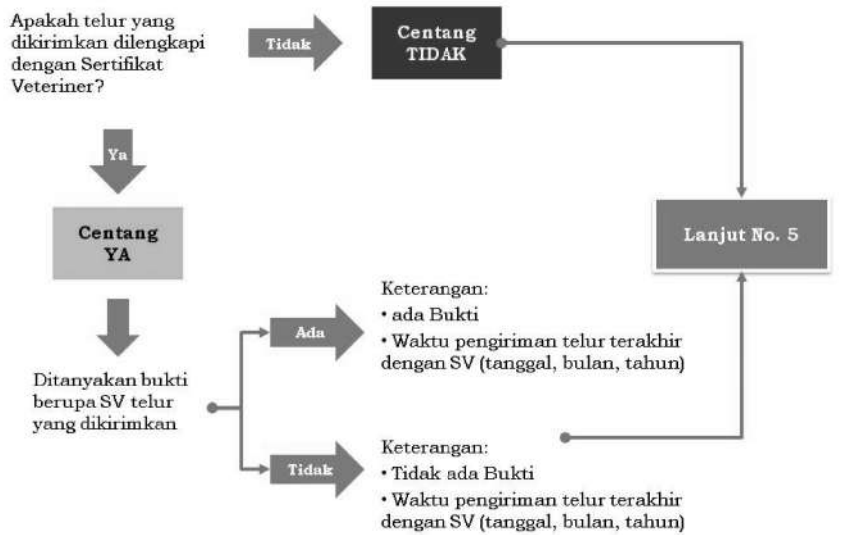
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?



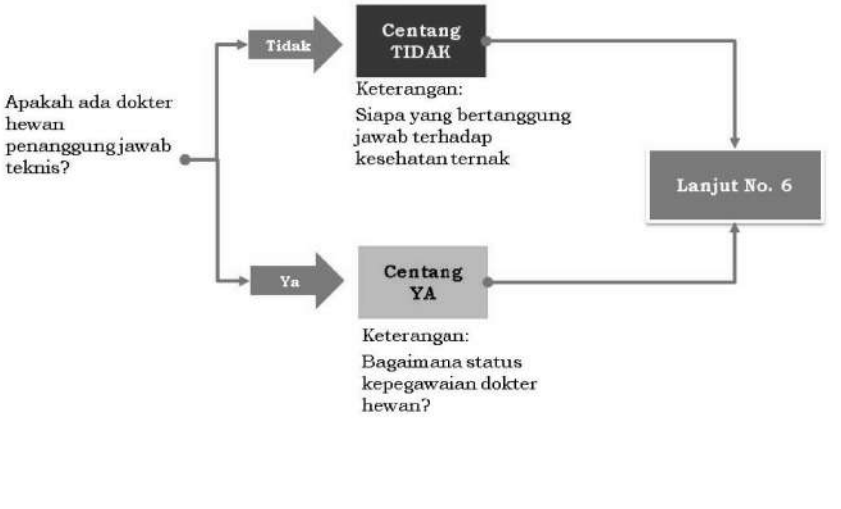
3. Apakah lalu lintas unggas dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?



4. Apakah lalu lintas telur dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?

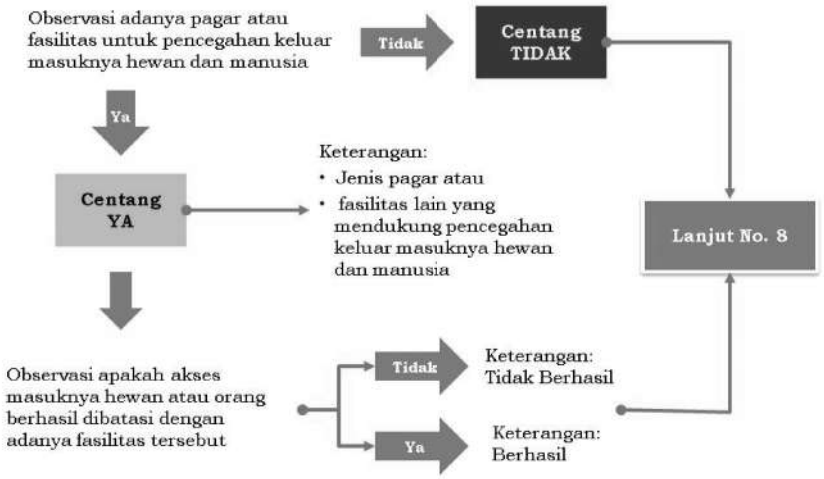


5. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?

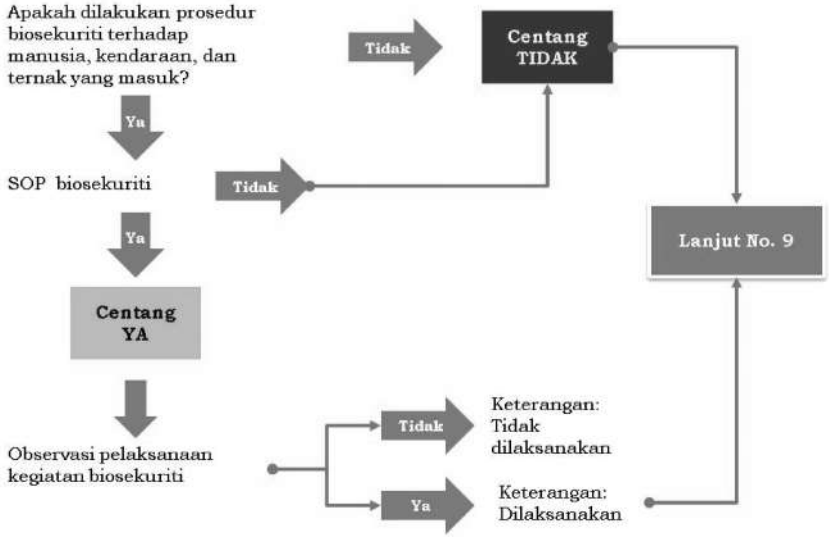


6. Apakah pemberian pengobatan di bawah pengawasan dokter hewan?

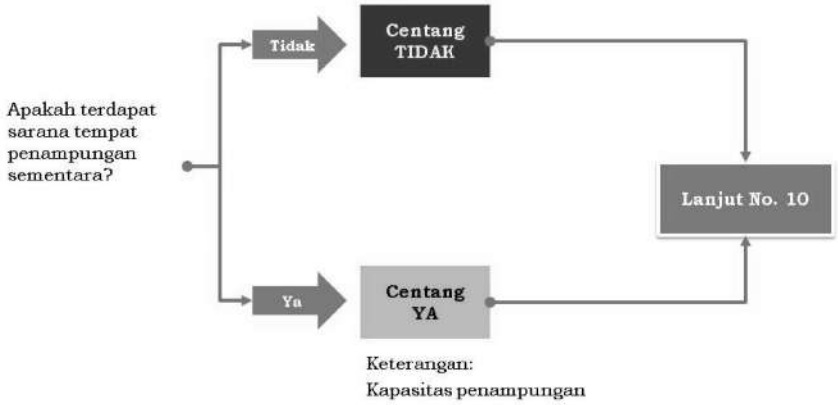
7. Apakah area peternakan dirancang untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?



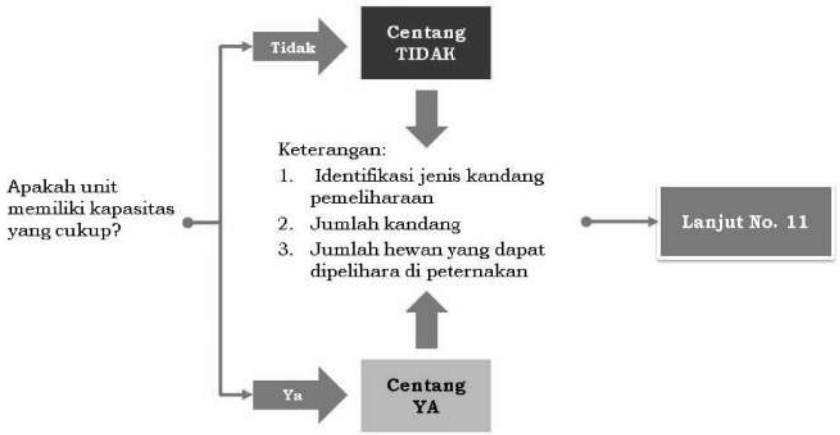
8. Apakah dilakukan prosedur biosekuriti terhadap manusia, kendaraan, dan ternak yang masuk?



9. Apakah terdapat tempat penampungan sementara untuk karantina hewan baru?

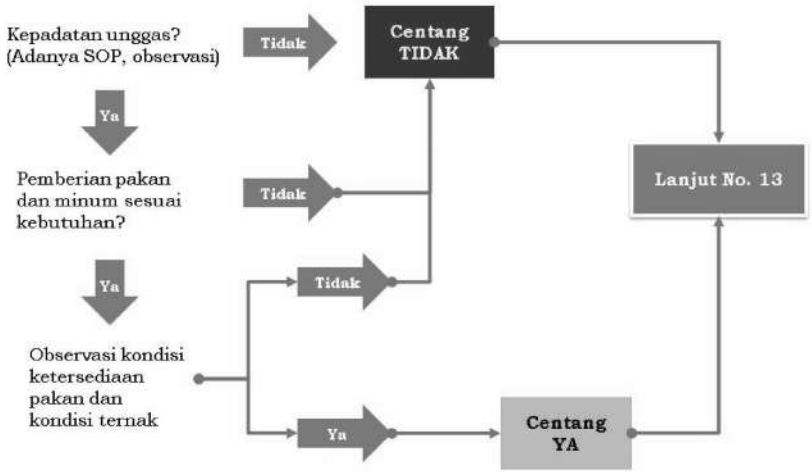


10. Apakah sarana dan prasarana pemeliharaan memenuhi/ memadai sesuai kapasitas?

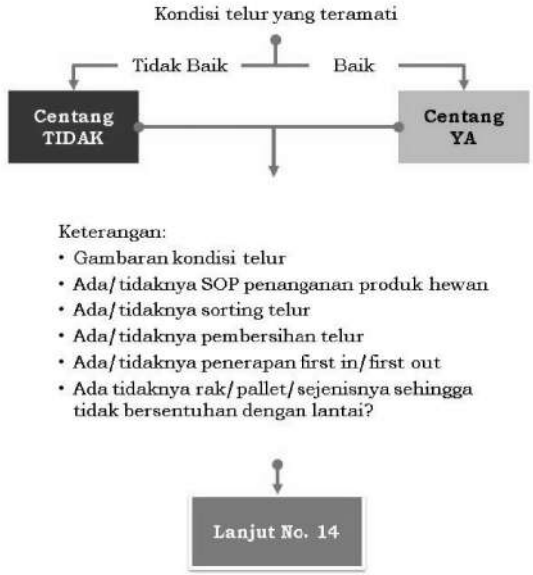


11. Apakah sarana dan prasarana penyimpanan telur memenuhi/memadai sesuai kapasitas gudang telur?

12. Apakah prosedur pemeliharaan hewan menerapkan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan?

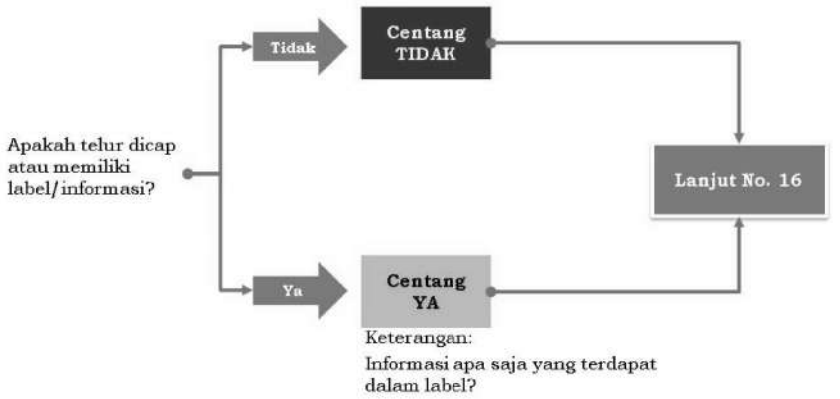


13. Apakah penanganan telur dilakukan dengan baik?

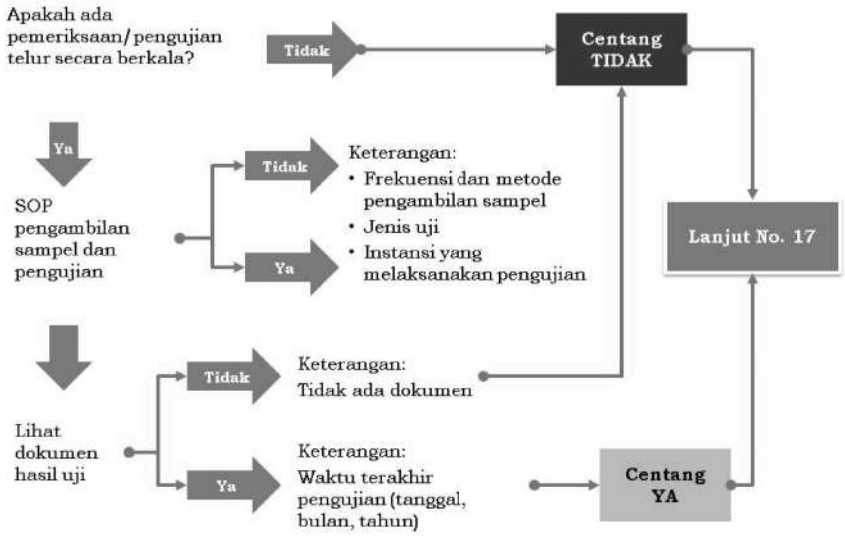


14. Apakah ada penanganan telur afkir/rusak?

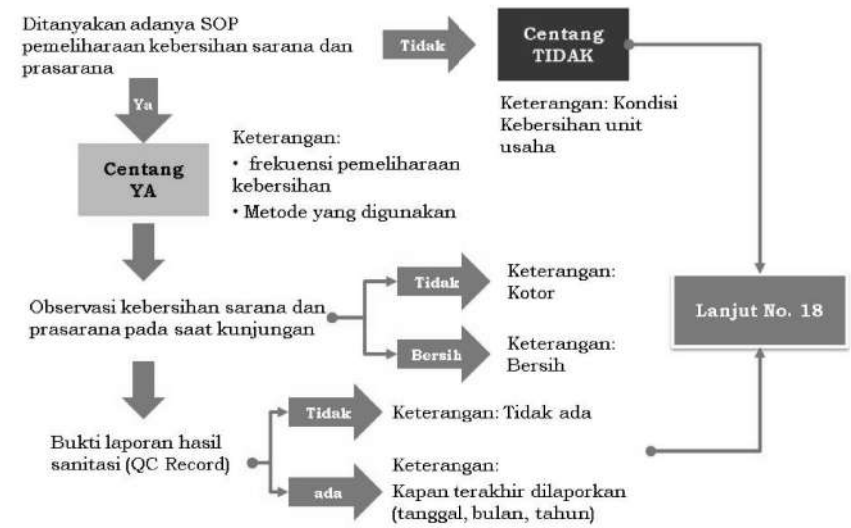
15. Apakah telur dicap atau memiliki label/informasi?



16. Apakah ada pemeriksaan/pengujian telur secara berkala?

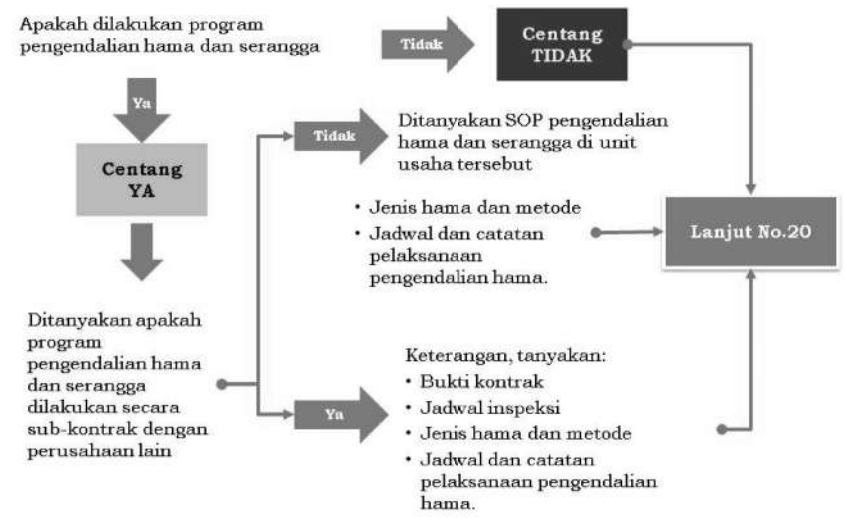


17. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?

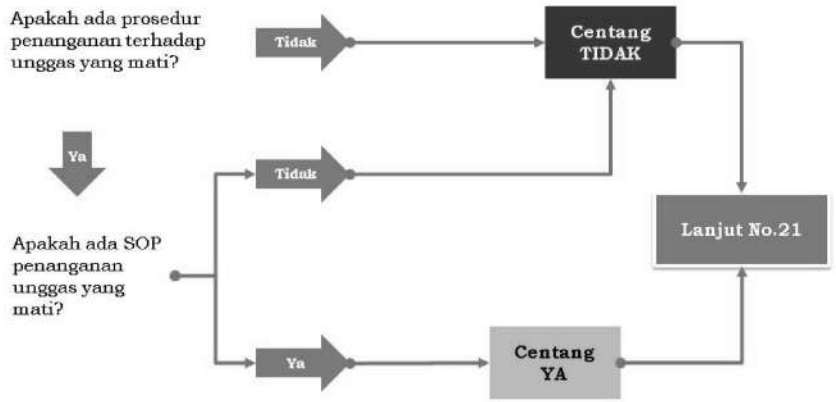


18. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?

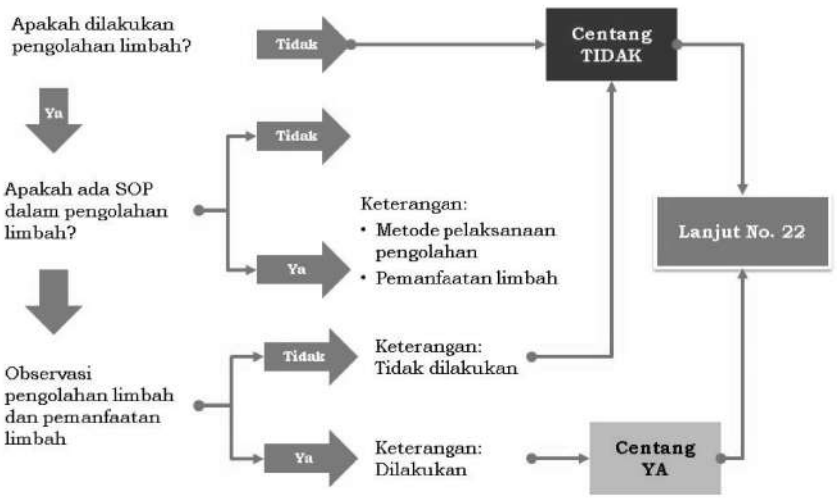
19. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?



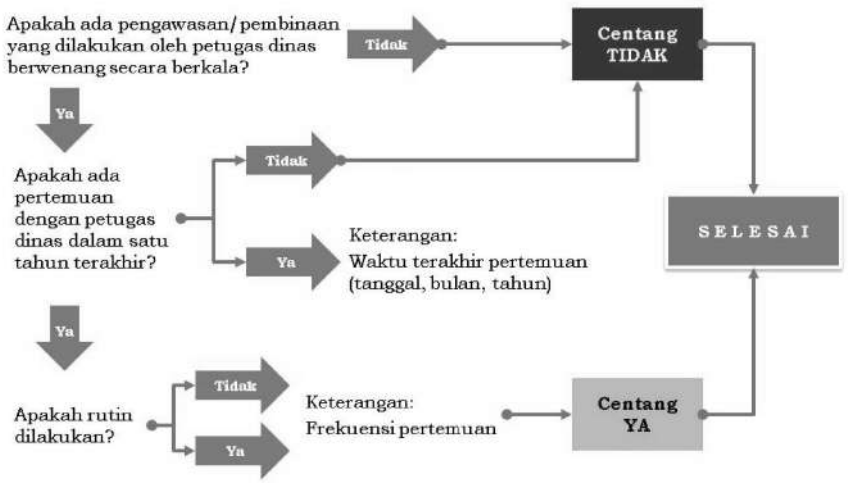
20. Apakah ada prosedur penanganan terhadap unggas yang mati?



21. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



22. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 10 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Pengepul Telur

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Tempat Pengepul Telur)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Kapasitas Gudang (maks/saat ini) : ...../.....
Asal Sumber Produk : a. Lokal (.....)
b. Ex-impor (.....)
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah ada pendataan sumber telur?			
4. Apakah bangunan didesain untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
5. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas penampungan telur?			
6. Apakah penanganan telur dilakukan dengan baik?			
7. Apakah ada penanganan telur afkir/rusak?			
8. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?			
9. Apakah sarana dan prasarana kebersihan personal (higiene) memadai?			
10. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
11. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
12. Apakah ada pengawasan/ pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

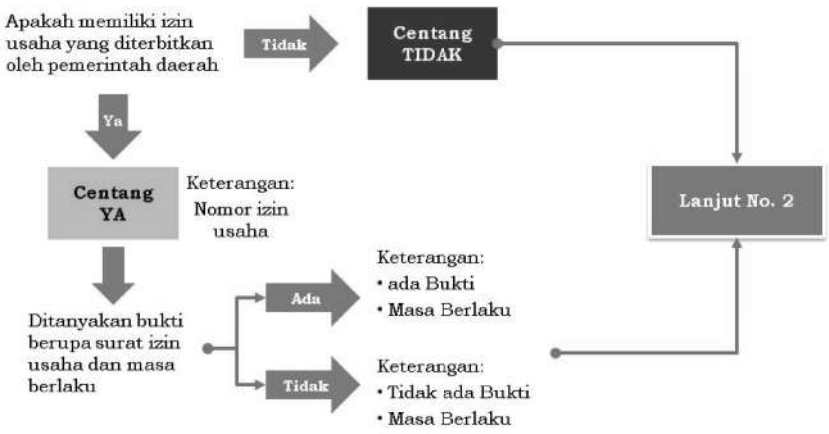
.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

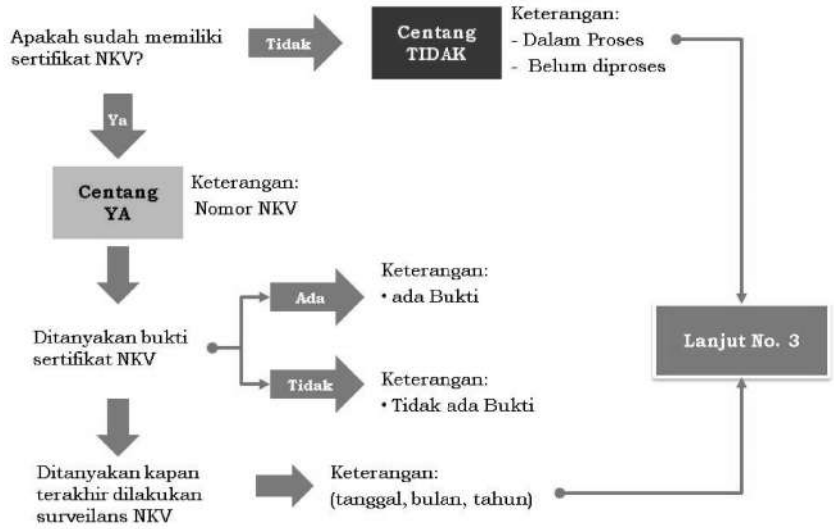
Panduan Checklist

Tempat Pengepul Telur

1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?

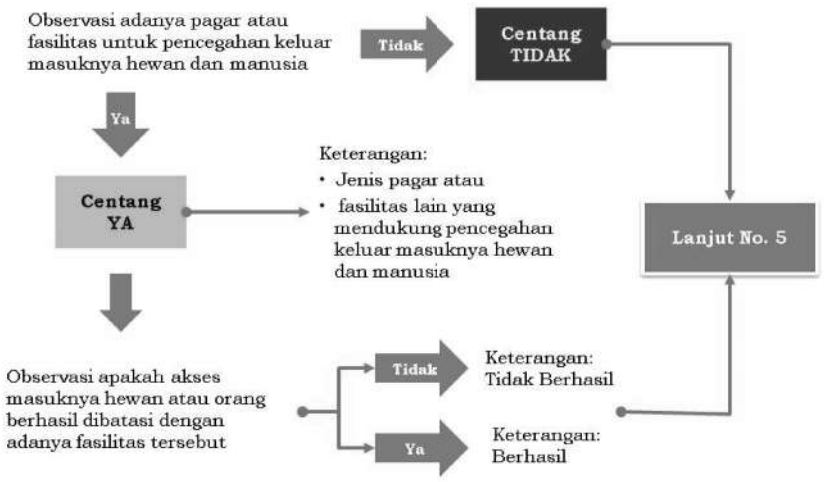


2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?



3. Apakah ada pendataan sumber telur?

4. Apakah bangunan didesain untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?

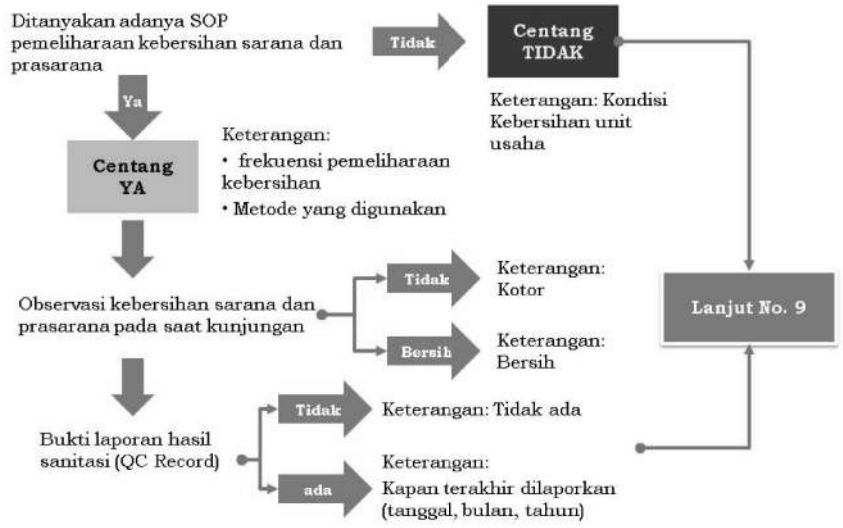


5. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas penampungan telur?

6. Apakah penanganan telur dilakukan dengan baik?

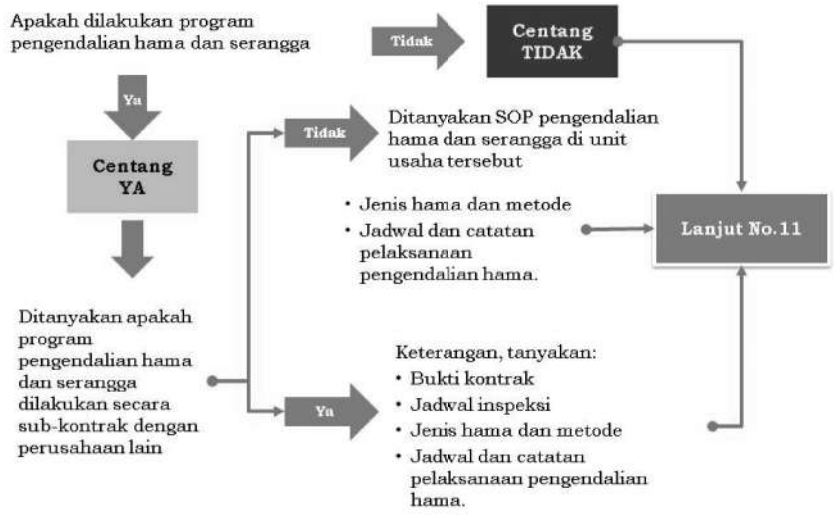
7. Apakah ada penanganan telur afkir/rusak?

8. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?

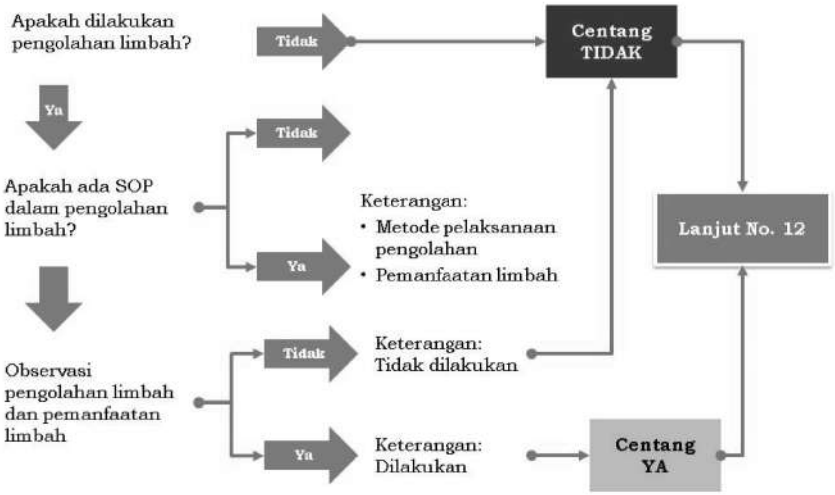


9. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?

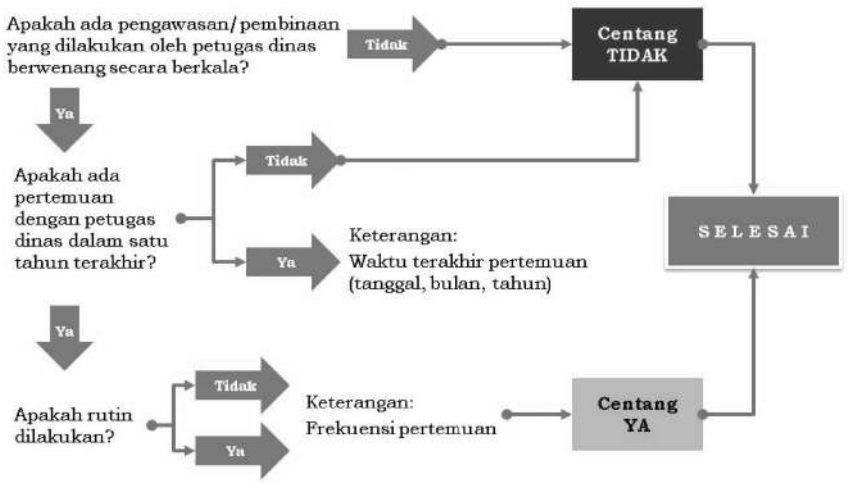
10. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?



11. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



12. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 11 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Rumah Potong Hewan Ruminansia

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan (RPH-R)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Tipe Unit Usaha : Modern/Menengah/Tradisional
Kapasitas Pemotongan (maks/saat ini) : ...../.....
Asal Sumber Ternak : a. Lokal (.....)
b. Ex-impor (.....)
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah RPH-R memiliki sertifikat halal?			
4. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			
5. Apakah ada pendataan sumber ternak?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
6. Apakah ternak yang akan dipotong dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			
7. Apakah bangunan/ruangan di desain untuk mencegah akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
8. Apakah terdapat tempat penampungan sementara?			
9. Apakah dilakukan pemeriksaan ternak sebelum dipotong?			
10. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas produksi?			
11. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?			
12. Apakah dilakukan pemingsanan terhadap ternak sebelum dipotong?			
13. Apakah ada petugas juru sembelih halal yang terlatih?			
14. Apakah ada petugas yang bertanggung jawab dalam penerapan kesejahteraan hewan?			
15. Apakah dilakukan pemeriksaan karkas dan jeroan setelah dipotong?			
16. Apakah karkas ruminansia dicap/stempel sebagai hasil pemeriksaan postmortem?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
17. Apakah memiliki sarana penyimpanan dingin?			
18. Apakah ada pemeriksaan/pengujian terhadap produk secara berkala?			
19. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?			
20. Apakah sarana dan prasarana kebersihan personal (higiene) memadai?			
21. Apakah ada prosedur penanganan darurat terhadap indikasi penyakit menular/zoonosis pada saat pemeriksaan hewan/produk hewan?			
22. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
23. Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang mati sebelum dipotong (bangkai)?			
24. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
25. Apakah ada pengawasan/ pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1.	
2.	
3.	

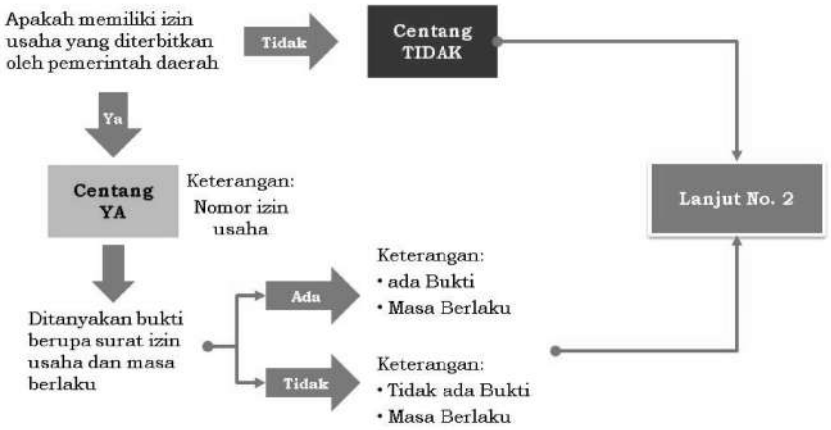
Panduan Checklist

Rumah Potong Hewan Ruminansia

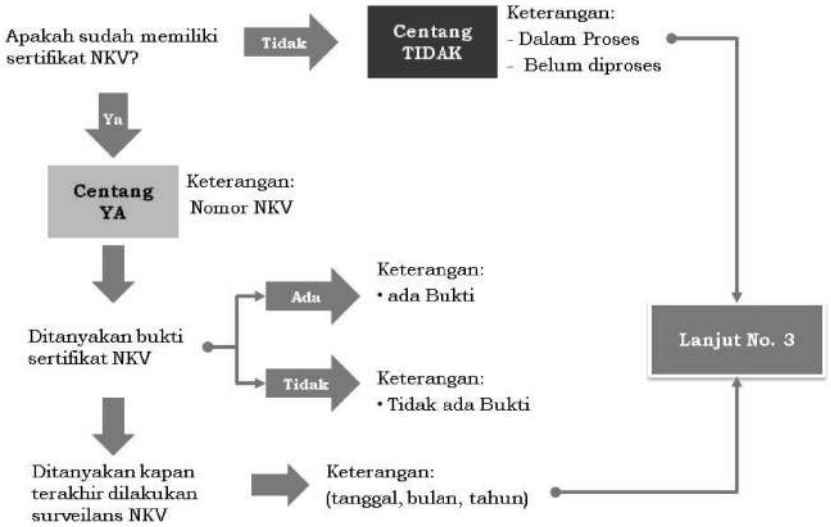
Tipe Usaha

- Modern: Dari pemingsanan sampai pengolahan karkas dilakukan pada conveyor yang berjalan secara otomatis.
- Semi-Modern: Sebagian proses sudah menggunakan peralatan modern dan penggantung karkas.
- Tradisional: Masih menggunakan alat tradisional dan keseluruhan penanganan karkas dilakukan di atas meja atau lantai.

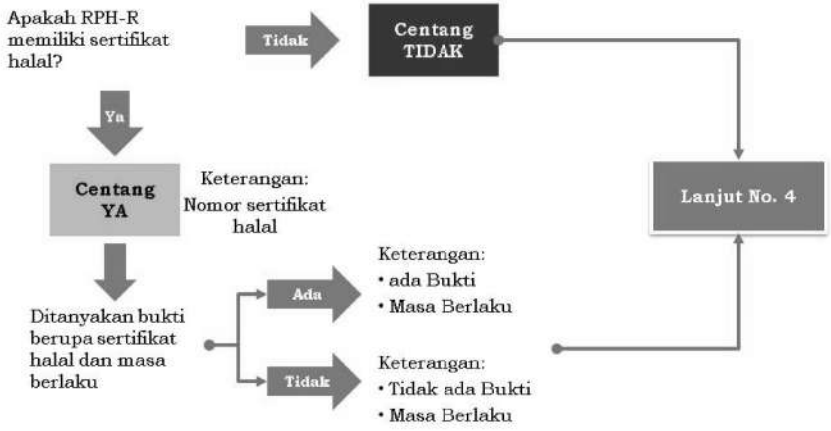
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?



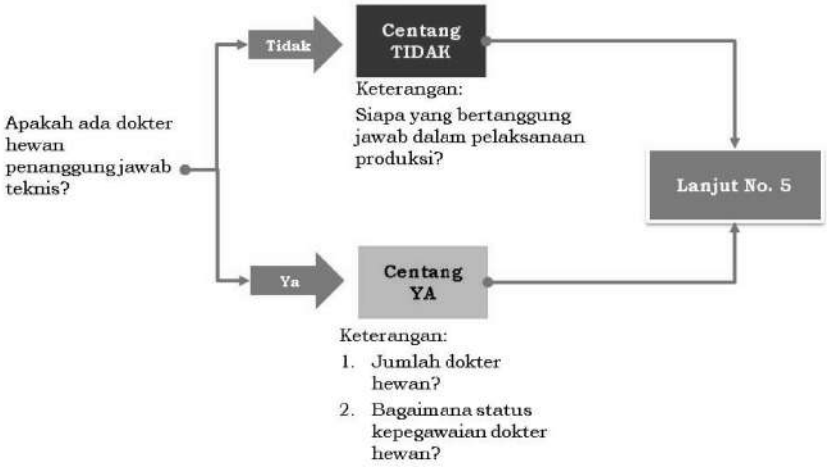
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?



3. Apakah RPH-R memiliki sertifikat halal?

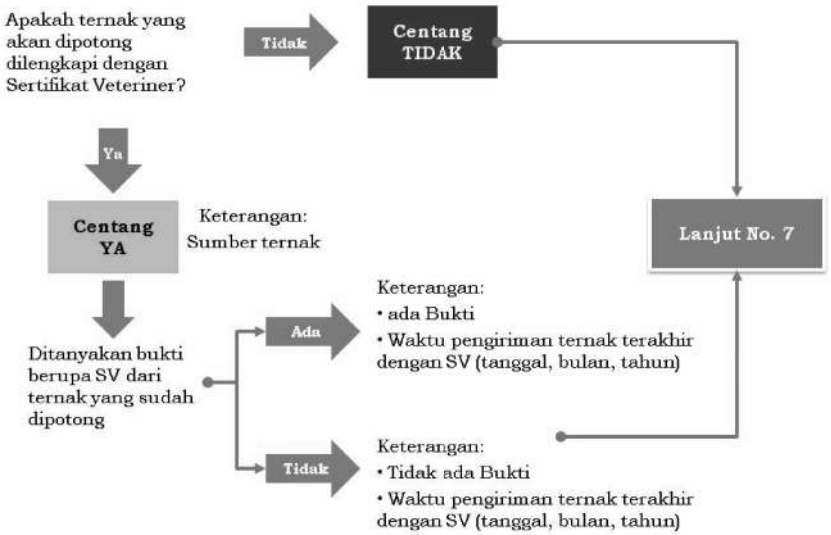


4. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?

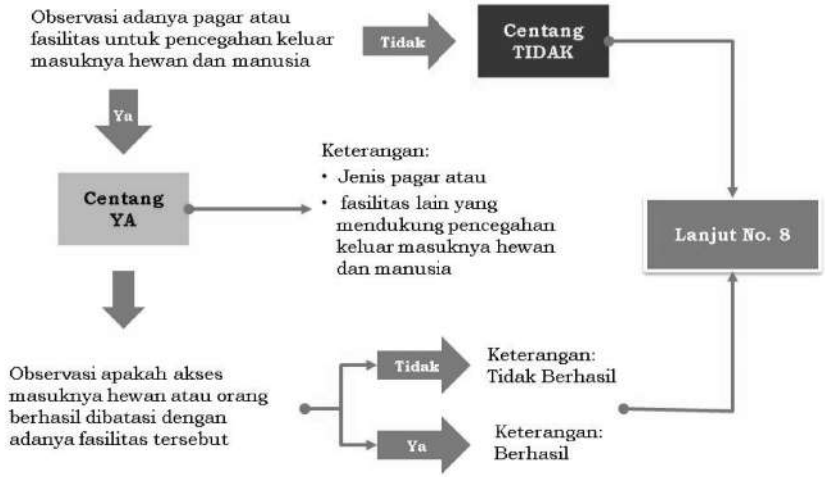


5. Apakah ada pendataan sumber ternak?

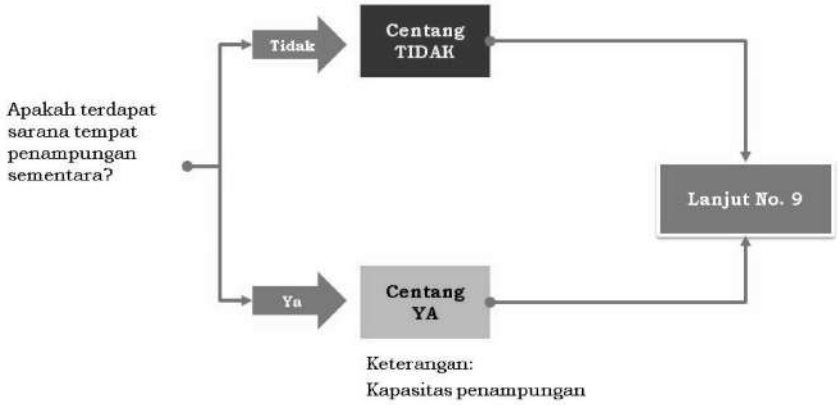
6. Apakah ternak yang akan dipotong dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?



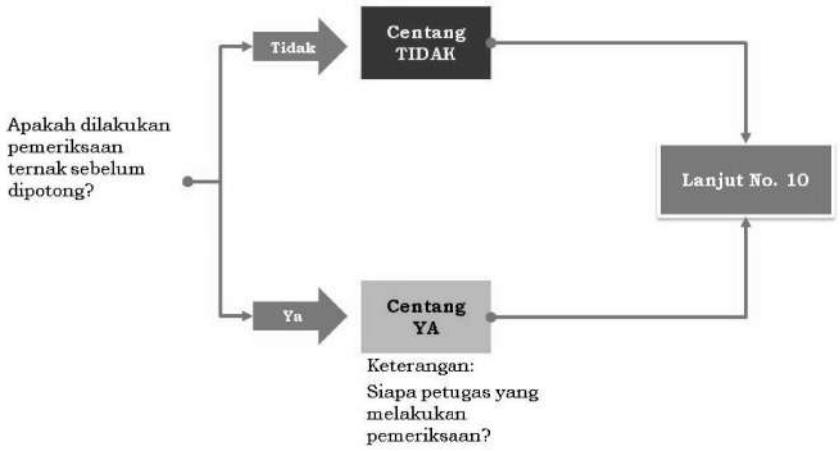
7. Apakah bangunan/ruangan didesain untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?



8. Apakah terdapat tempat penampungan sementara?

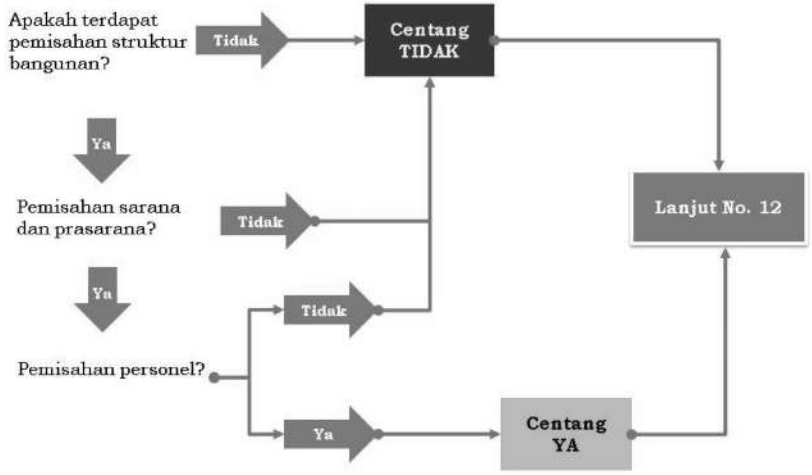


9. Apakah dilakukan pemeriksaan ternak sebelum dipotong?

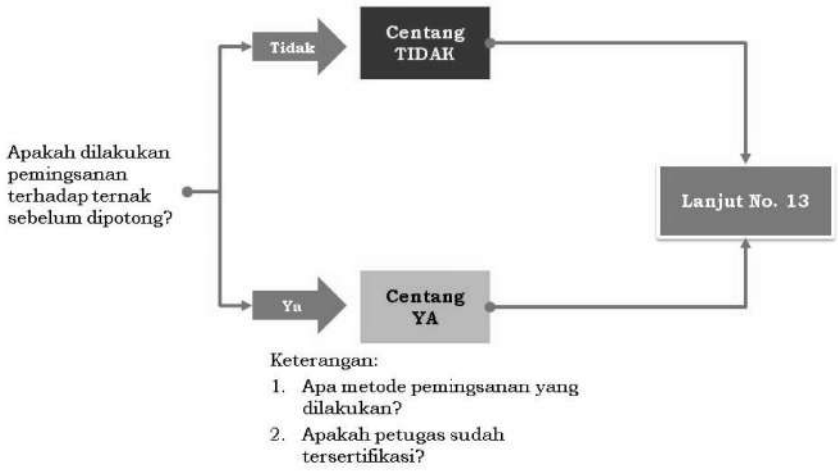


10. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas produksi?

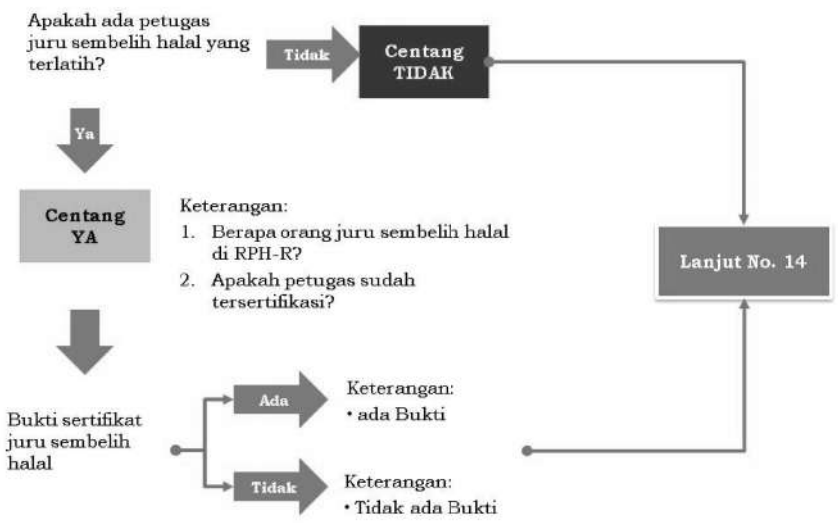
11. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?



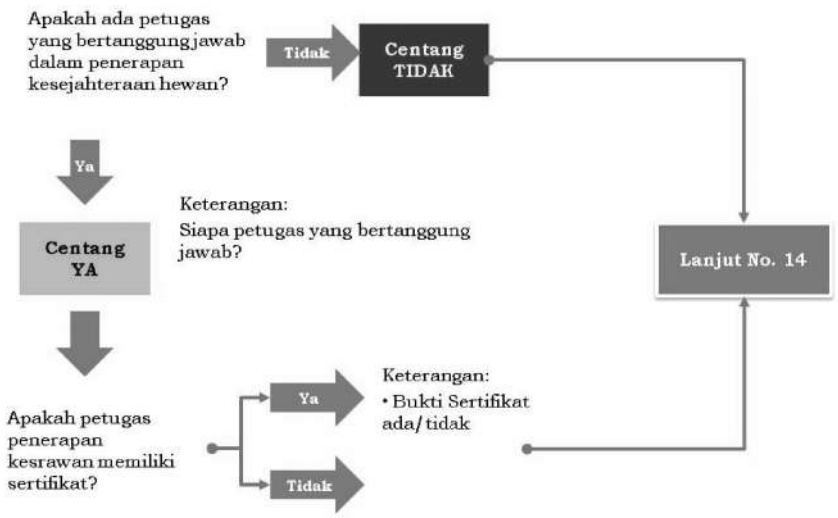
12. Apakah dilakukan pemingsanan terhadap ternak sebelum dipotong?



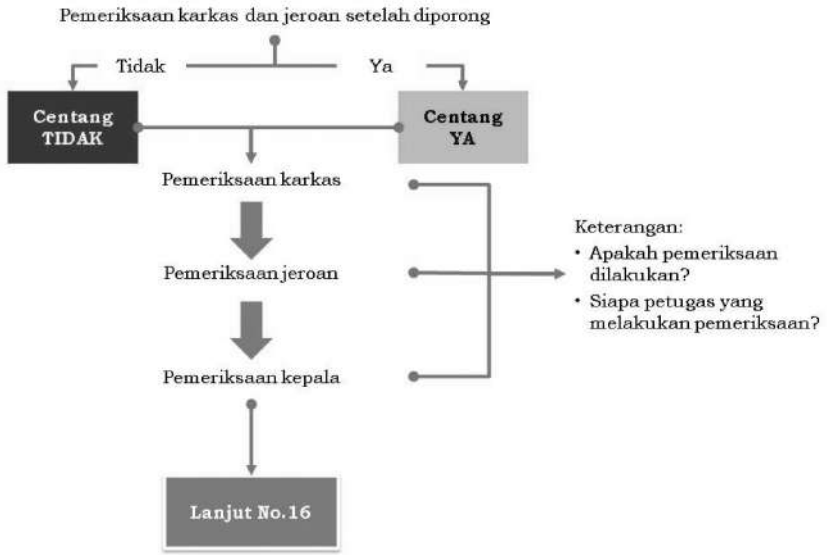
13. Apakah ada petugas juru sembelih halal yang terlatih?



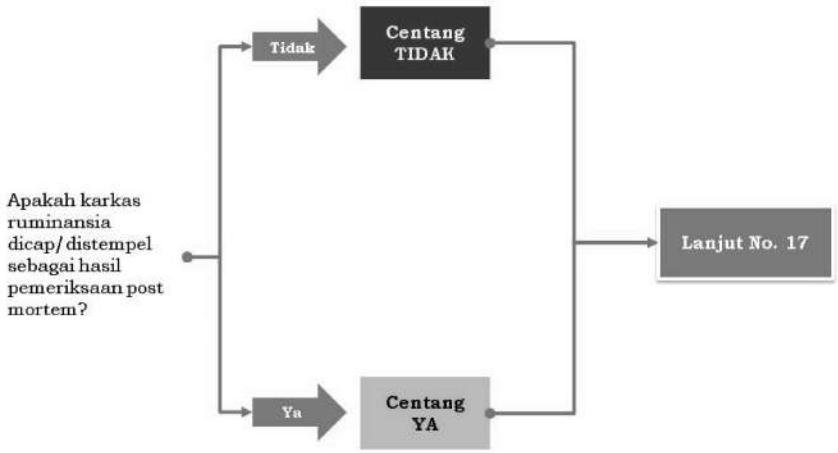
14. Apakah ada petugas yang bertanggung jawab dalam penerapan kesejahteraan hewan?



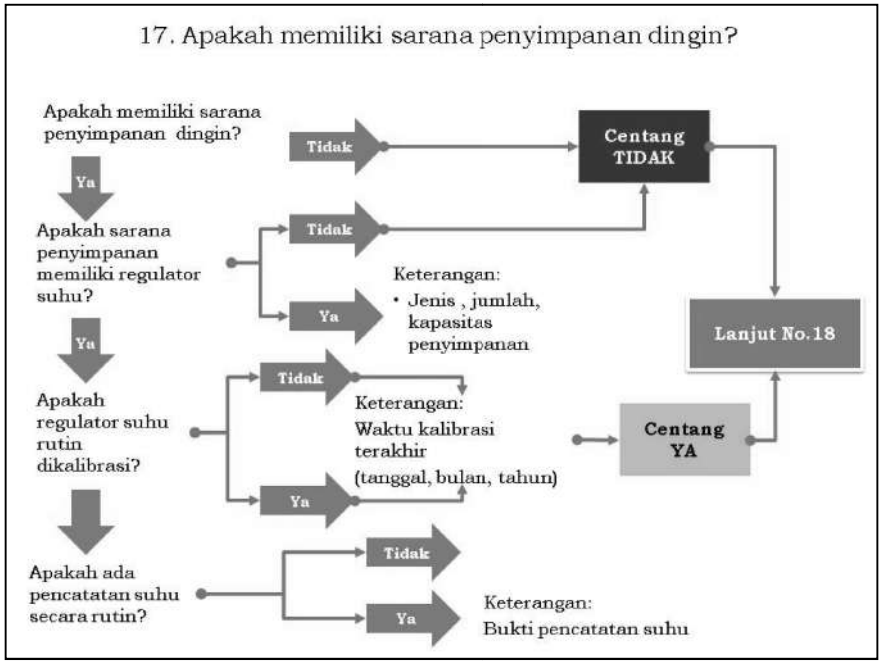
15. Apakah dilakukan pemeriksaan karkas dan jeroan setelah dipotong?



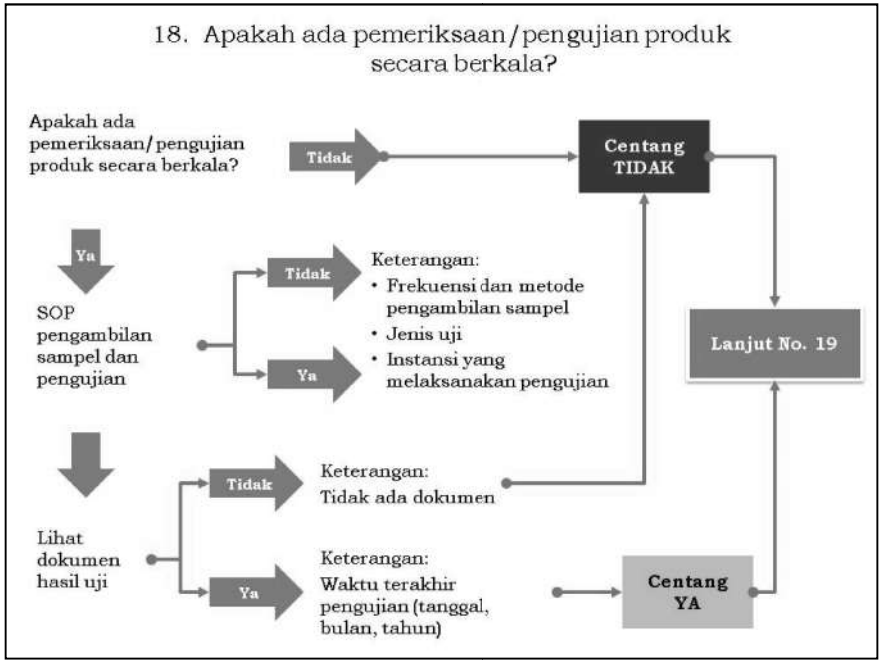
16. Apakah karkas ruminansia dicap/distempel sebagai hasil pemeriksaan post mortem?



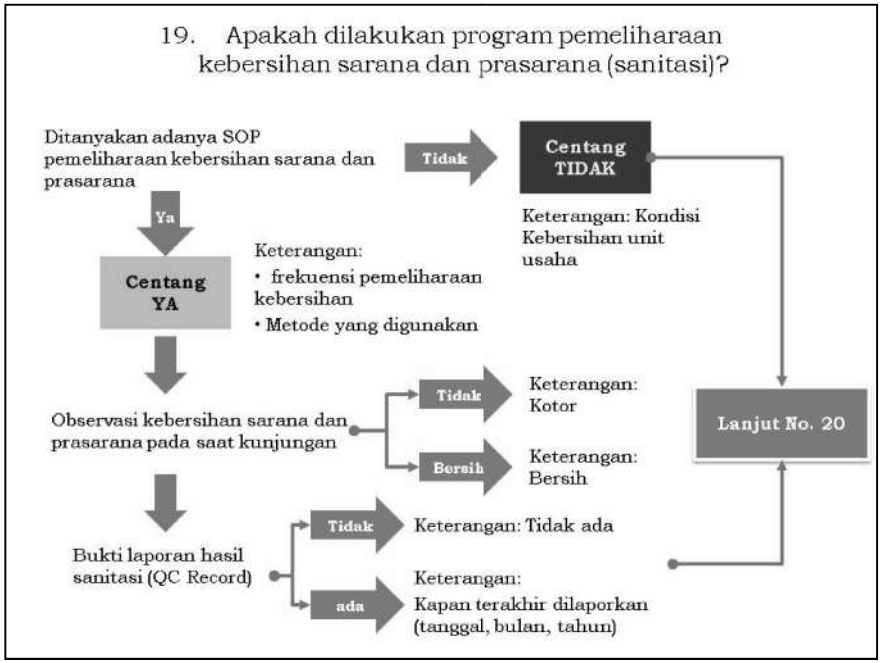
17. Apakah memiliki sarana penyimpanan dingin?



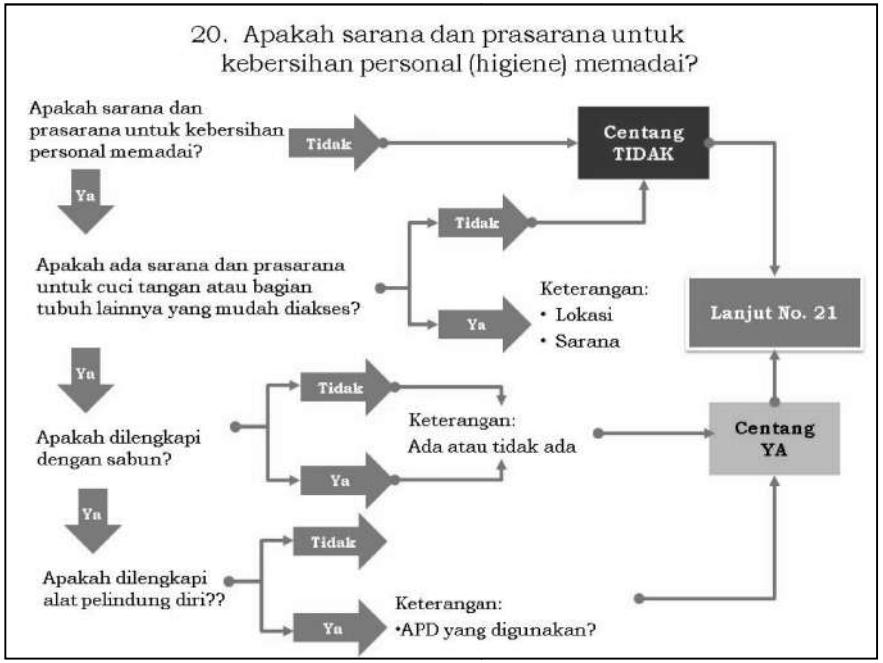
18. Apakah ada pemeriksaan/pengujian produk secara berkala?



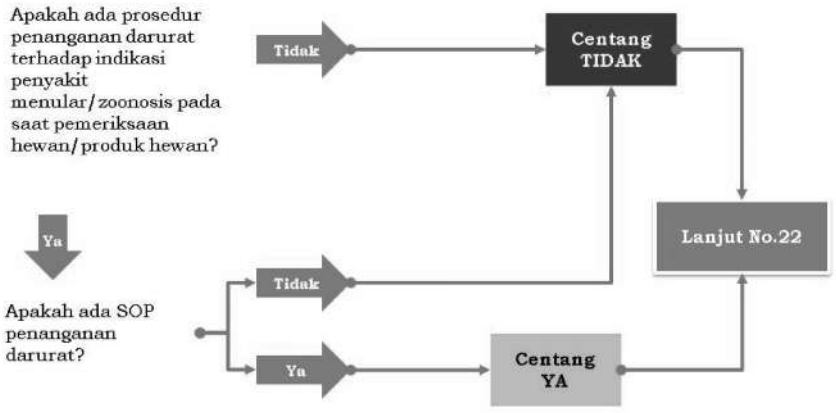
19. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?



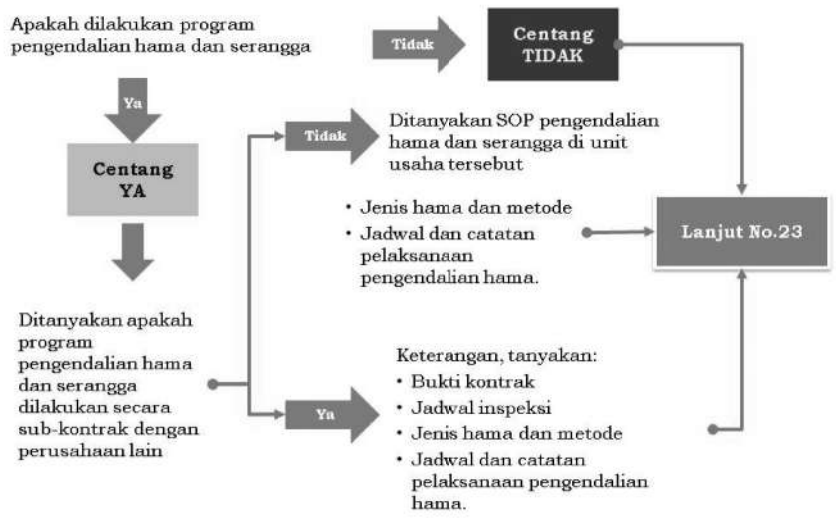
20. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?



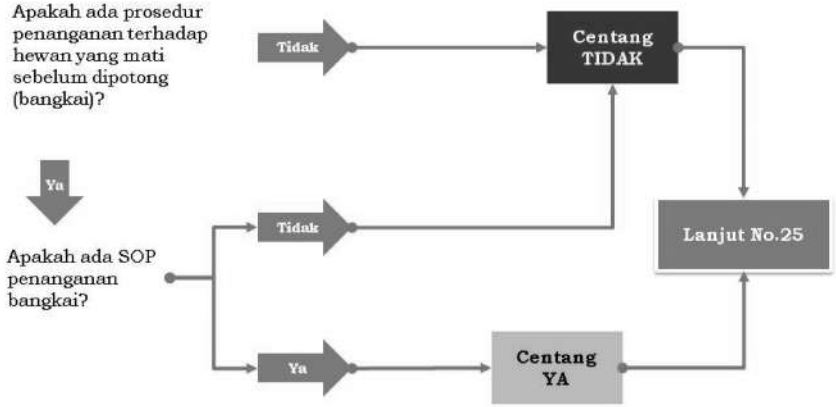
21. Apakah ada prosedur penanganan darurat terhadap indikasi penyakit menular/zoonosis pada saat pemeriksaan hewan/produk hewan?



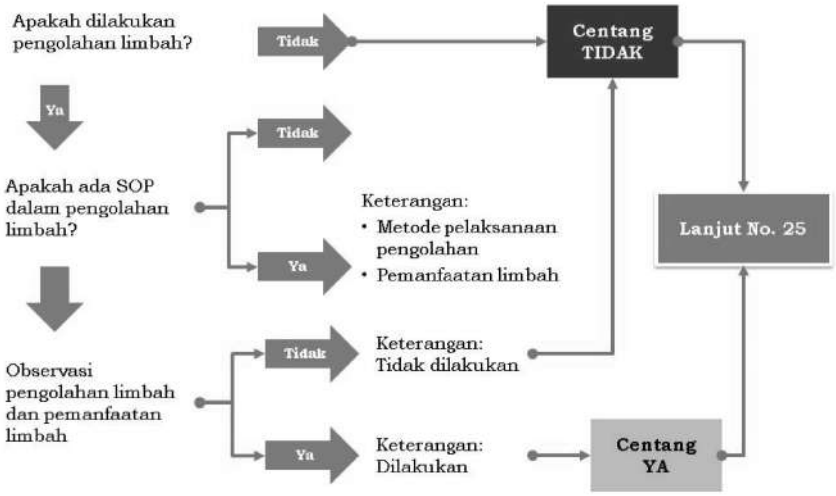
22. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?

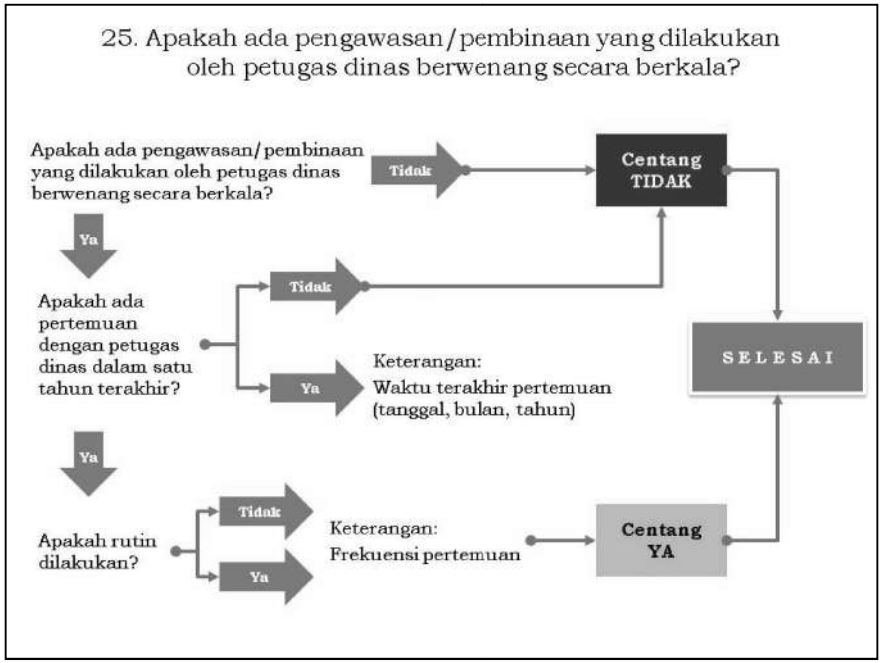


23. Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang mati sebelum dipotong (bangkai)?



24. Apakah dilakukan pengolahan limbah?





Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 12 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Rumah Potong Hewan Unggas

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan (RPH-U)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Tipe Unit Usaha : Modern/Menengah/Tradisional
Kapasitas Pemotongan (maks/saat ini) : ...../.....
Asal Sumber Unggas : a. Lokal (.....)
b. Ex-impor (.....)
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah RPH-U memiliki sertifikat halal?			
4. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			
5. Apakah ada pendataan sumber unggas?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
6. Apakah unggas yang akan dipotong dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			
7. Apakah bangunan/ruangan di desain untuk mencegah akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
8. Apakah terdapat tempat penampungan sementara?			
9. Apakah dilakukan pemeriksaan unggas sebelum dipotong?			
10. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas produksi?			
11. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?			
12. Apakah dilakukan pemingsanan terhadap unggas sebelum dipotong?			
13. Apakah ada petugas juru sembelih halal yang terlatih?			
14. Apakah ada petugas yang bertanggung jawab dalam penerapan kesejahteraan hewan?			
15. Apakah dilakukan pemeriksaan karkas dan jeroan setelah dipotong?			
16. Apakah karkas unggas memiliki label/informasi?			
17. Apakah memiliki sarana penyimpanan dingin?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
18. Apakah ada penanganan terhadap bulu dan jeroan usus dari unggas yang dipotong?			
19. Apakah ada pemeriksaan/pengujian terhadap produk secara berkala?			
20. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?			
21. Apakah sarana dan prasarana kebersihan personal (higiene) memadai?			
22. Apakah ada prosedur penanganan darurat terhadap indikasi penyakit menular/zoonosis pada saat pemeriksaan hewan/produk hewan?			
23. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
24. Apakah ada prosedur penanganan terhadap unggas yang mati sebelum dipotong (bangkai)?			
25. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
26. Apakah ada pengawasan/ pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1.	
2.	
3.	

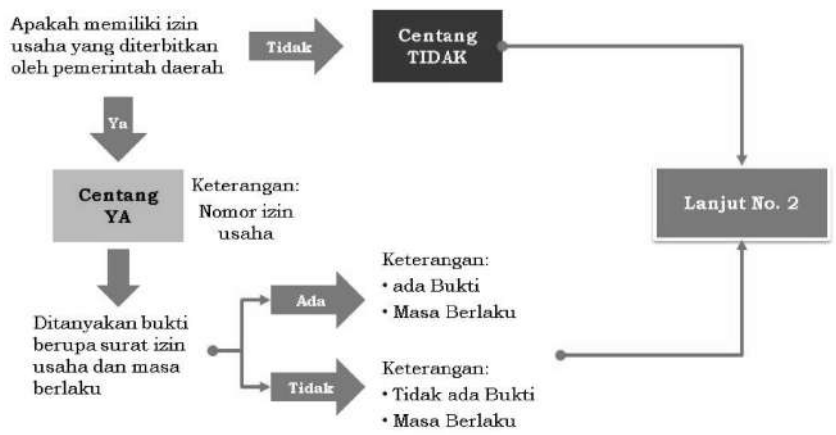
Panduan Checklist

Rumah Potong Hewan Unggas

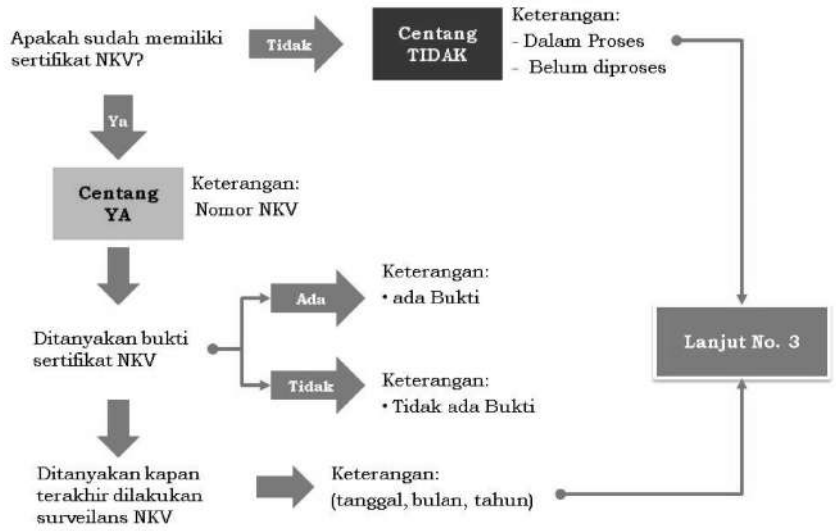
Tipe Usaha

- Modern: Dari pemingsanan sampai pengolahan karkas dilakukan pada conveyor yang berjalan secara otomatis.
- Semi-Modern: Sebagian proses sudah menggunakan peralatan modern dan penggantung karkas.
- Tradisional: Masih menggunakan alat tradisional dan keseluruhan penanganan karkas dilakukan di atas meja atau lantai.

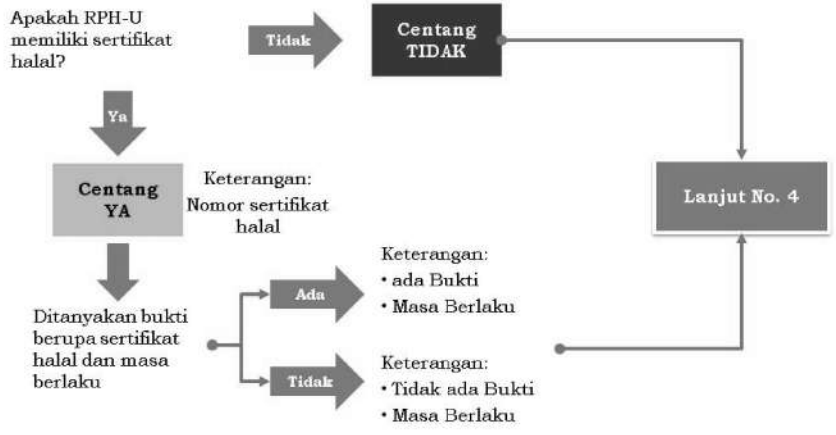
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?



2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?

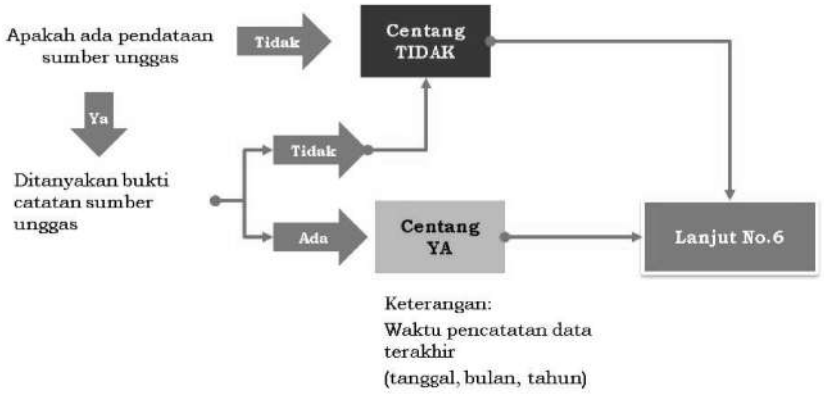


3. Apakah RPH-U memiliki sertifikat halal?

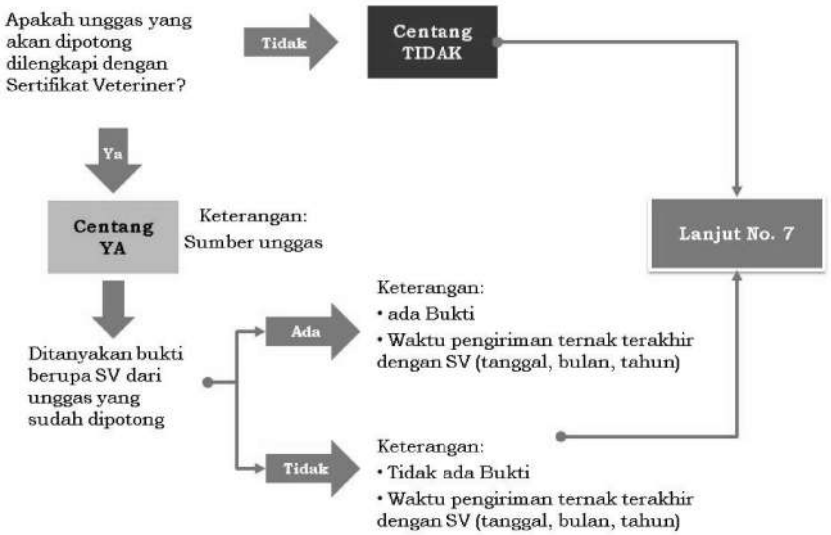


4. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?

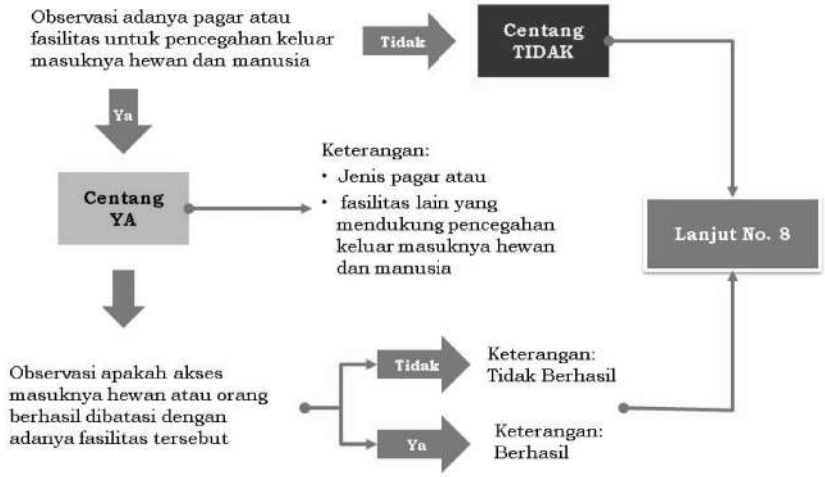
5. Apakah ada pendataan sumber unggas?



6. Apakah unggas yang akan dipotong dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?

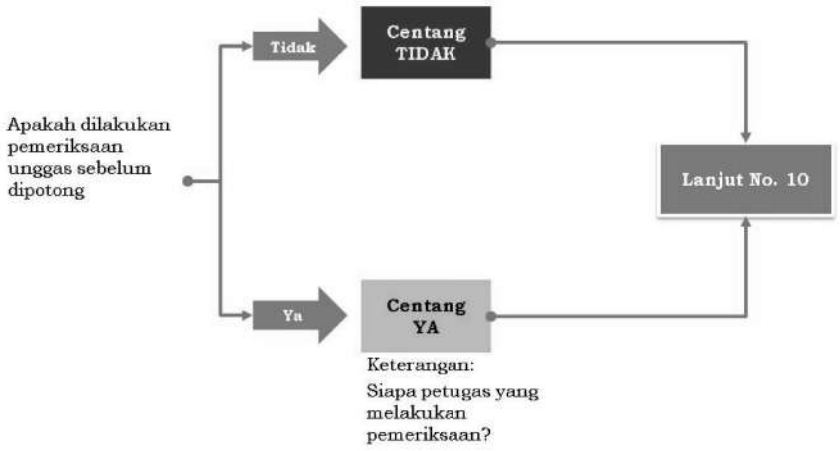


7. Apakah bangunan/ruangan didesain untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?



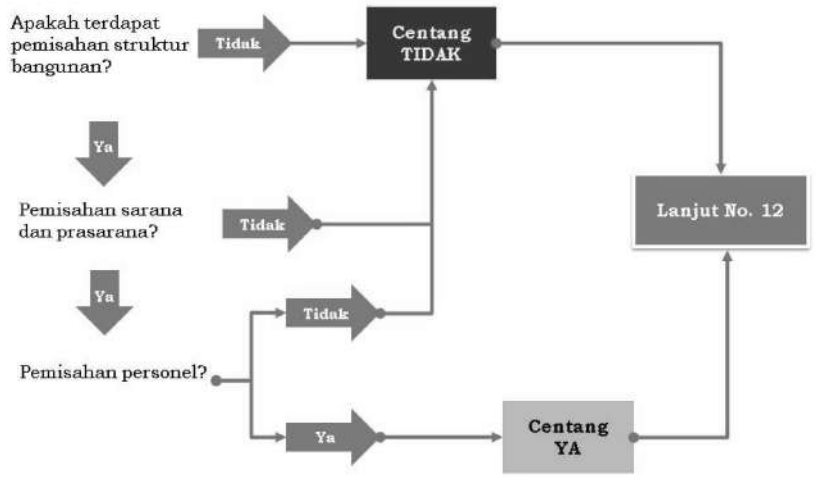
8. Apakah terdapat tempat penampungan sementara?

9. Apakah dilakukan pemeriksaan unggas sebelum dipotong?

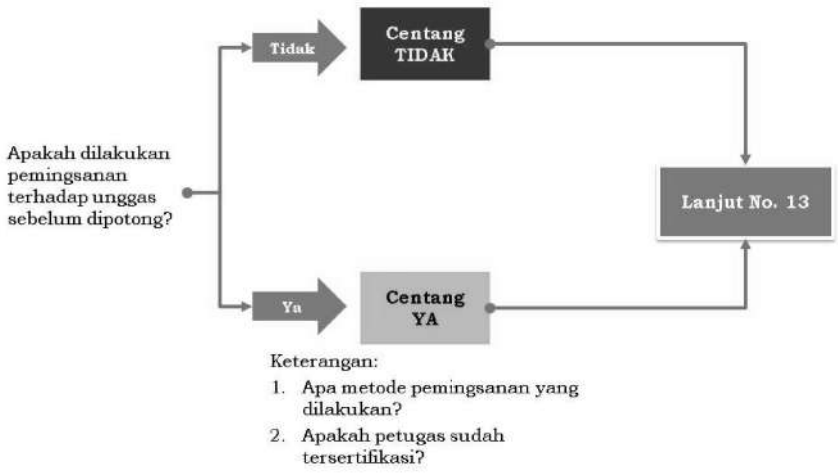


10. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas produksi?

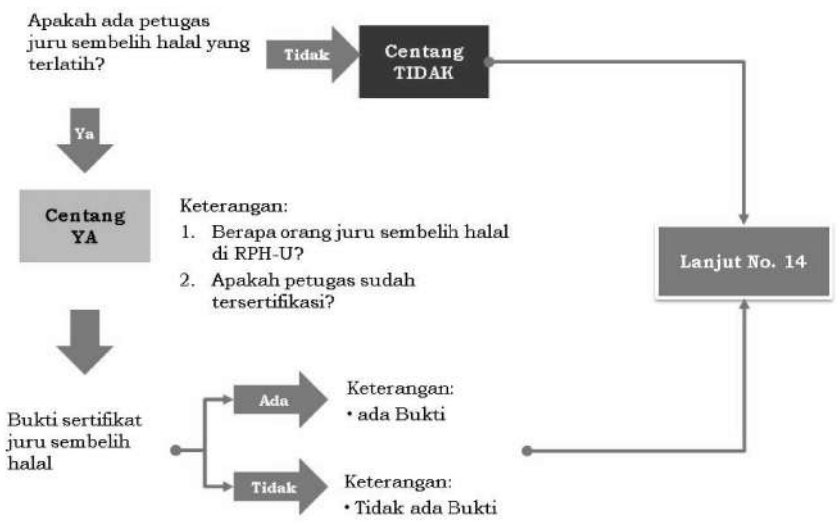
11. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?



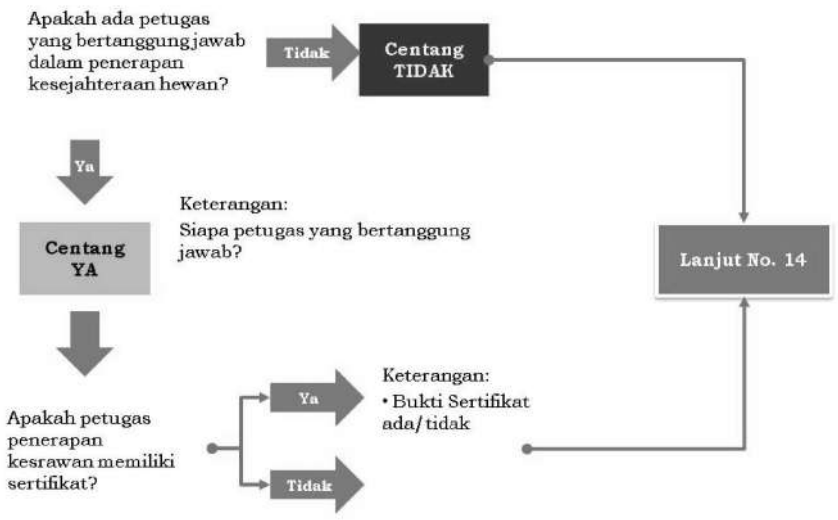
12. Apakah dilakukan pemingsanan terhadap unggas sebelum dipotong?



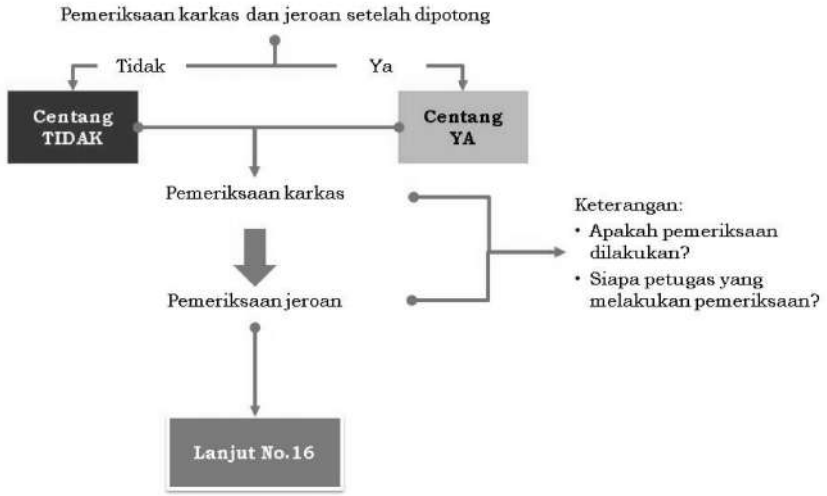
13. Apakah ada petugas juru sembelih halal yang terlatih?



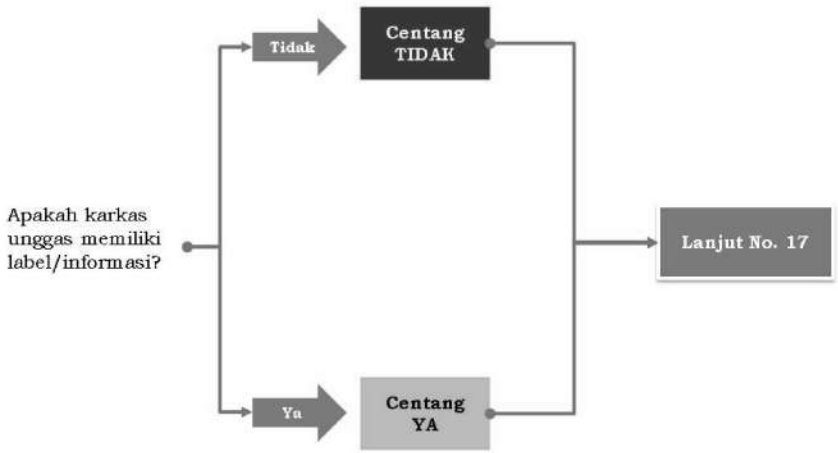
14. Apakah ada petugas yang bertanggung jawab dalam penerapan kesejahteraan hewan?



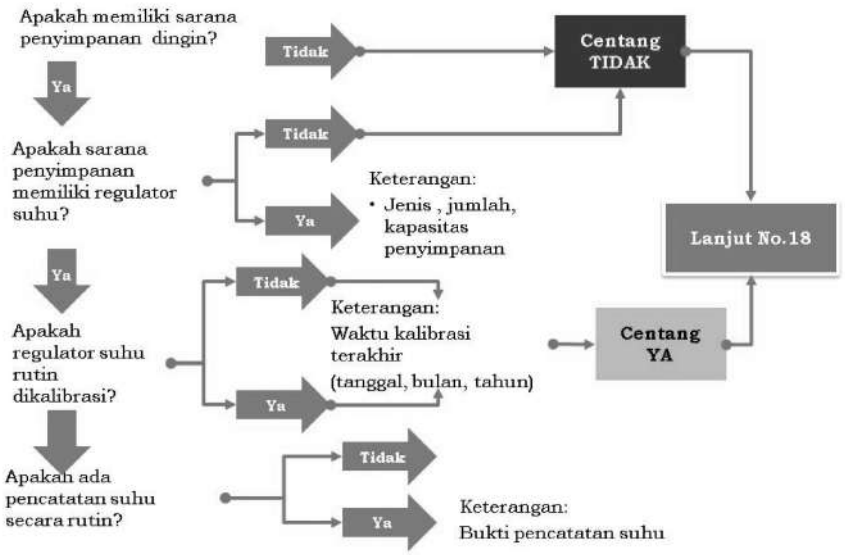
15. Apakah dilakukan pemeriksaan karkas dan jeroan setelah dipotong?



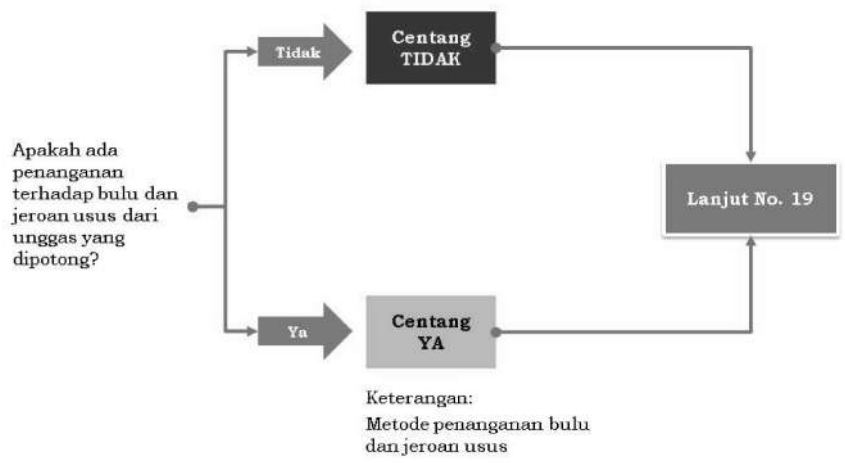
16. Apakah karkas unggas memiliki label/informasi?



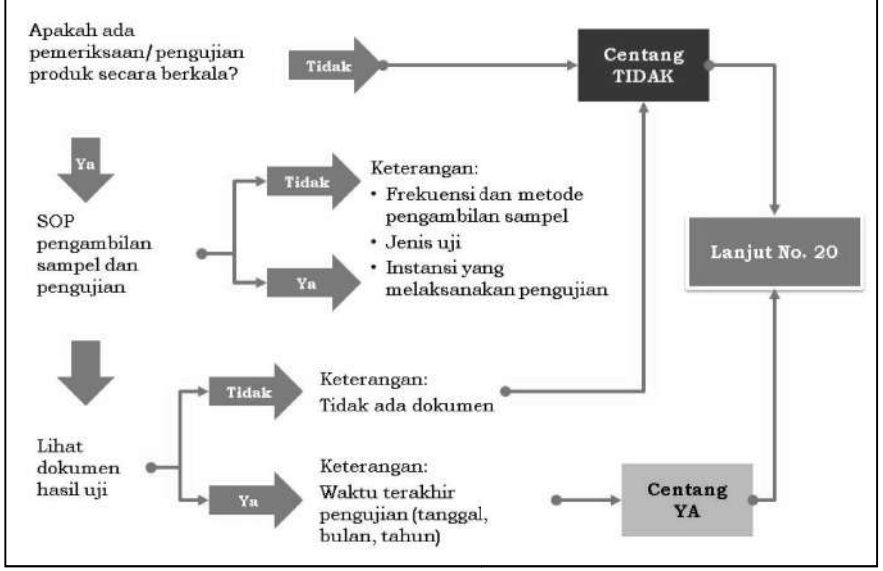
17. Apakah memiliki sarana penyimpanan dingin?



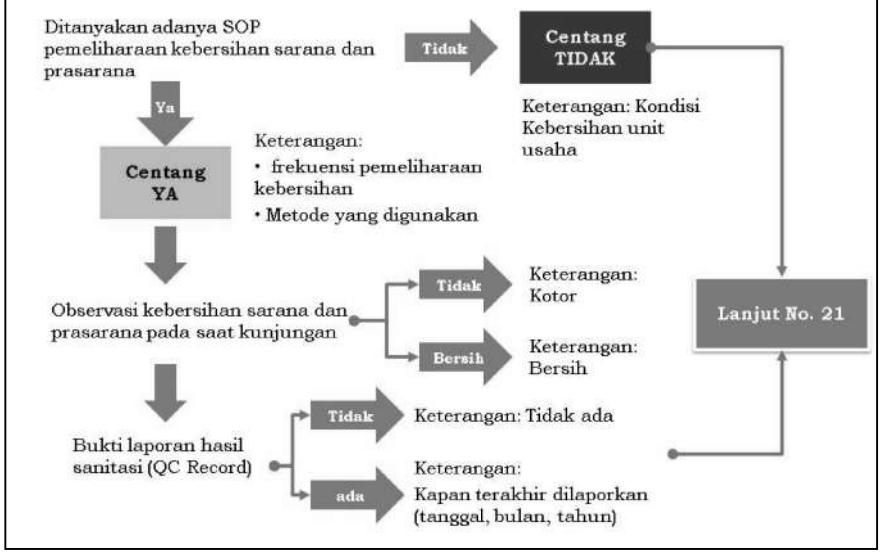
18. Apakah ada penanganan terhadap bulu dan jeroan usus dari unggas yang dipotong?



19. Apakah ada pemeriksaan/pengujian produk secara berkala?

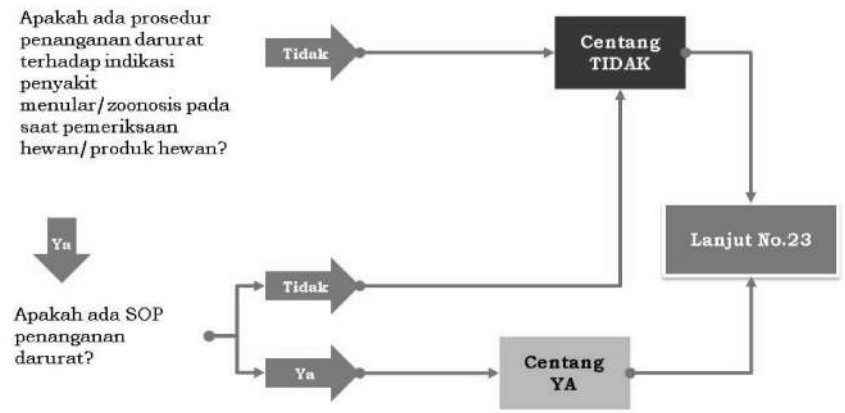


20. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?

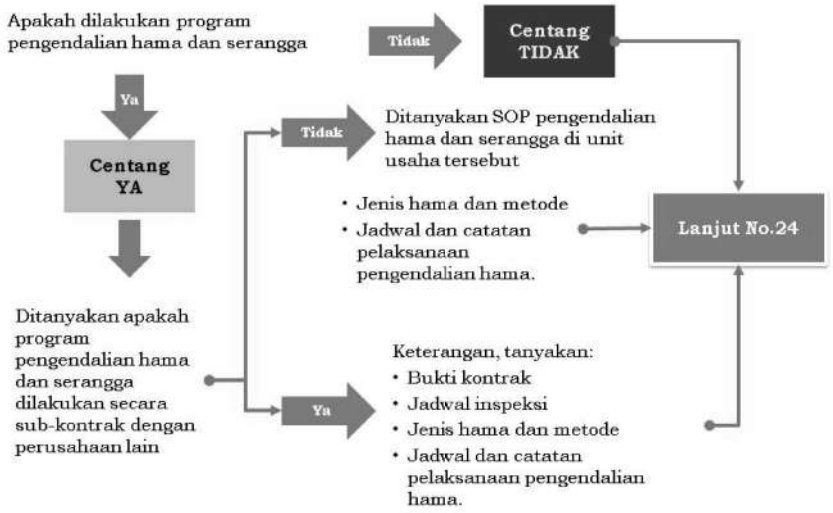


21. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?

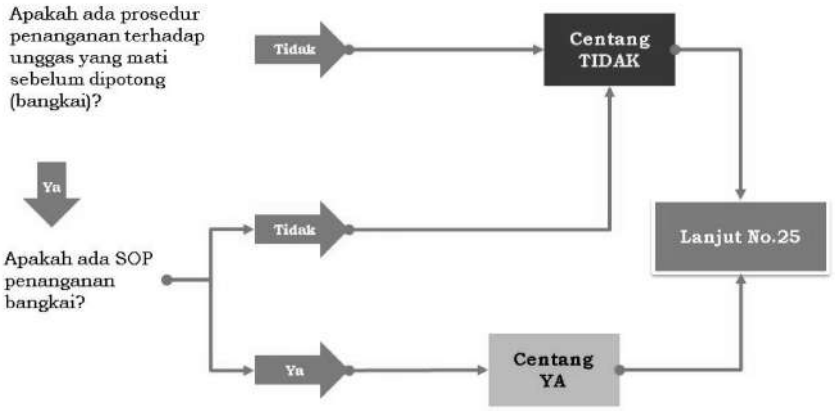
22. Apakah ada prosedur penanganan darurat terhadap indikasi penyakit menular/zoonosis pada saat pemeriksaan hewan/produk hewan?



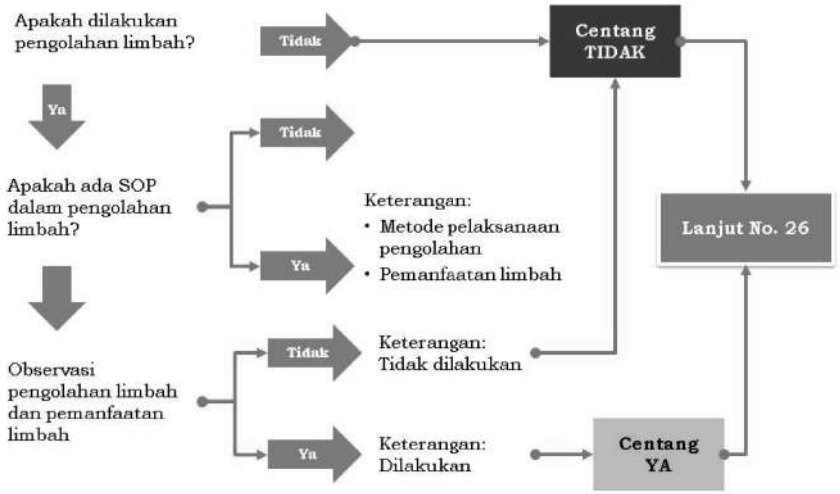
23. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?



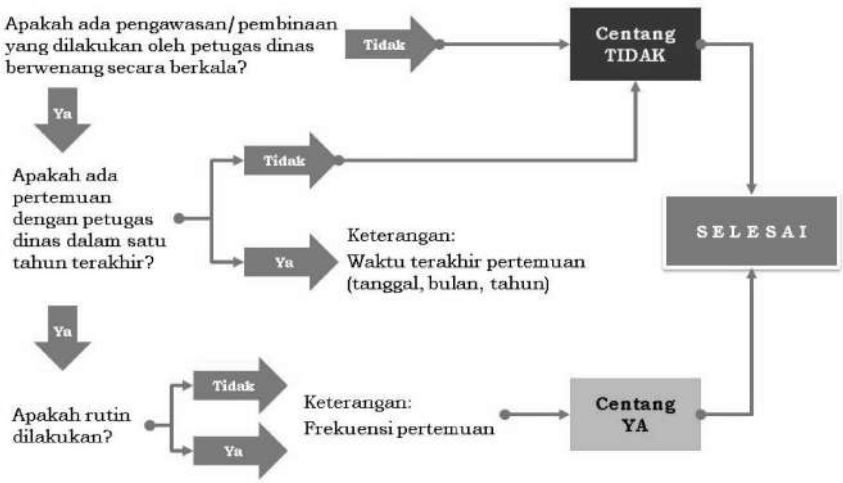
24. Apakah ada prosedur penanganan terhadap unggas yang mati sebelum dipotong (bangkai)?



25. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



26. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 13 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Rumah Potong Hewan Babi

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan (RPH-B)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Tipe Unit Usaha : Modern/Menengah/Tradisional
Kapasitas Pemotongan (maks/saat ini) : ...../.....
Asal Sumber Ternak : a. Lokal (.....)
b. Ex-impor (.....)
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			
4. Apakah ada pendataan sumber ternak?			
5. Apakah ternak yang akan dipotong dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
6. Apakah bangunan/ruangan di desain untuk mencegah akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
7. Apakah terdapat tempat penampungan sementara?			
8. Apakah dilakukan pemeriksaan hewan sebelum dipotong?			
9. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas produksi?			
10. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?			
11. Apakah dilakukan pemingsanan terhadap ternak sebelum dipotong?			
12. Apakah ada petugas yang bertanggung jawab dalam penerapan kesejahteraan hewan?			
13. Apakah dilakukan pemeriksaan karkas dan jeroan setelah dipotong?			
14. Apakah karkas babi dicap/stempel sebagai hasil pemeriksaan postmortem?			
15. Apakah memiliki sarana penyimpanan dingin?			
16. Apakah ada pemeriksaan/pengujian terhadap produk secara berkala?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
17. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?			
18. Apakah sarana dan prasarana kebersihan personal (higiene) memadai?			
19. Apakah ada prosedur penanganan darurat terhadap indikasi penyakit menular/zoonosis pada saat pemeriksaan hewan/produk hewan?			
20. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
21. Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang mati sebelum dipotong (bangkai)?			
22. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
23. Apakah ada pengawasan/ pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

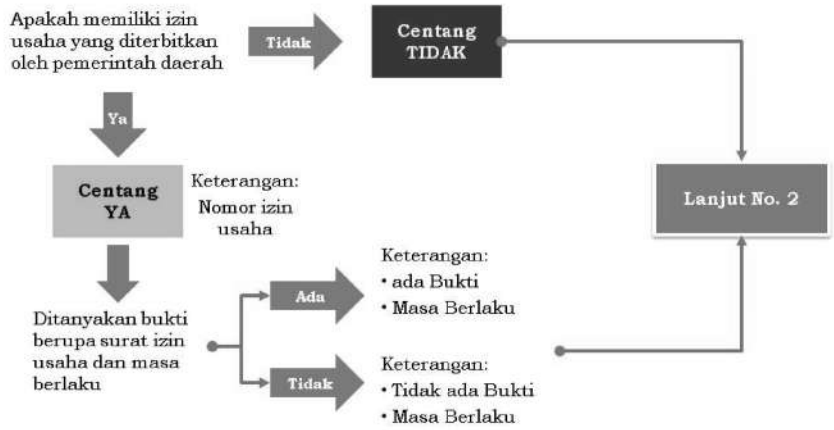
Panduan Checklist

Rumah Potong Hewan Babi

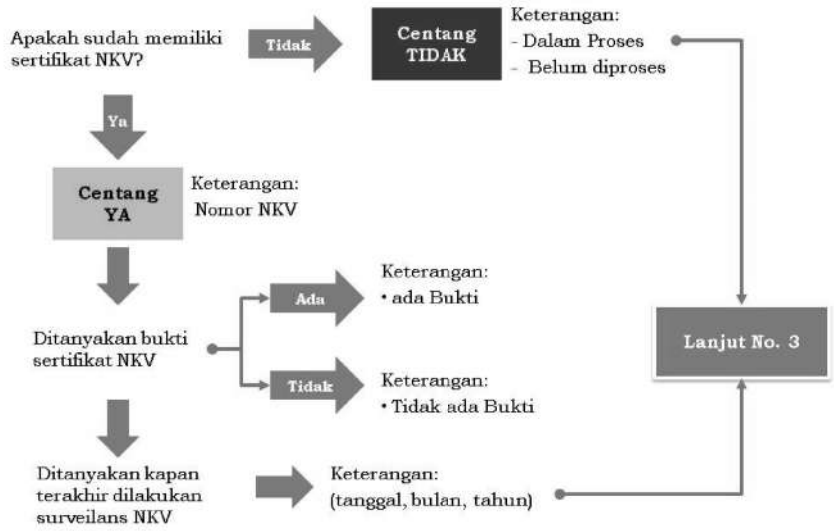
Tipe Usaha

- Modern: Dari pemingsanan sampai pengolahan karkas dilakukan pada conveyor yang berjalan secara otomatis.
- Semi-Modern: Sebagian proses sudah menggunakan peralatan modern dan penggantung karkas.
- Tradisional: Masih menggunakan alat tradisional dan keseluruhan penanganan karkas dilakukan di atas meja atau lantai.

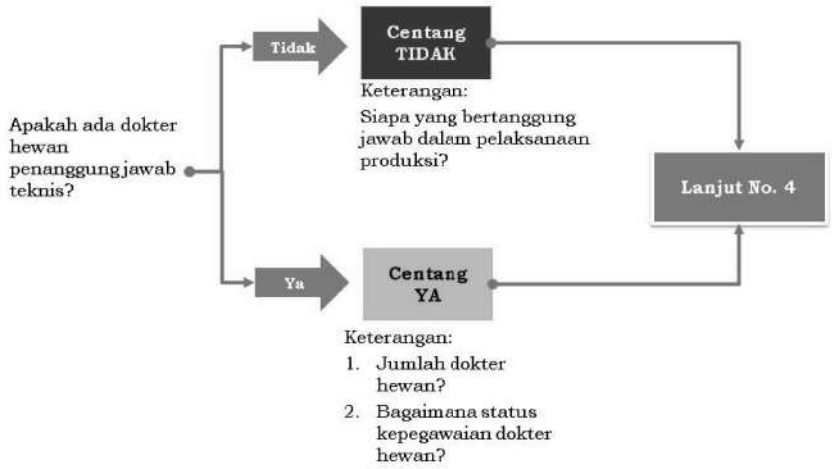
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?



2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?

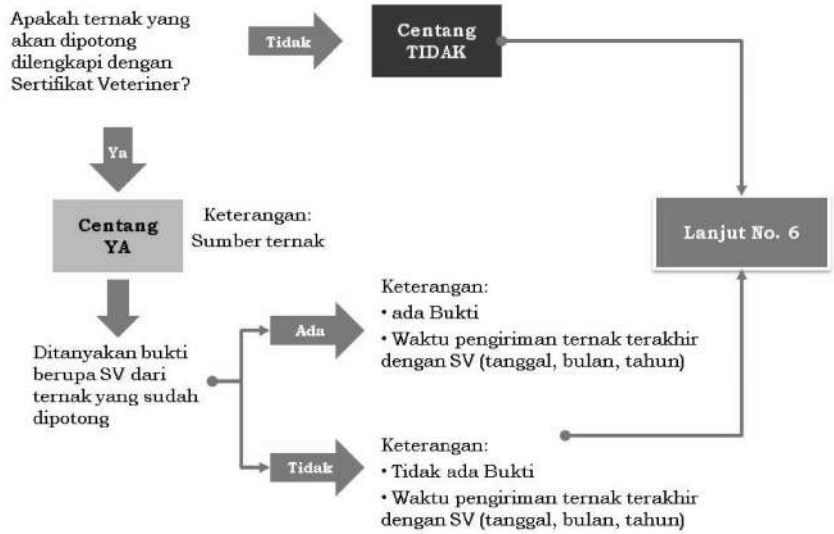


3. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?

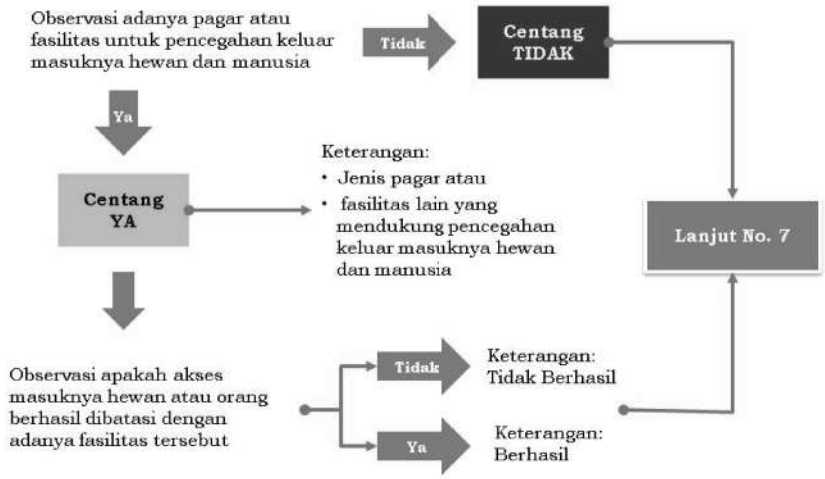


4. Apakah ada pendataan sumber ternak?

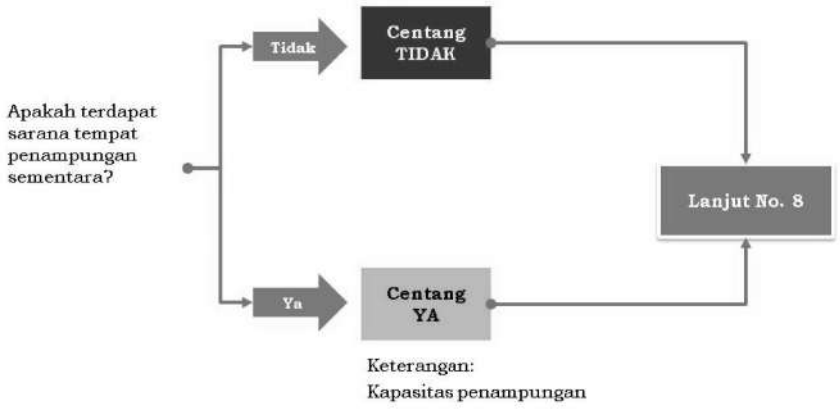
5. Apakah ternak yang akan dipotong dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?



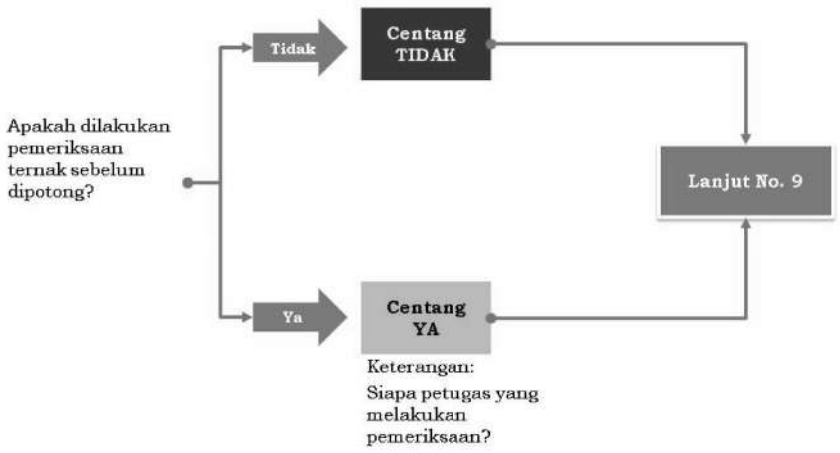
6. Apakah bangunan/ruangan didesain untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?



7. Apakah terdapat tempat penampungan sementara?

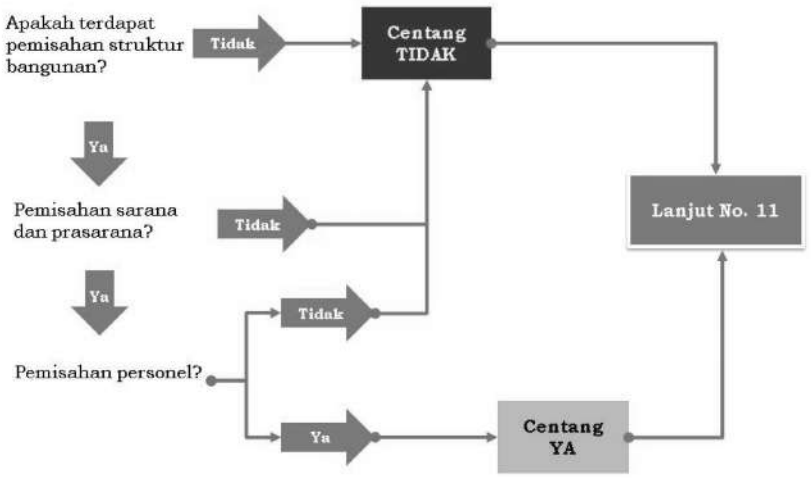


8. Apakah dilakukan pemeriksaan ternak sebelum dipotong?

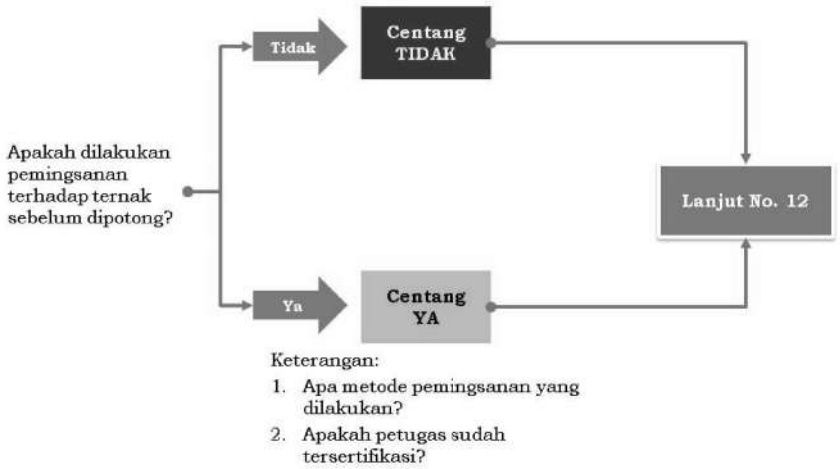


9. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas produksi?

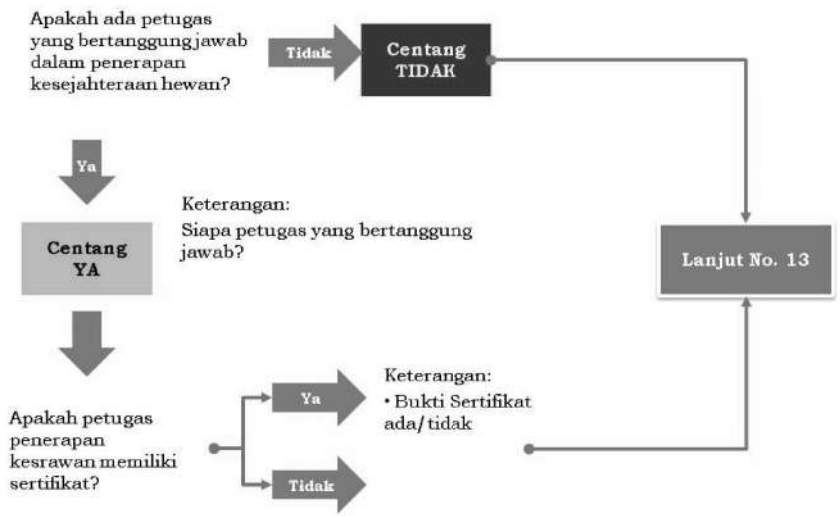
10. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?



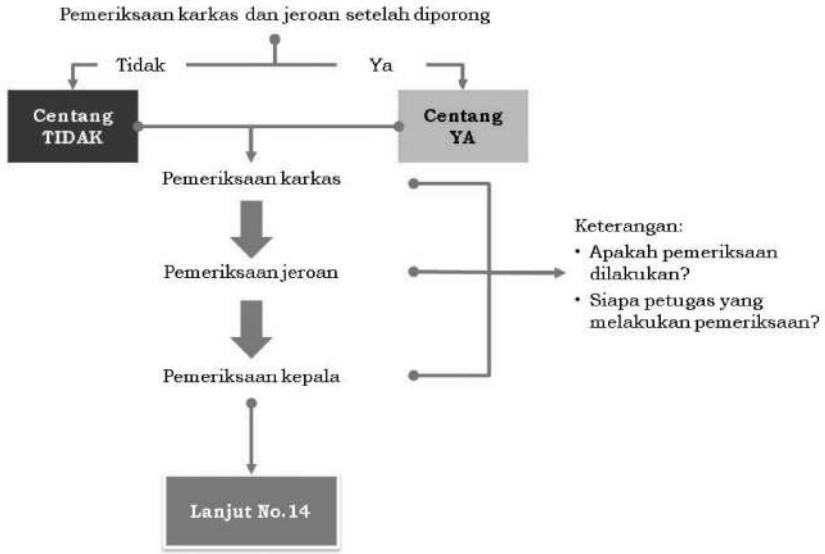
11. Apakah dilakukan pemingsanan terhadap ternak sebelum dipotong?



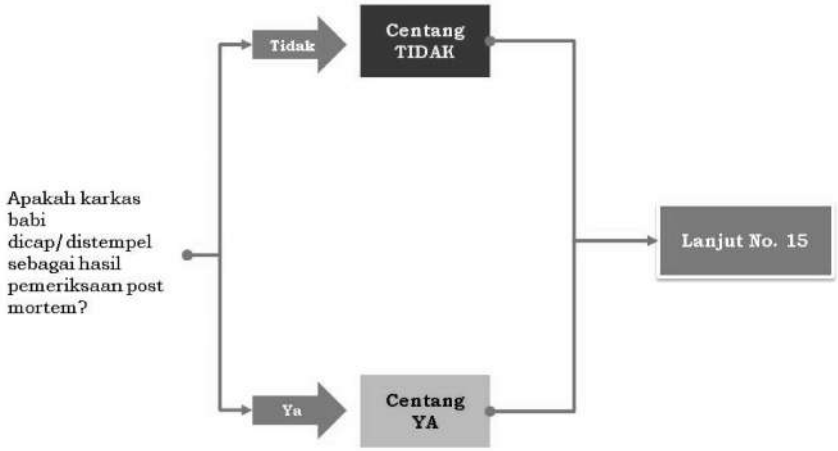
12. Apakah ada petugas yang bertanggung jawab dalam penerapan kesejahteraan hewan?



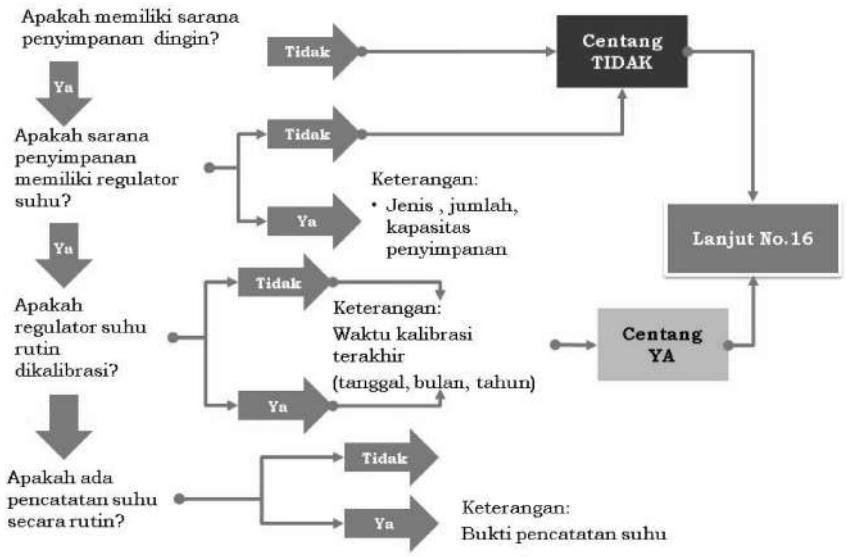
13. Apakah dilakukan pemeriksaan karkas dan jeroan setelah dipotong?



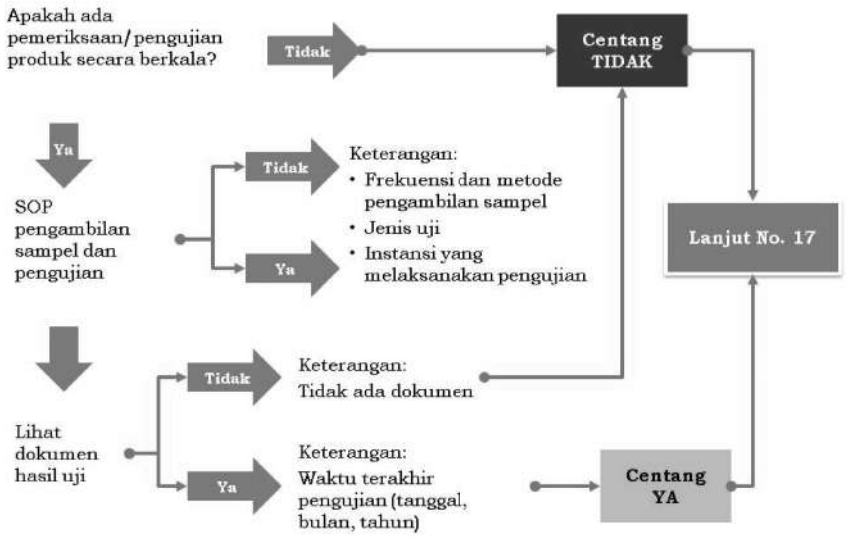
14. Apakah karkas babi dicap/distempel sebagai hasil pemeriksaan post mortem?



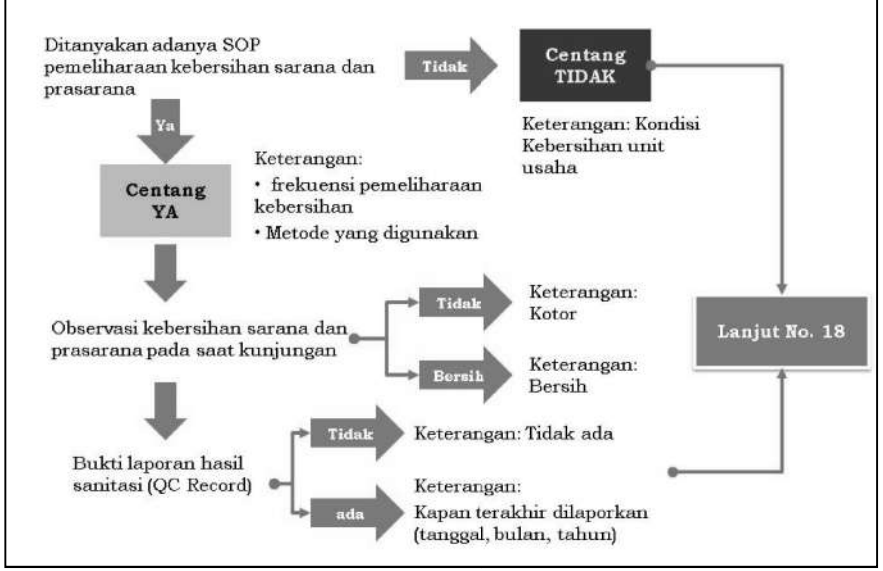
15. Apakah memiliki sarana penyimpanan dingin?



16. Apakah ada pemeriksaan/pengujian produk secara berkala?

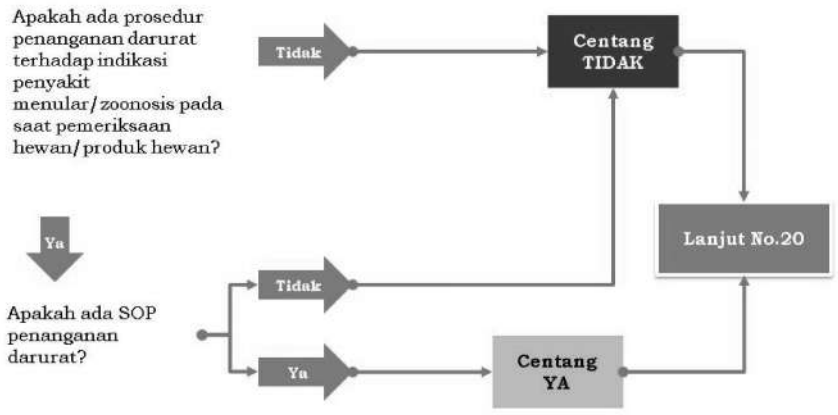


17. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?

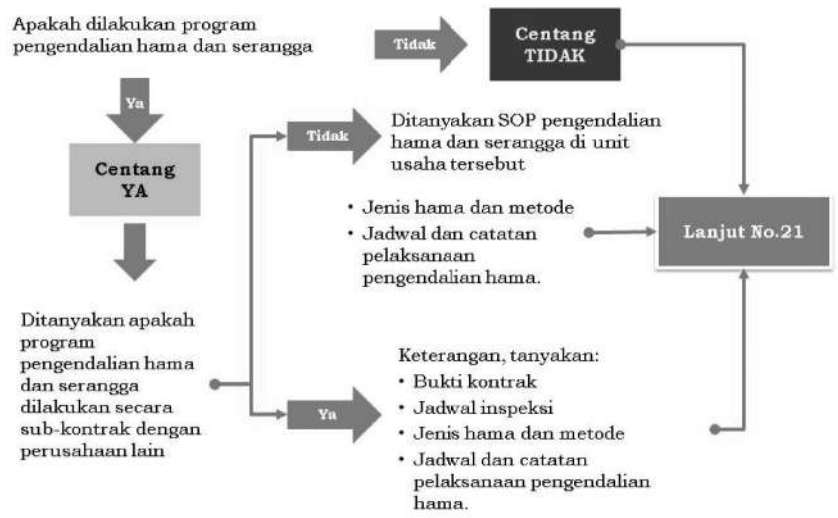


18. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?

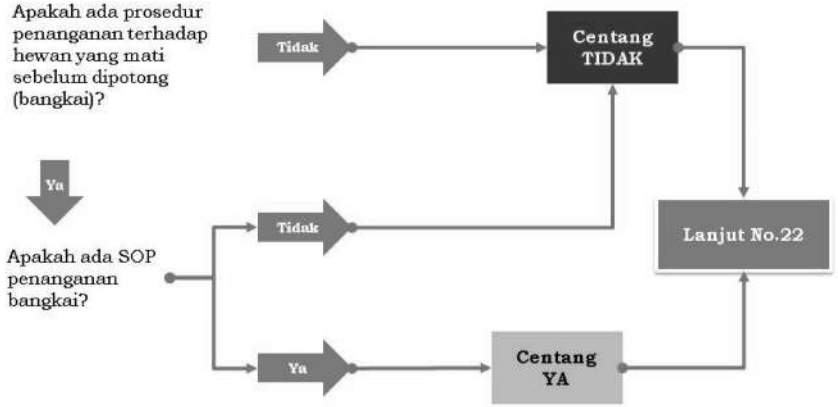
19. Apakah ada prosedur penanganan darurat terhadap indikasi penyakit menular/zoonosis pada saat pemeriksaan hewan/produk hewan?



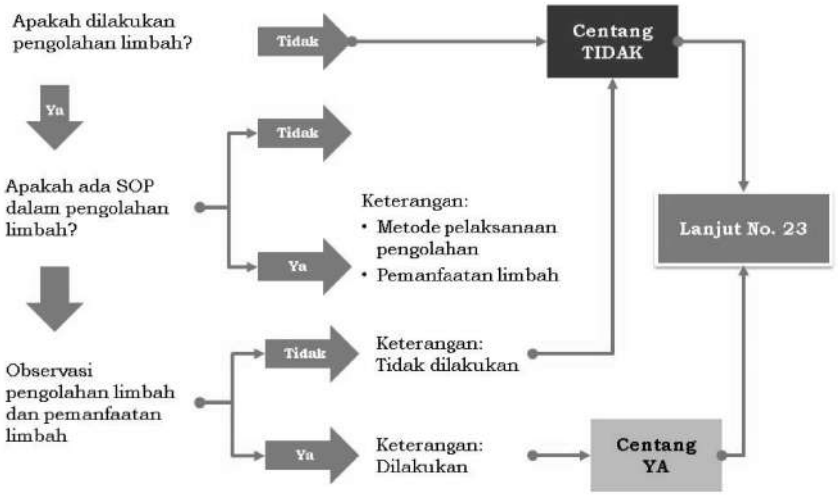
20. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?



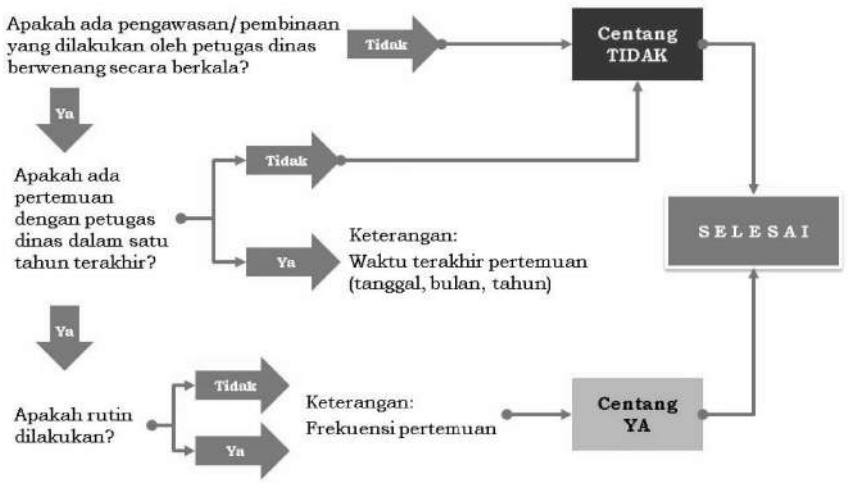
21. Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang mati sebelum dipotong (bangkai)?



22. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



23. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 14 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Pengolahan Pangan Asal Hewan

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Tempat Pengolahan Pangan Asal Hewan)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Jenis Pengolahan : Daging Ayam/Daging Sapi/ Daging Babi/ Susu/ Telur
Kapasitas Produksi (maks/saat ini) : ...../.....
Asal Sumber Bahan Baku : a. Lokal (.....)
b. Ex-impor (.....)
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah unit usaha memiliki sertifikat halal (bagi yang dipersyaratkan)?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
4. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			
5. Apakah ada pendataan sumber bahan baku produk hewan?			
6. Apakah lalu lintas produk hewan dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			
7. Apakah bangunan/ruangan di desain untuk mencegah akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
8. Apakah sarana dan prasarana penyimpanan bahan dan produk sesuai kapasitas?			
9. Apakah unit memiliki sarana penyimpanan dingin?			
10. Apakah dilakukan program pengendalian *Critical Control Point* (CCP)?bahan			
11. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?			
12. Apakah produk hewan memiliki label/informasi?			
13. Apakah ada pemeriksaan/pengujian terhadap produk secara berkala?			
14. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana penyimpanan dan produksi (sanitasi)?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
15. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?			
16. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
17. Apakah ada prosedur penanganan terhadap bahan atau produk pangan asal hewan afkir/rusak?			
18. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
19. Apakah ada pengawasan/ pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

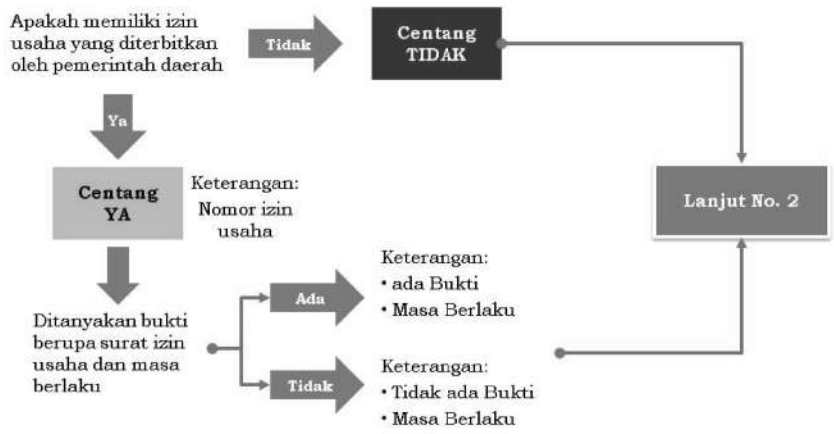
.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

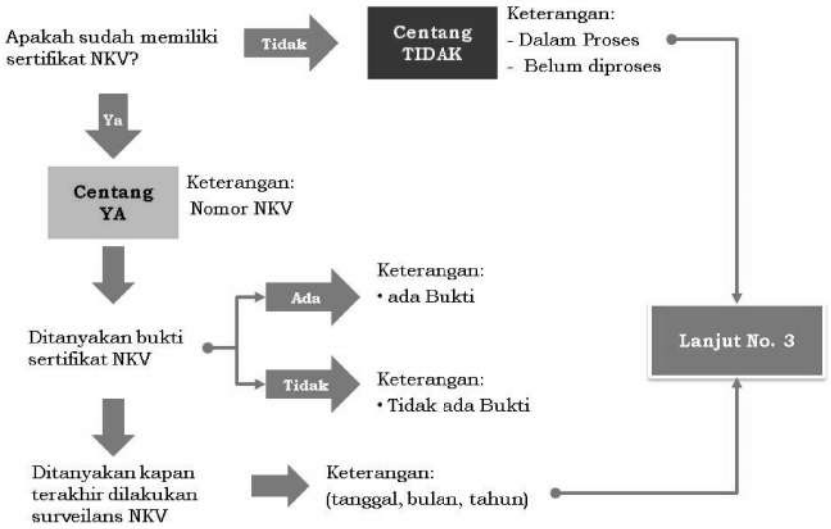
Panduan Checklist

Tempat Pengolahan
Pangan Asal Hewan

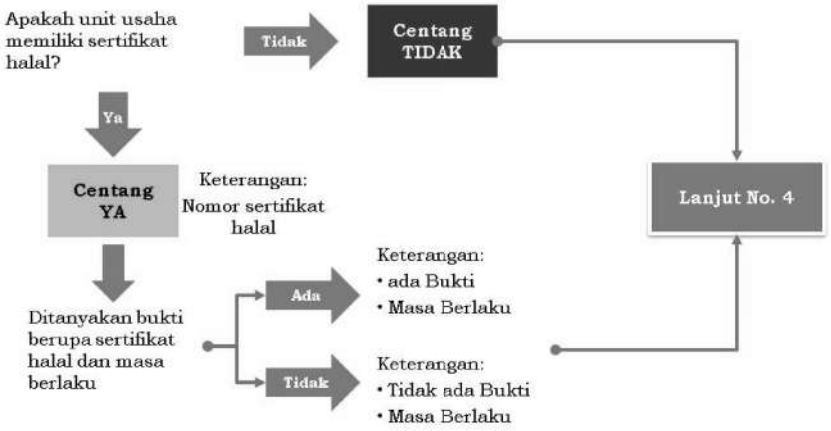
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?



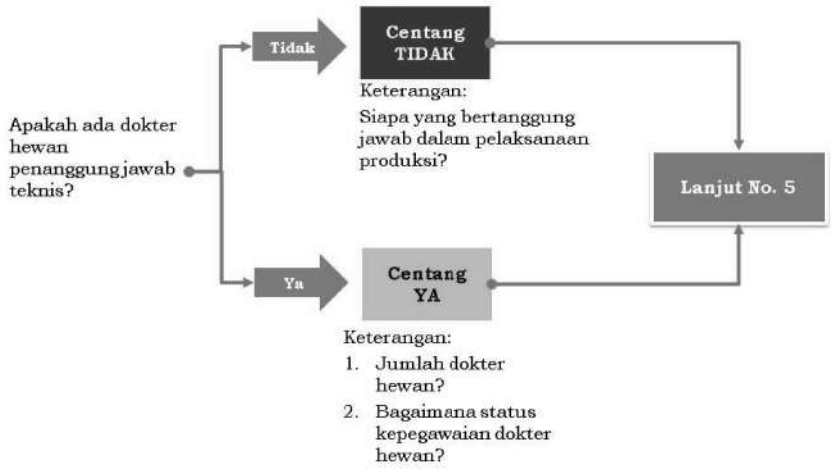
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?



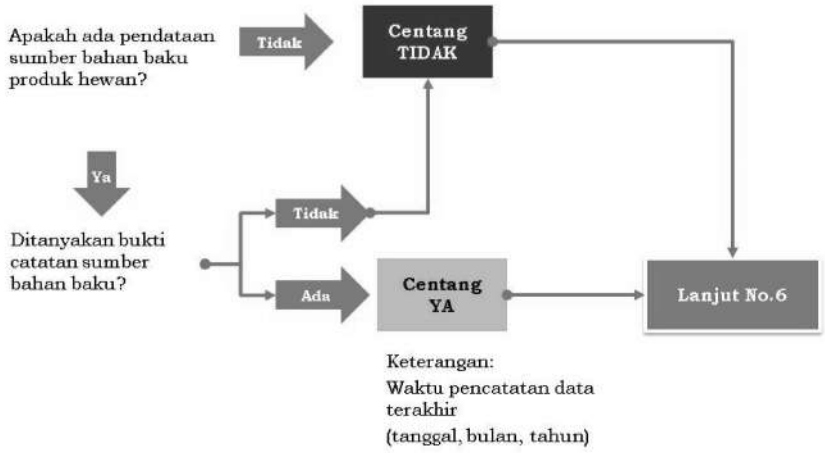
3. Apakah unit usaha memiliki sertifikat halal (bagi yang dipersyaratkan)?



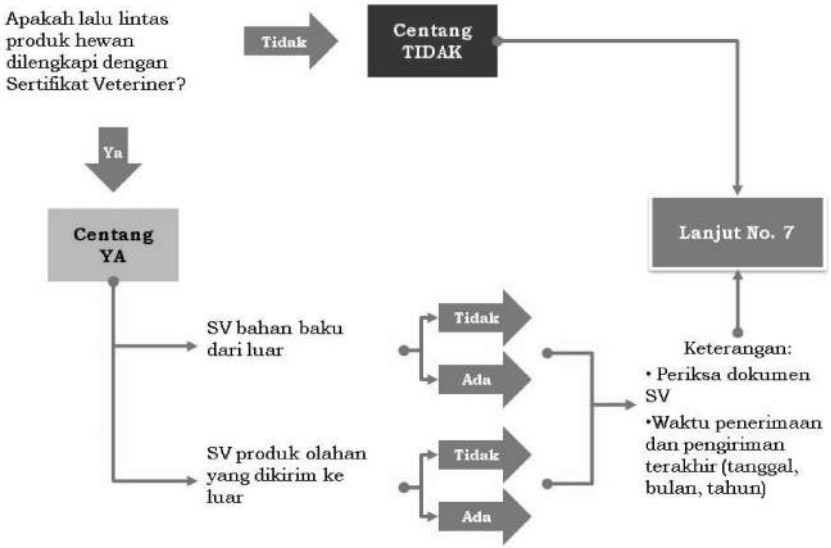
4. Apakah ada dokter hewan penanggungjawab teknis?



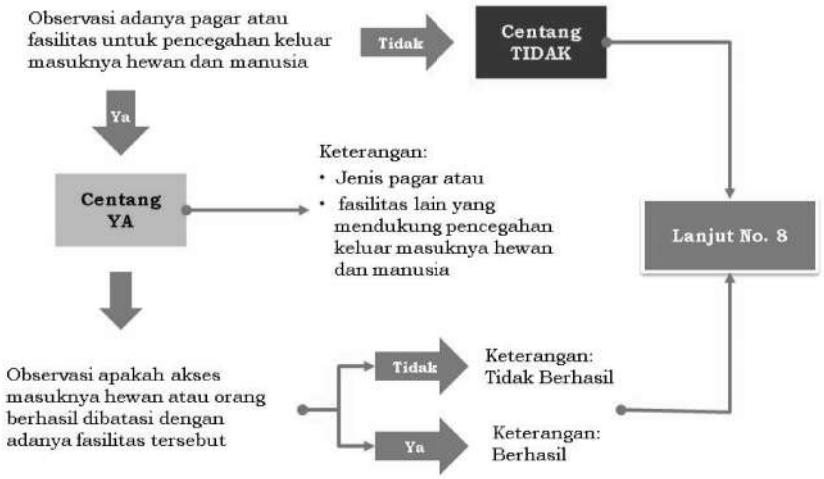
5. Apakah ada pendataan sumber bahan baku produk hewan?



6. Apakah lalu lintas produk hewan dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?

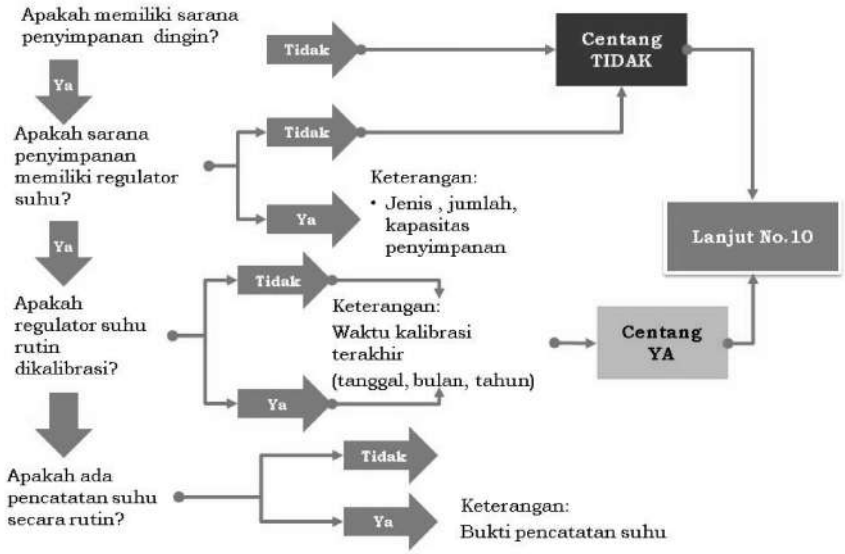


7. Apakah bangunan/ruangan didesain untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?

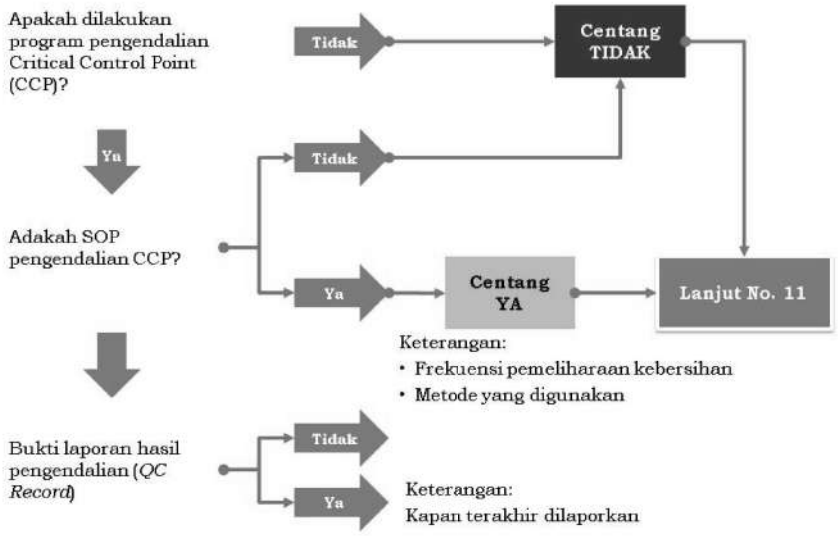


8. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas produksi?

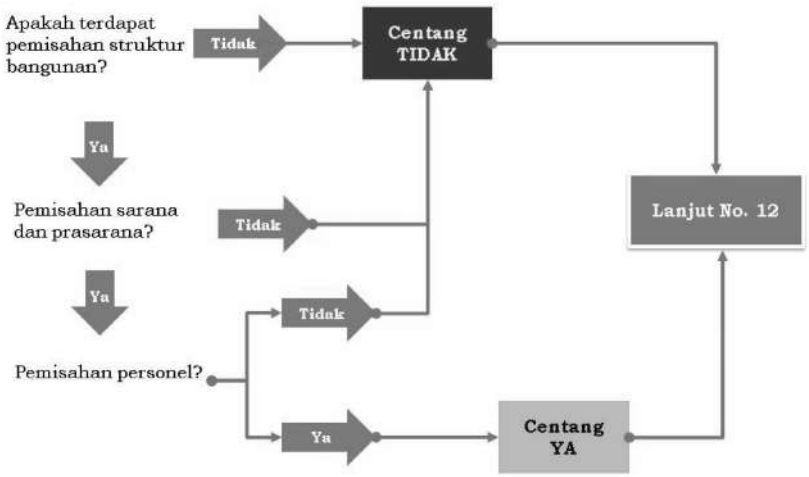
9. Apakah memiliki sarana penyimpanan dingin?



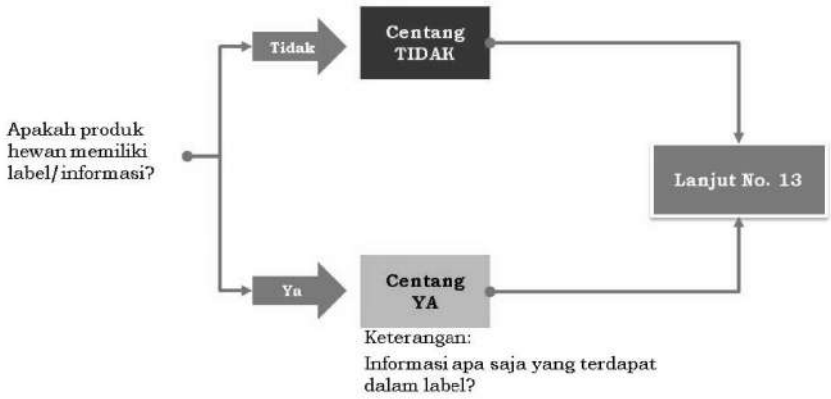
10. Apakah dilakukan program pengendalian Critical Control Point (CCP)?



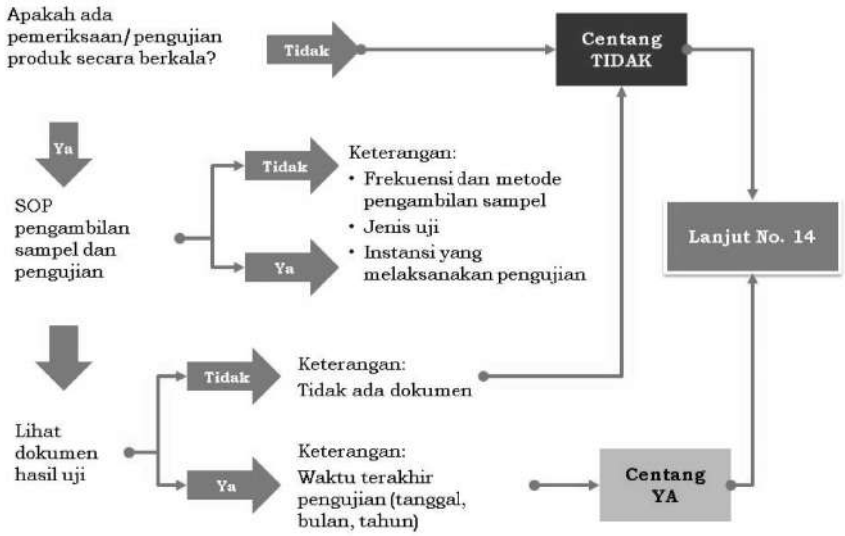
11. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?



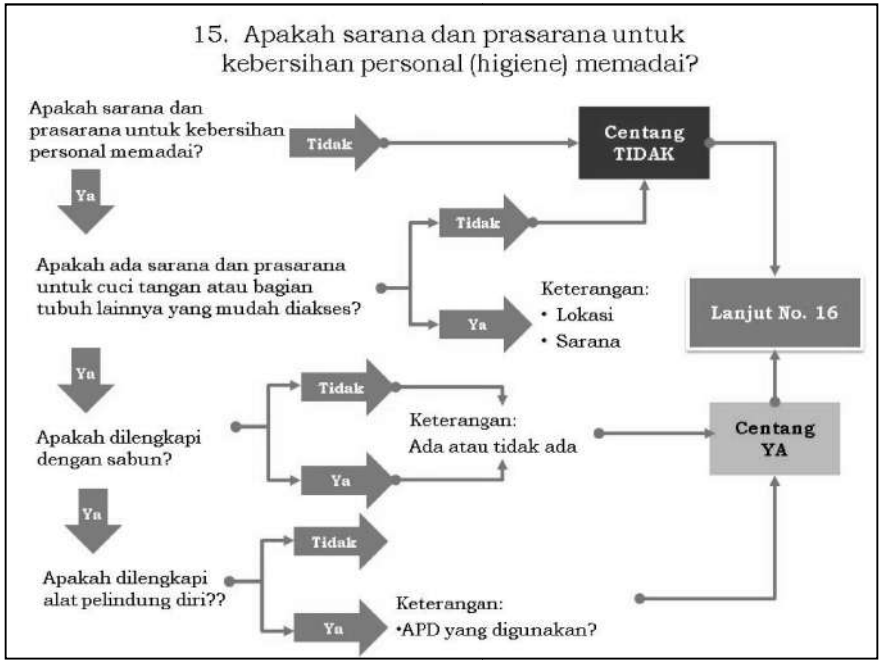
12. Apakah produk hewan memiliki label/informasi?

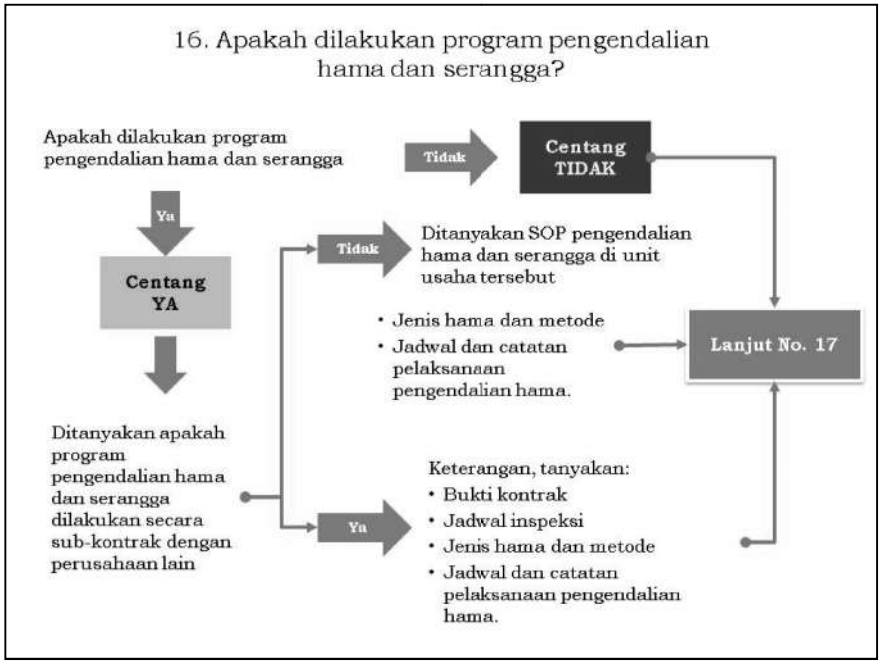


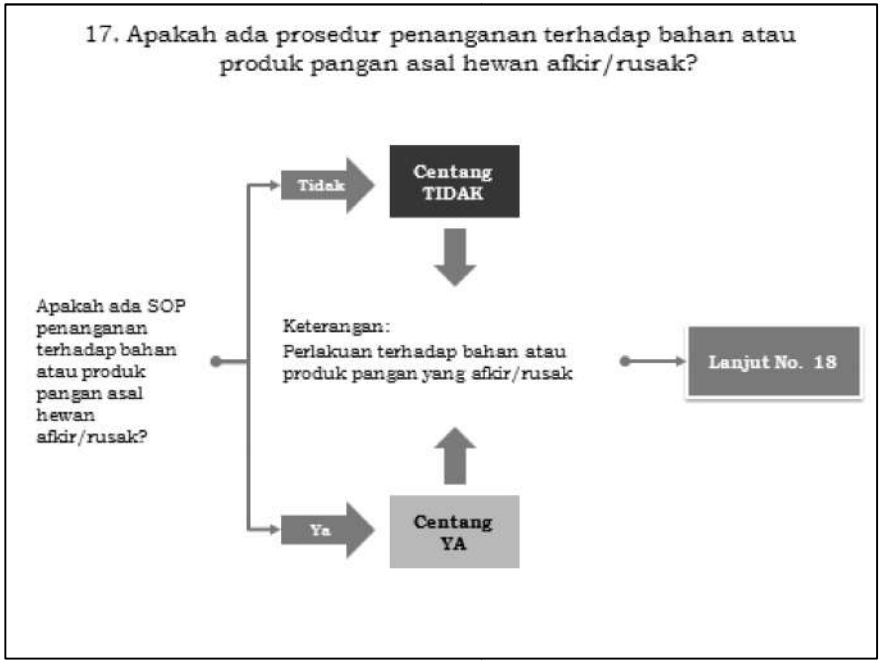
13. Apakah ada pemeriksaan/pengujian produk secara berkala?



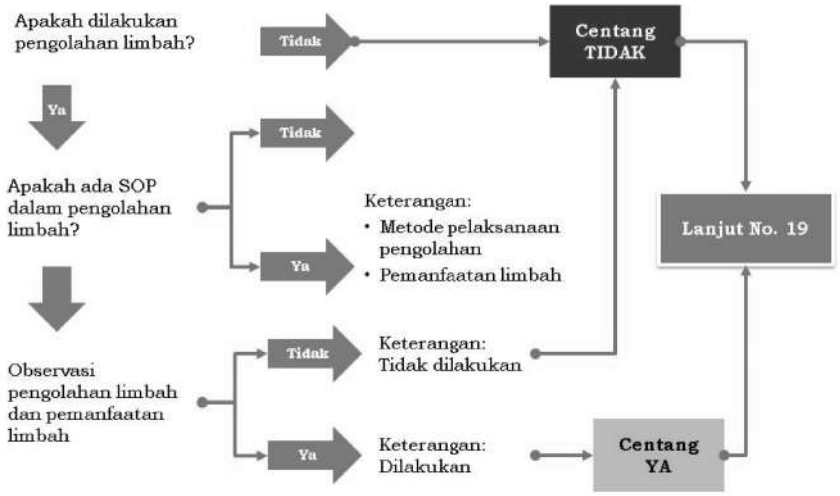
14. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?
Ditanyakan adanya SOP pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana
Tidak
Centang TIDAK
Keterangan: Kondisi Kebersihan unit usaha
Ya
Centang YA
Keterangan:
• frekuensi pemeliharaan kebersihan
• Metode yang digunakan
Observasi kebersihan sarana dan prasarana pada saat kunjungan
Tidak
Keterangan: Kotor
Bersih
Keterangan: Bersih
Lanjut No. 15
Bukti laporan hasil sanitasi (QC Record)
Tidak
Keterangan: Tidak ada
ada
Keterangan:
Kapan terakhir dilaporkan (tanggal, bulan, tahun)


15. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?
Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal memadai?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Tidak
Apakah ada sarana dan prasarana untuk cuci tangan atau bagian tubuh lainnya yang mudah diakses?
Ya
Keterangan:
• Lokasi
• Sarana
Lanjut No. 16
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi dengan sabun?
Keterangan:
Ada atau tidak ada
Ya
Centang YA
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi alat pelindung diri??
Ya
Keterangan:
•APD yang digunakan?

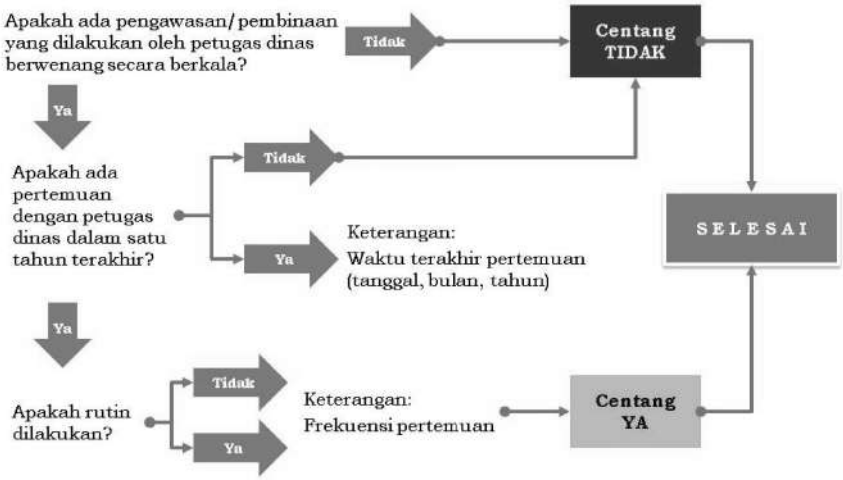

16. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?
Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Centang YA
Tidak
Ditanyakan SOP pengendalian hama dan serangga di unit usaha tersebut
• Jenis hama dan metode
• Jadwal dan catatan pelaksanaan pengendalian hama.
Lanjut No. 17
Ditanyakan apakah program pengendalian hama dan serangga dilakukan secara sub-kontrak dengan perusahaan lain
Ya
Keterangan, tanyakan:
• Bukti kontrak
• Jadwal inspeksi
• Jenis hama dan metode
• Jadwal dan catatan pelaksanaan pengendalian hama.


17. Apakah ada prosedur penanganan terhadap bahan atau produk pangan asal hewan afkir/rusak?
Tidak
Centang TIDAK
Apakah ada SOP penanganan terhadap bahan atau produk pangan asal hewan afkir/rusak?
Keterangan:
Perlakuan terhadap bahan atau produk pangan yang afkir/rusak
Lanjut No. 18
Ya
Centang YA

18. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



19. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 15 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Pengolahan Produk Hewan Non Pangan

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Tempat Pengolahan Produk Hewan Non Pangan)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Jenis Pengolahan : Kulit/Bulu/Wol/Tanduk
Kapasitas Produksi (maks/saat ini) : ...../.....
Asal Sumber Bahan Baku : a. Lokal (.....)
b. Ex-impor (.....)
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ekspor

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			
4. Apakah ada pendataan sumber bahan baku produk hewan?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
5. Apakah bahan baku dan hasil produksi produk hewan dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			
6. Apakah bangunan/ruangan di desain untuk mencegah akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
7. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/memadai sesuai kapasitas produksi?			
8. Apakah dilakukan program pengendalian *Critical Control Point* (CCP)?			
9. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?			
10. Apakah produk hewan memiliki label/informasi?			
11. Apakah ada pemeriksaan/pengujian terhadap produk secara berkala?			
12. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana penyimpanan dan produksi (sanitasi)?			
13. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?			
14. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
15. Apakah ada prosedur penanganan terhadap bahan atau produk afkir/rusak?			
16. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
17. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

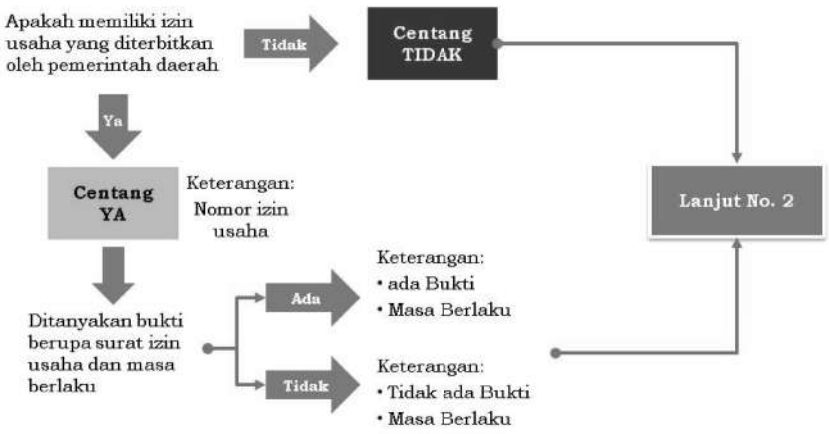
.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

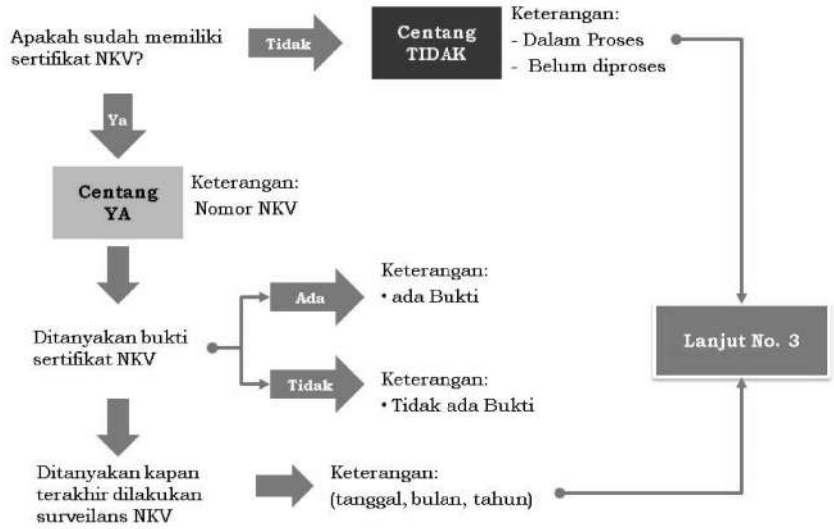
Panduan Checklist

Tempat Pengolahan
Produk Hewan Non Pangan

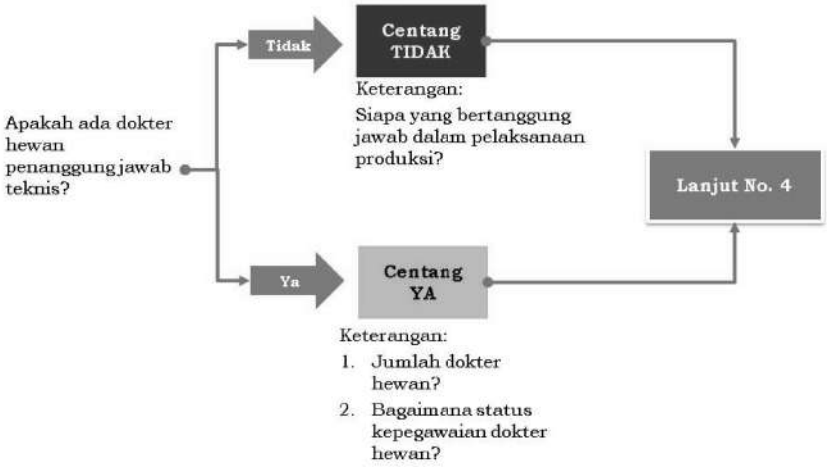
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?



2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?

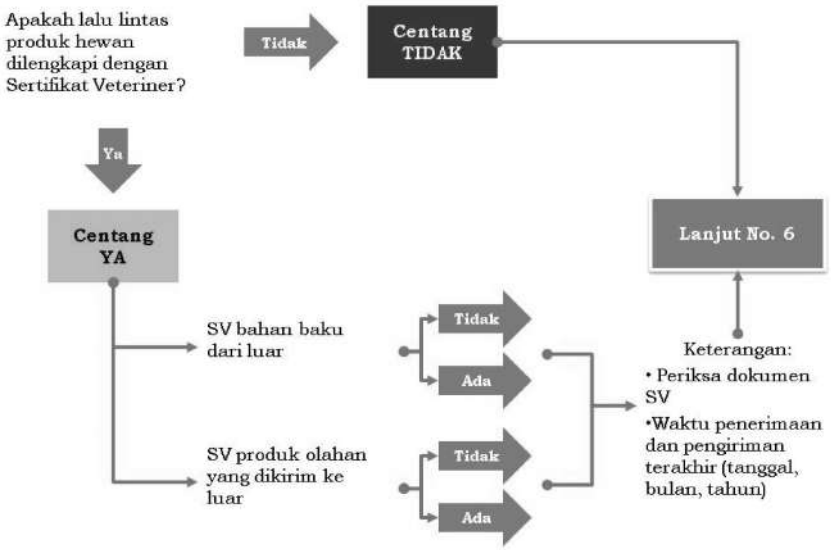


3. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?

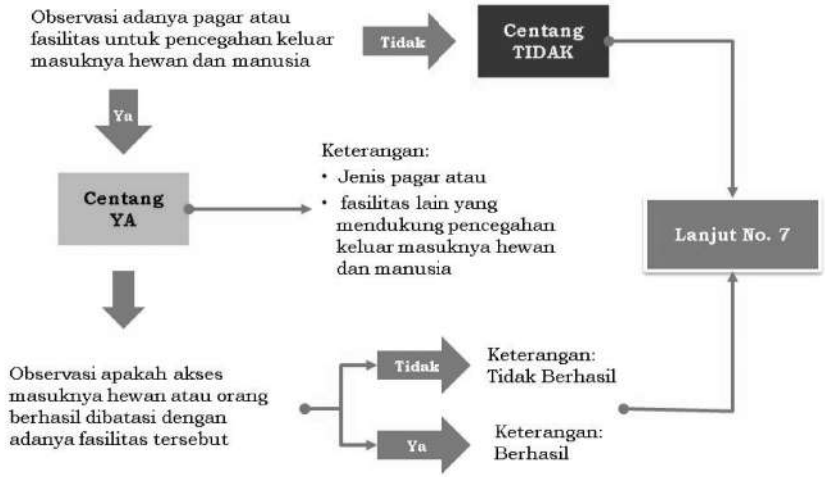


4. Apakah ada pendataan sumber bahan baku produk hewan?

5. Apakah lalu lintas produk hewan dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?

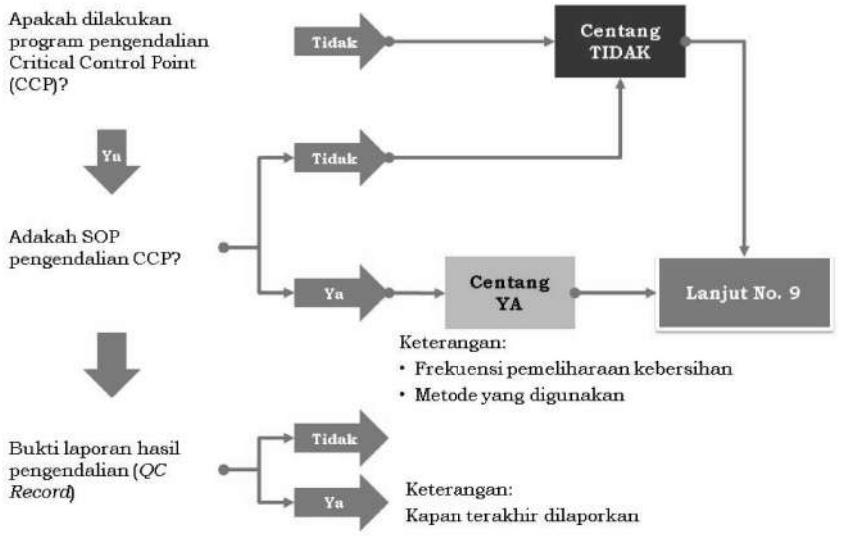


6. Apakah bangunan/ruangan didesain untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?

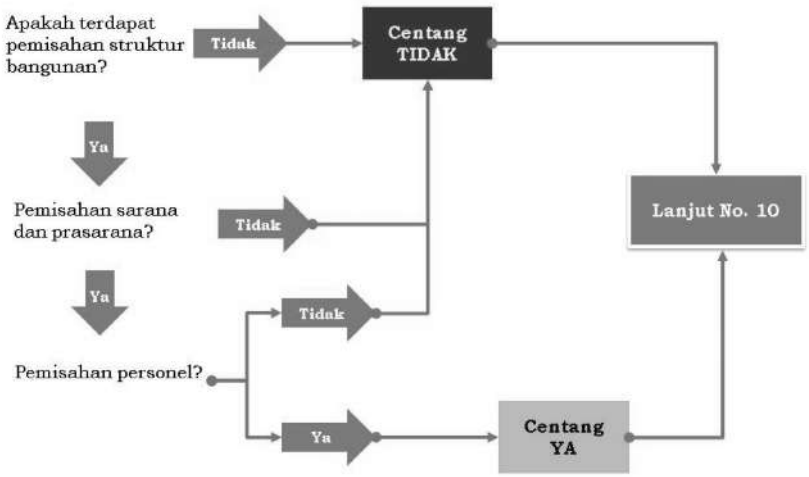


7. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai sesuai kapasitas produksi?

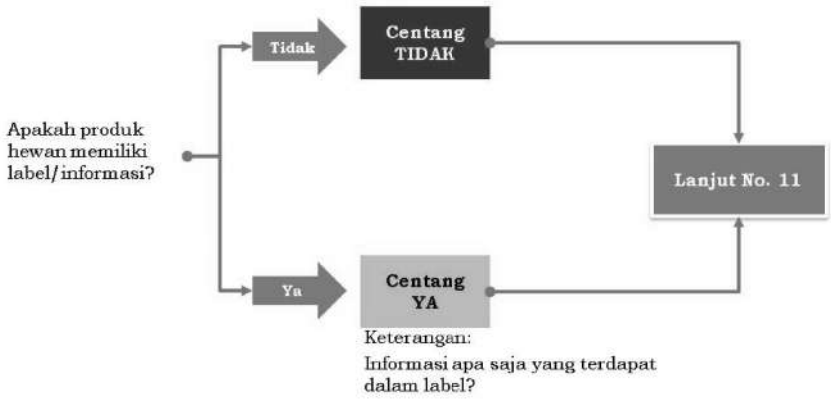
8. Apakah dilakukan program pengendalian Critical Control Point (CCP)?



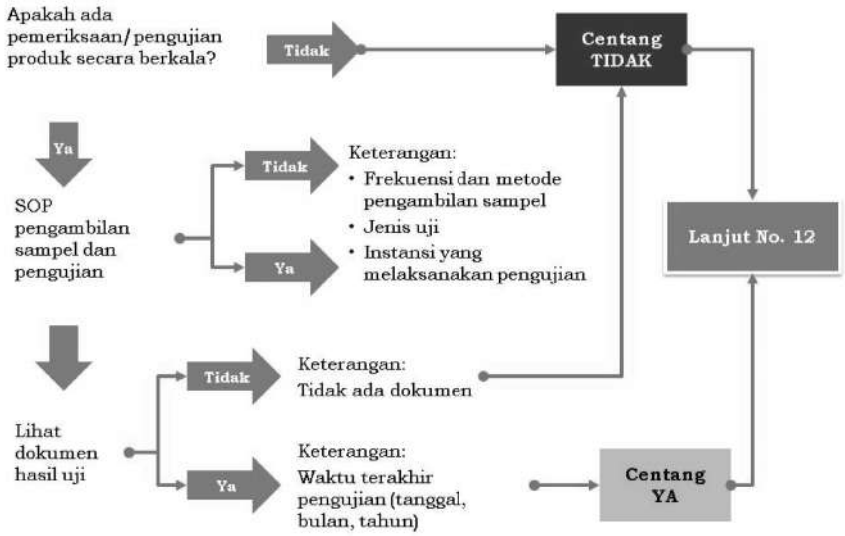
9. Apakah terdapat pemisahan yang jelas antara area bersih dan area kotor?



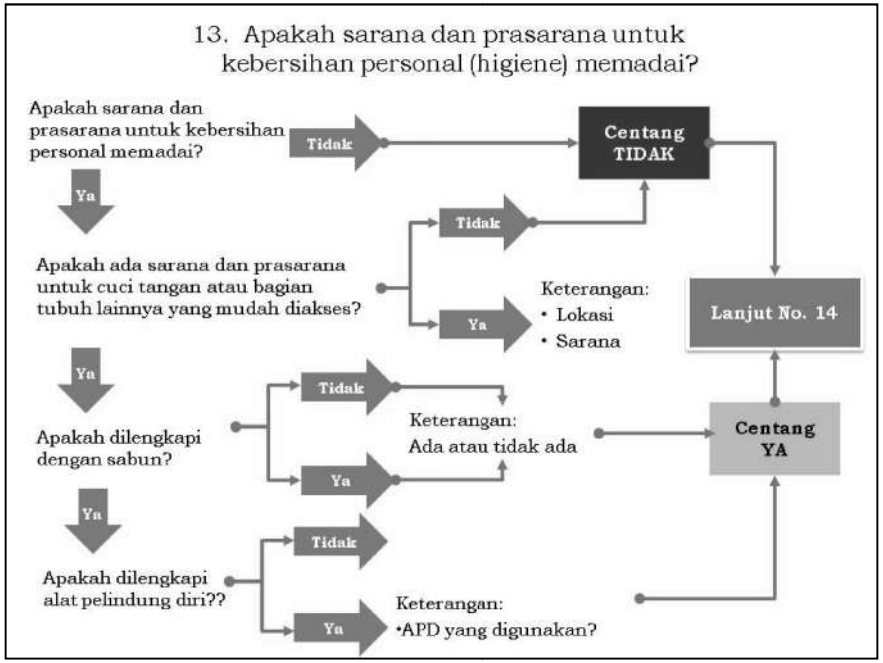
10. Apakah produk hewan memiliki label/informasi?

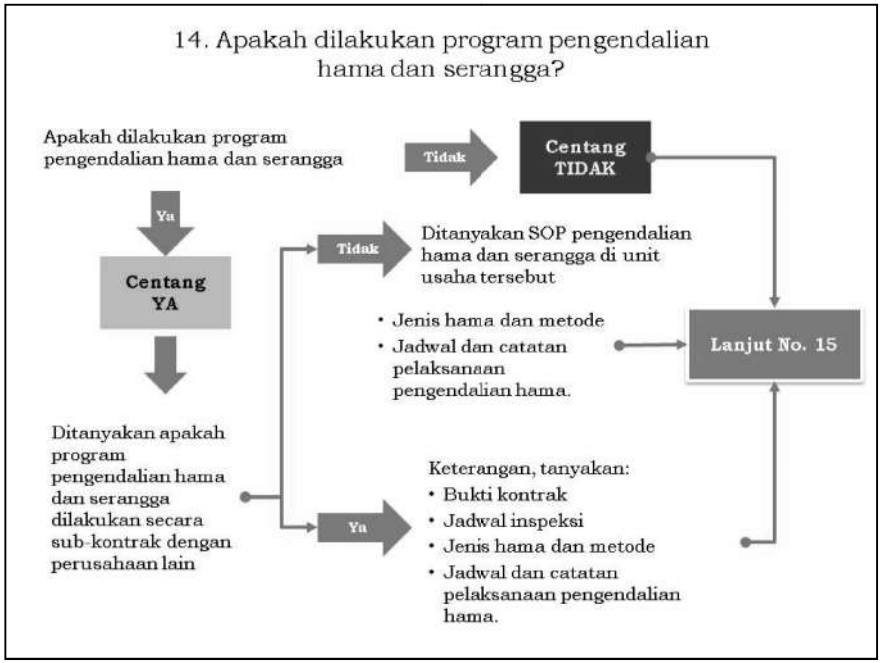


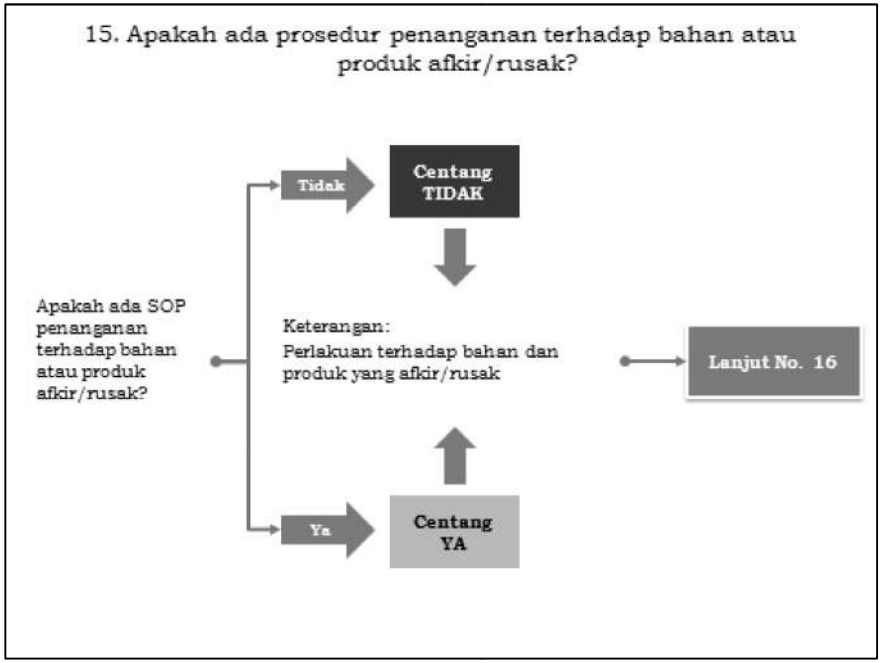
11. Apakah ada pemeriksaan/pengujian produk secara berkala?



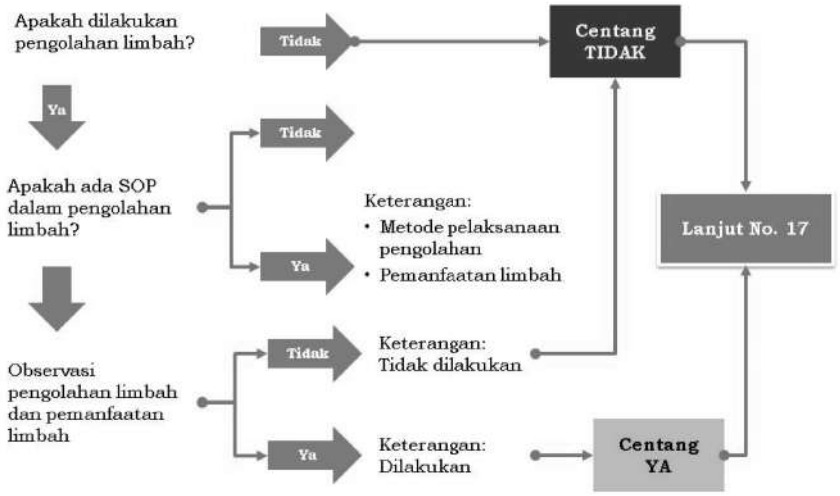
12. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?
Ditanyakan adanya SOP pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana
Tidak
Centang TIDAK
Keterangan: Kondisi Kebersihan unit usaha
Ya
Centang YA
Keterangan:
• frekuensi pemeliharaan kebersihan
• Metode yang digunakan
Observasi kebersihan sarana dan prasarana pada saat kunjungan
Tidak
Keterangan: Kotor
Bersih
Keterangan: Bersih
Lanjut No. 13
Bukti laporan hasil sanitasi (QC Record)
Tidak
Keterangan: Tidak ada
ada
Keterangan:
Kapan terakhir dilaporkan (tanggal, bulan, tahun)


13. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?
Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal memadai?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Tidak
Apakah ada sarana dan prasarana untuk cuci tangan atau bagian tubuh lainnya yang mudah diakses?
Ya
Keterangan:
• Lokasi
• Sarana
Lanjut No. 14
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi dengan sabun?
Keterangan:
Ada atau tidak ada
Ya
Centang YA
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi alat pelindung diri??
Ya
Keterangan:
•APD yang digunakan?

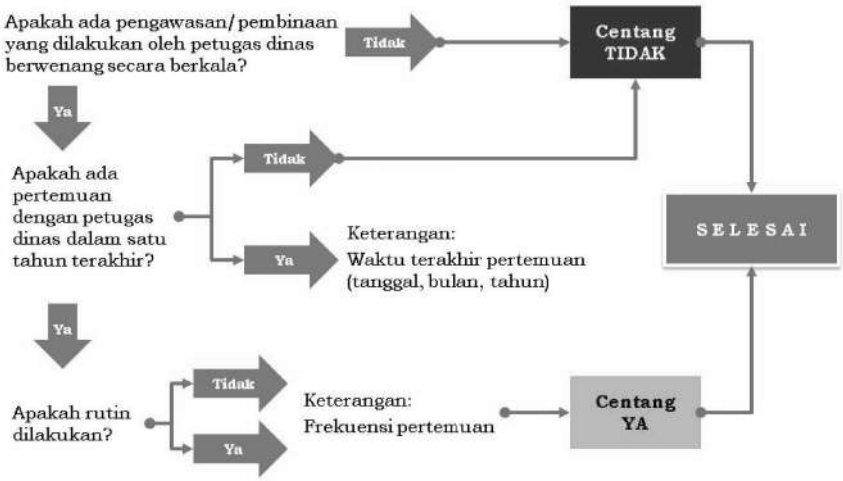

14. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?
Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Centang YA
Tidak
Ditanyakan SOP pengendalian hama dan serangga di unit usaha tersebut
• Jenis hama dan metode
• Jadwal dan catatan pelaksanaan pengendalian hama.
Lanjut No. 15
Ditanyakan apakah program pengendalian hama dan serangga dilakukan secara sub-kontrak dengan perusahaan lain
Ya
Keterangan, tanyakan:
• Bukti kontrak
• Jadwal inspeksi
• Jenis hama dan metode
• Jadwal dan catatan pelaksanaan pengendalian hama.


15. Apakah ada prosedur penanganan terhadap bahan atau produk afkir/rusak?
Tidak
Centang TIDAK
Apakah ada SOP penanganan terhadap bahan atau produk afkir/rusak?
Keterangan:
Perlakuan terhadap bahan dan produk yang afkir/rusak
Lanjut No. 16
Ya
Centang YA

16. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



17. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 16 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Gudang Penyimpanan

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Gudang Penyimpanan)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Jenis Unit Usaha : *Cold Storage/Chilled Room*
Komoditas : Daging ayam/Daging sapi/ Daging babi/Telur/Susu/Kulit/Bulu/Wol/ Tanduk/Gelatin
Kapasitas Gudang (maks/saat ini) : ...../.....
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas propinsi/ekspor

Aspek yang dinilai	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
3. Apakah ada pendataan sumber produk?			
4. *Khusus Gelatine Pangan* Apakah dilengkapi dengan sertifikat halal?			

Aspek yang dinilai	Ya	Tidak	Keterangan
5. Apakah area khusus penyimpanan didesain untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
6. Apakah sarana dan prasarana penyimpanan memenuhi/ memadai sesuai kapasitas?			
7. Apakah sarana penyimpanan dingin dikelola dengan baik?			
8. Apakah terdapat pemisahan ruangan antar produk?			
9. Apakah penanganan produk dilakukan dengan baik?			
10. Apakah produk hewan memiliki label/informasi?			
11. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?			
12. Apakah sarana dan prasarana kebersihan personal (higiene) memadai?			
13. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
14. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
15. Apakah ada pengawasan/ pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

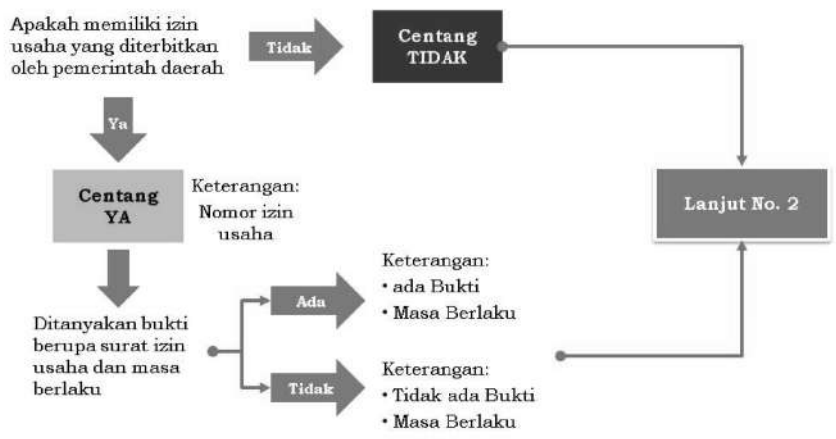
Panduan Checklist

Gudang Penyimpanan

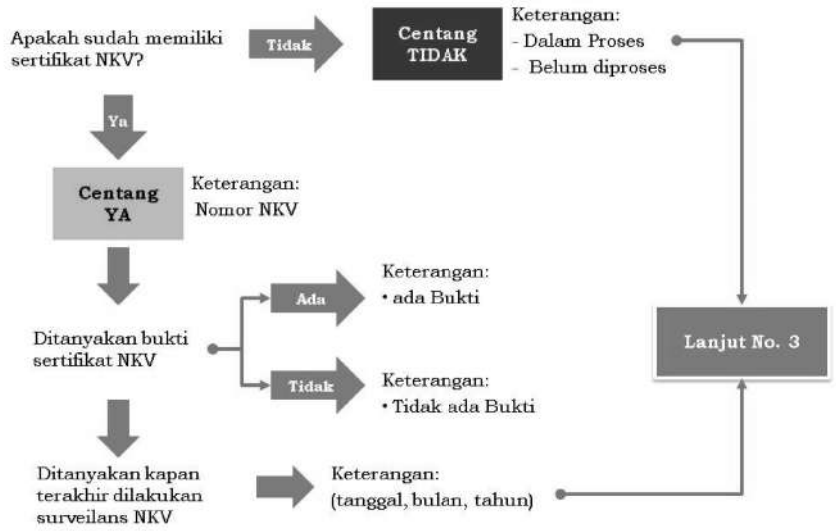
Jenis Unit Usaha

- *Cold Storage*: Gudang/ruang penyimpanan untuk produk hewan yang memerlukan suhu penyimpanan minimal -18°C.
- *Chilled Room*: Gudang/ruang penyimpanan untuk produk hewan yang memerlukan suhu penyimpanan antara 4-8°C.

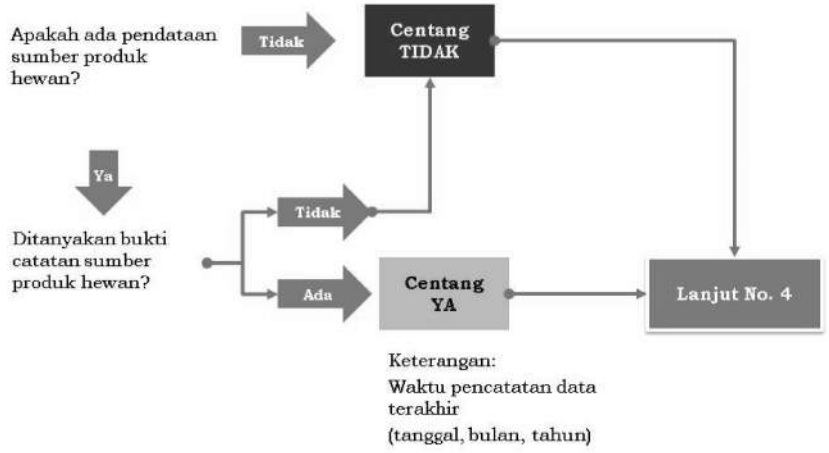
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?



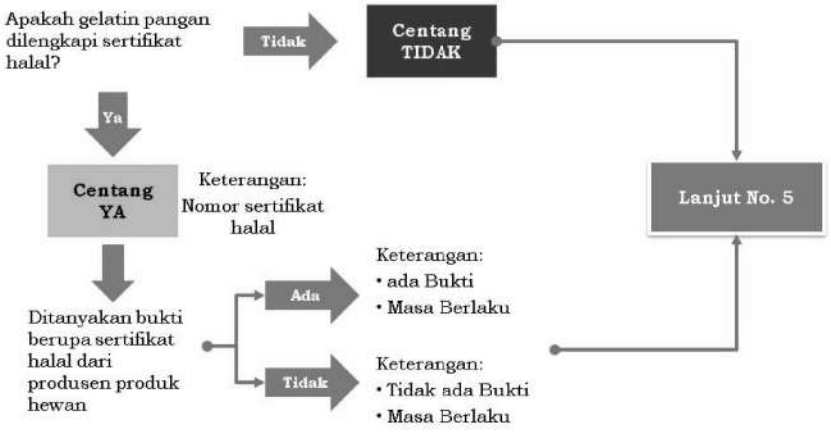
2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?



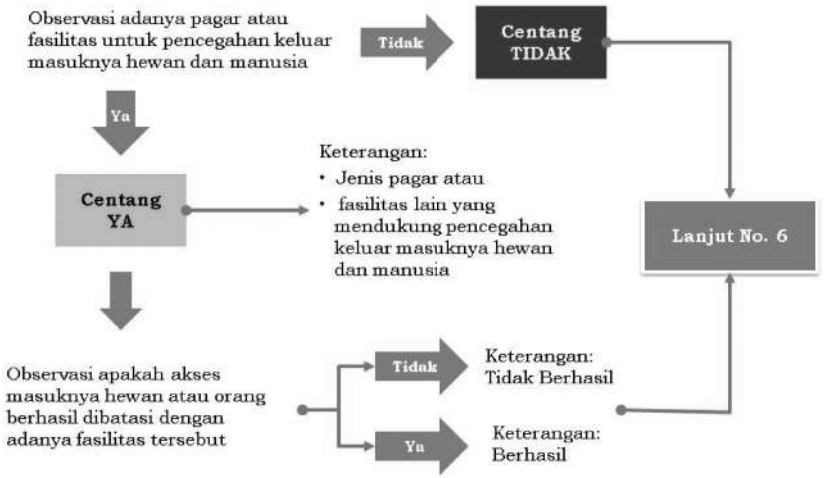
3. Apakah ada pendataan sumber produk hewan?



4. Apakah gelatin pangan dilengkapi dengan sertifikat halal?

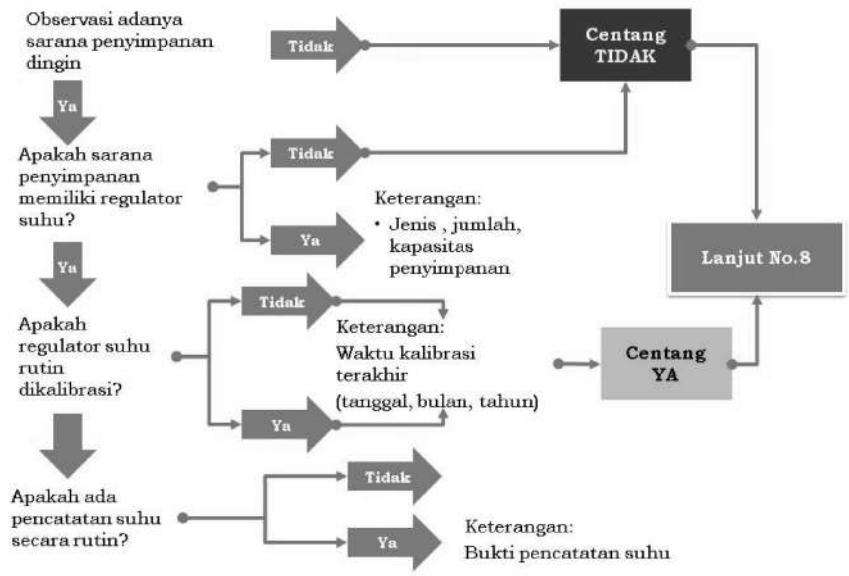


5. Apakah area khusus penyimpanan didesain untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?

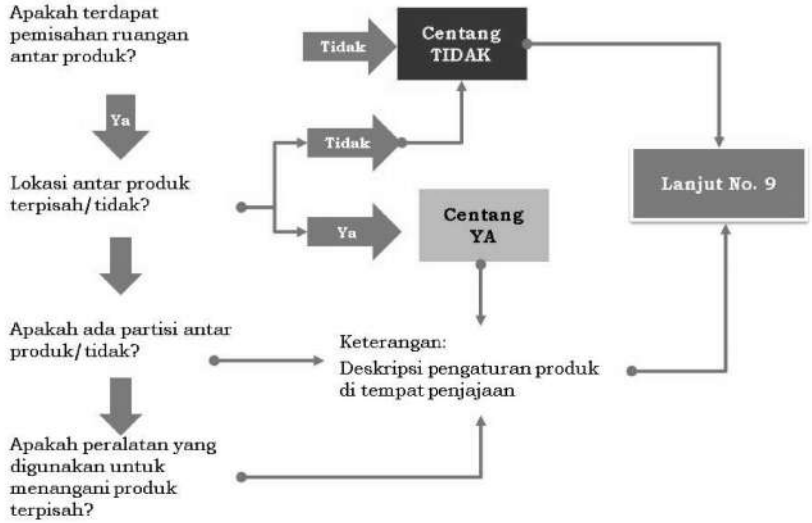


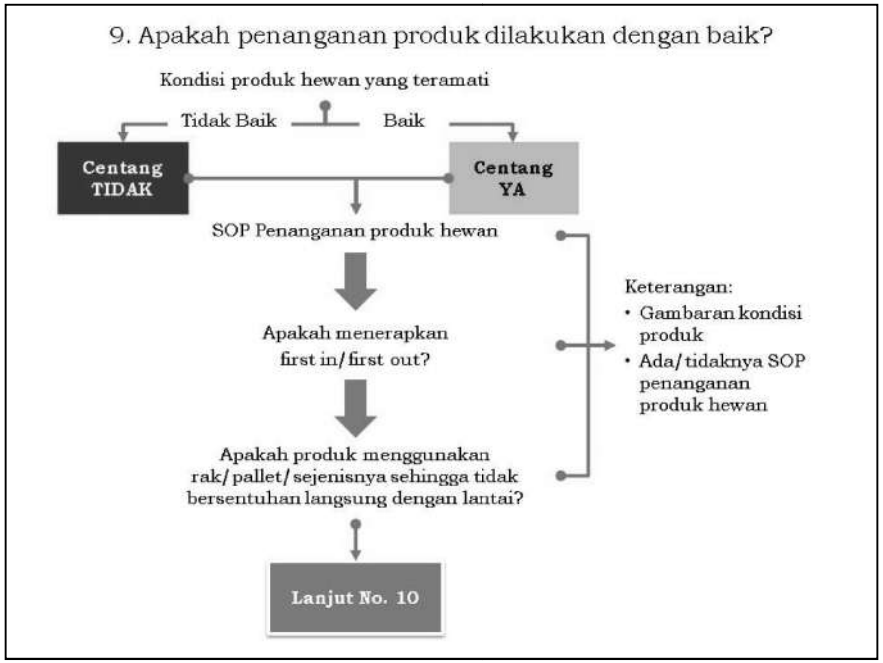
6. Apakah sarana dan prasarana penyimpanan memenuhi/memadai sesuai kapasitas?

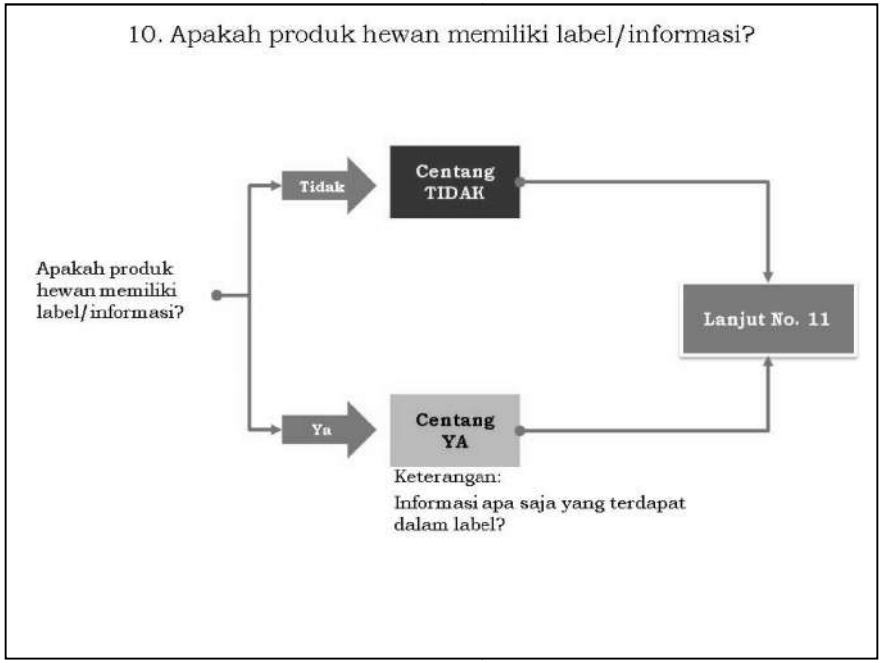
7. Apakah sarana penyimpanan dingin dikelola dengan baik?

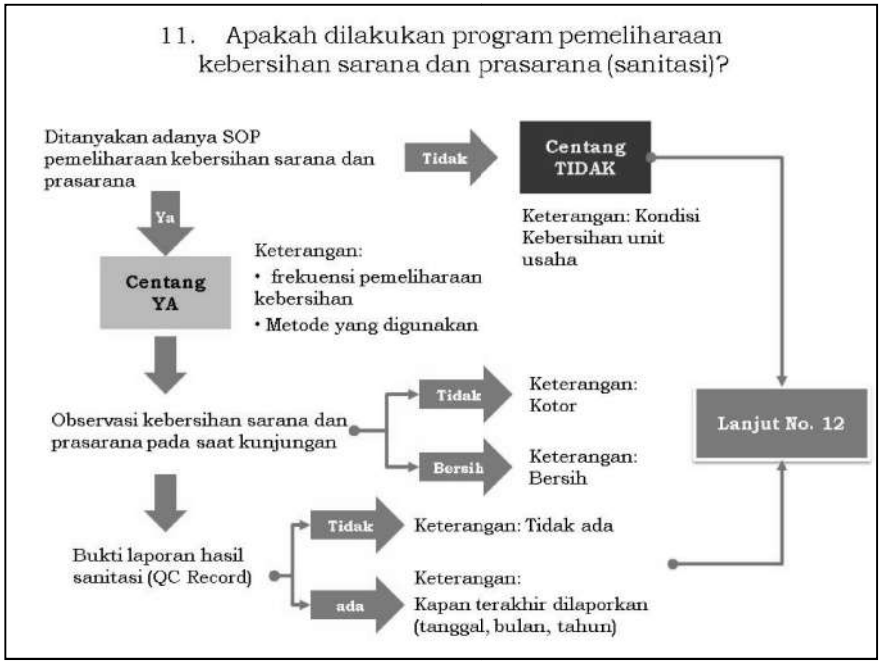


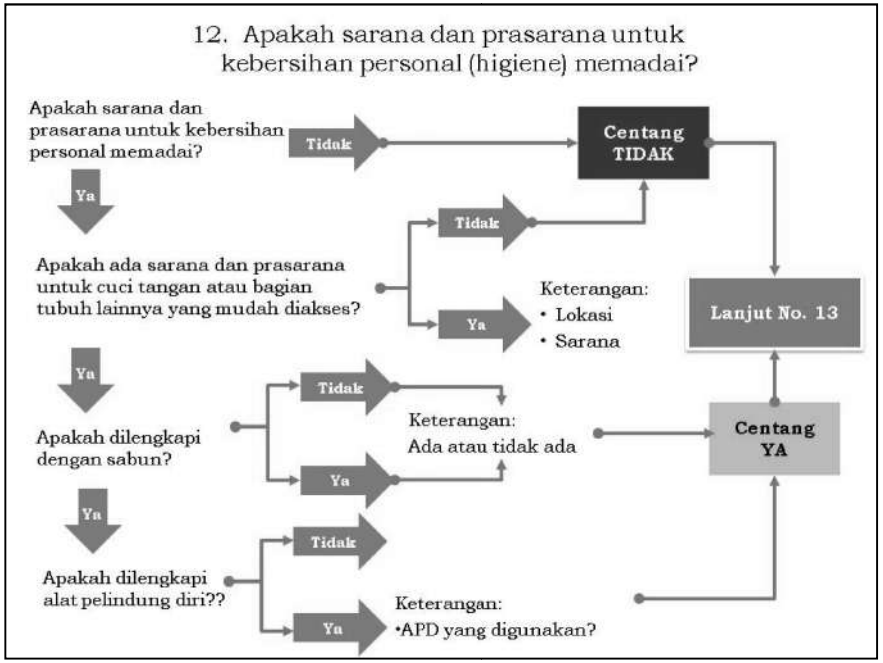
8. Apakah terdapat pemisahan ruangan antar produk?



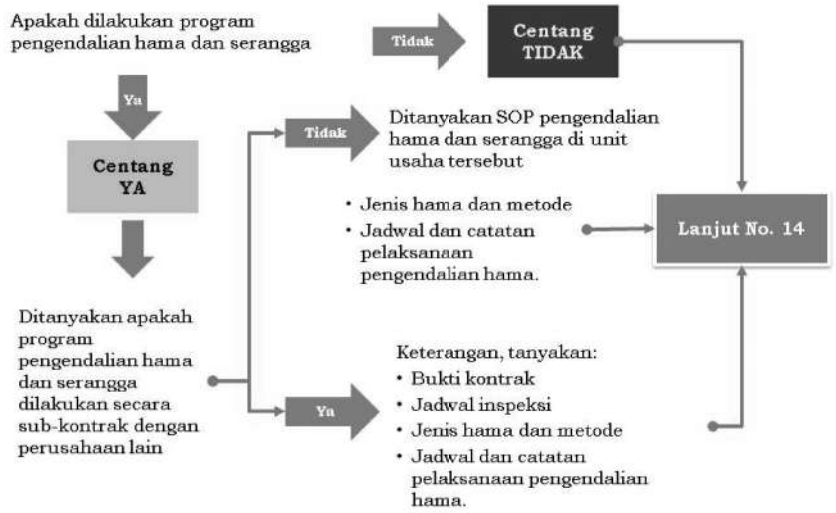

9. Apakah penanganan produk dilakukan dengan baik?
Kondisi produk hewan yang teramati
Tidak Baik
Baik
Centang TIDAK
Centang YA
SOP Penanganan produk hewan
Apakah menerapkan first in/first out?
Apakah produk menggunakan rak/pallet/sejenisnya sehingga tidak bersentuhan langsung dengan lantai?
Keterangan:
• Gambaran kondisi produk
• Ada/tidaknya SOP penanganan produk hewan
Lanjut No. 10


10. Apakah produk hewan memiliki label/informasi?
Apakah produk hewan memiliki label/informasi?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Centang YA
Keterangan:
Informasi apa saja yang terdapat dalam label?
Lanjut No. 11

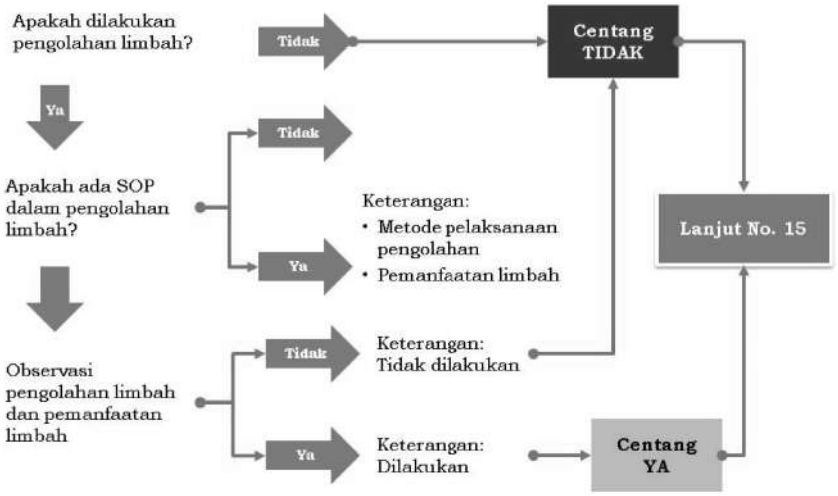

11. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?
Ditanyakan adanya SOP pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana
Tidak
Centang TIDAK
Keterangan: Kondisi Kebersihan unit usaha
Ya
Centang YA
Keterangan:
• frekuensi pemeliharaan kebersihan
• Metode yang digunakan
Observasi kebersihan sarana dan prasarana pada saat kunjungan
Tidak
Keterangan: Kotor
Bersih
Keterangan: Bersih
Bukti laporan hasil sanitasi (QC Record)
Tidak
Keterangan: Tidak ada
ada
Keterangan:
Kapan terakhir dilaporkan (tanggal, bulan, tahun)
Lanjut No. 12


12. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?
Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal memadai?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Apakah ada sarana dan prasarana untuk cuci tangan atau bagian tubuh lainnya yang mudah diakses?
Tidak
Ya
Keterangan:
• Lokasi
• Sarana
Lanjut No. 13
Ya
Apakah dilengkapi dengan sabun?
Tidak
Ya
Keterangan:
Ada atau tidak ada
Centang YA
Ya
Apakah dilengkapi alat pelindung diri??
Tidak
Ya
Keterangan:
•APD yang digunakan?

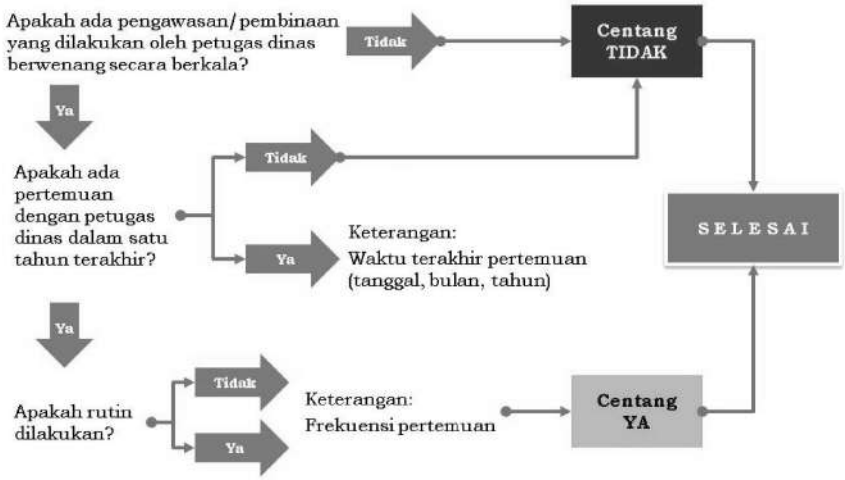
13. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?



14. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



15. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 17 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Tempat Penjualan

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Tempat Penjualan)

Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
Pemilik Unit Usaha/Nama Kantor Pusat : .....
Alamat Kantor Pusat : .....
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat : .....
Penanggung Jawab Teknis : .....
No. Telp Penanggung Jawab Teknis : .....
Tahun Operasional : .....
Komoditas : Daging ayam/Daging sapi/ Daging babi/Telur/Susu/Kulit/ Bulu/Wol/Tanduk
Kapasitas Tempat Penjajaan (maks/saat ini) : ...../.....

Aspek yang dinilai	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?			
2. Apakah sudah memiliki NKV?			
3. Apakah ada pendataan sumber produk hewan?			
4. Apakah sarana dan prasarana di tempat penjajaan memenuhi/memadai sesuai kapasitas?			

Aspek yang dinilai	Ya	Tidak	Keterangan
5. Apakah penanganan barang dilakukan dengan baik di tempat penjajaan?			
6. Apakah terdapat pemisahaan antar produk di tempat penjajaan?			
7. Apakah produk dijajakan di sarana penyimpanan dingin?			
8. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana penyimpanan dan produksi (sanitasi)?			
9. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?			
10. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
11. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
12. Apakah ada pengawasan/ pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

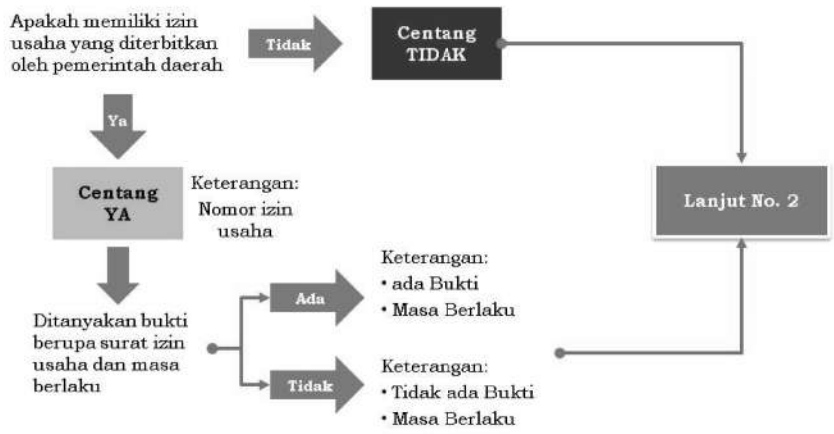
.....,.....

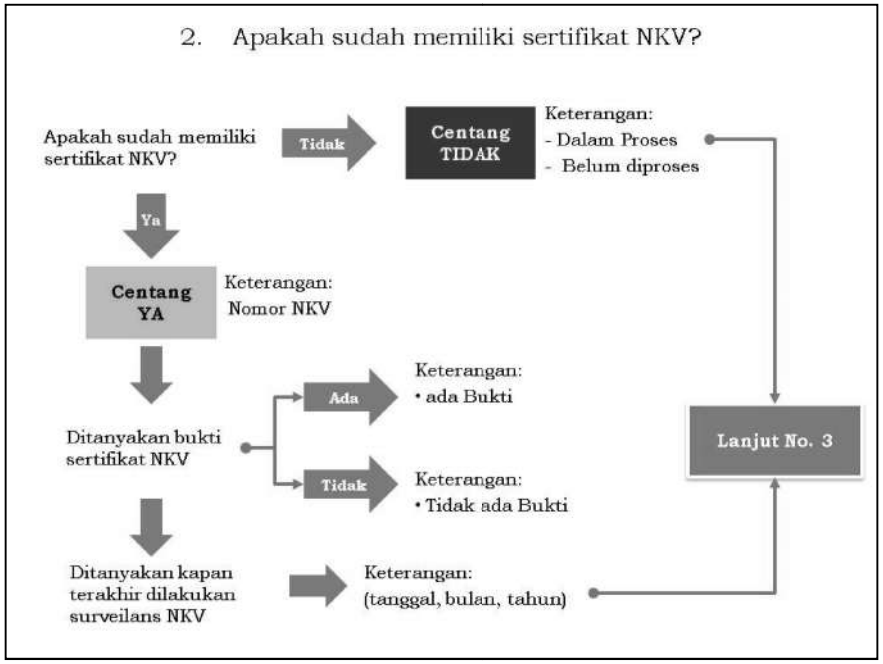
Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

Panduan Checklist

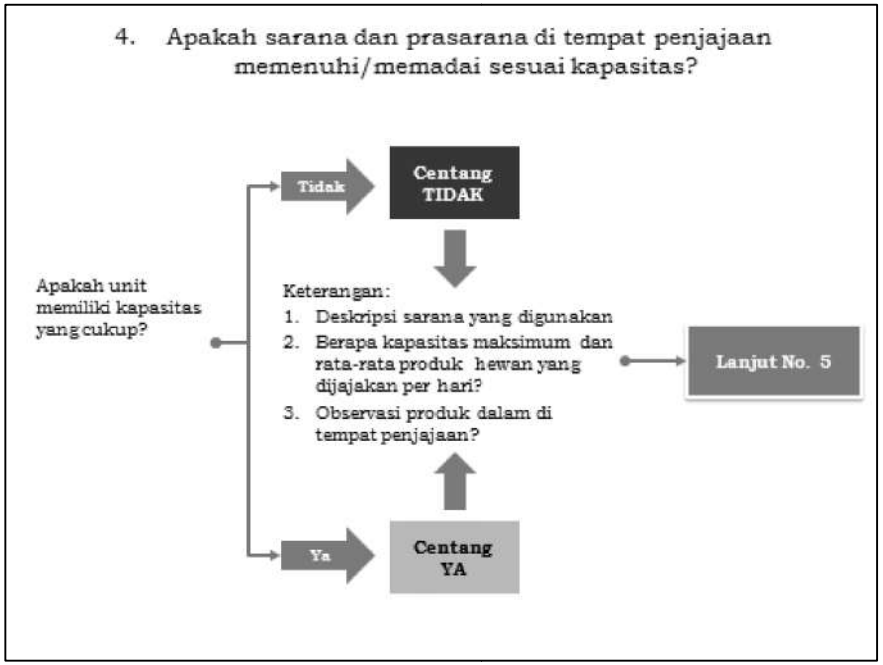
Tempat Penjualan

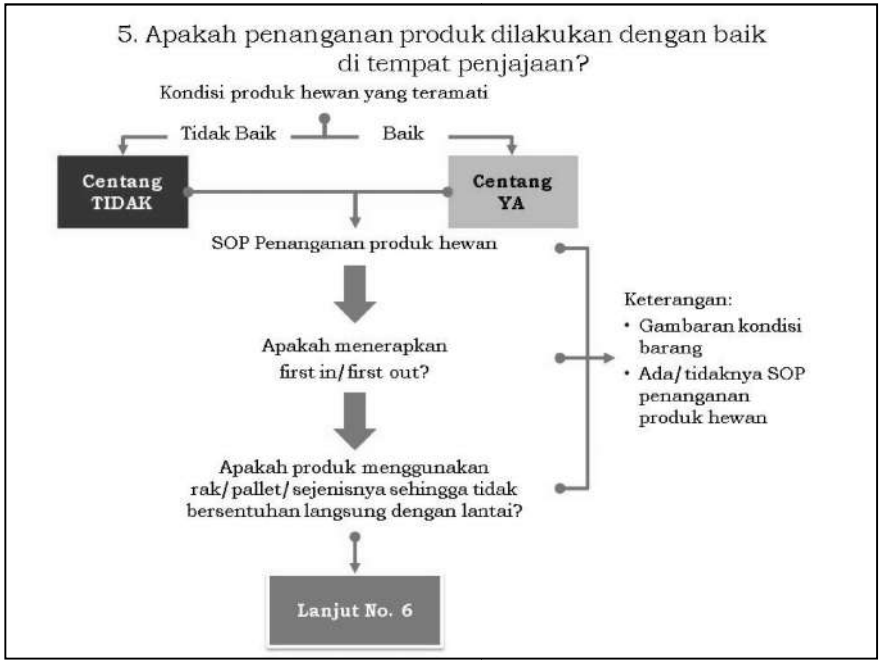
1. Apakah memiliki izin usaha yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?

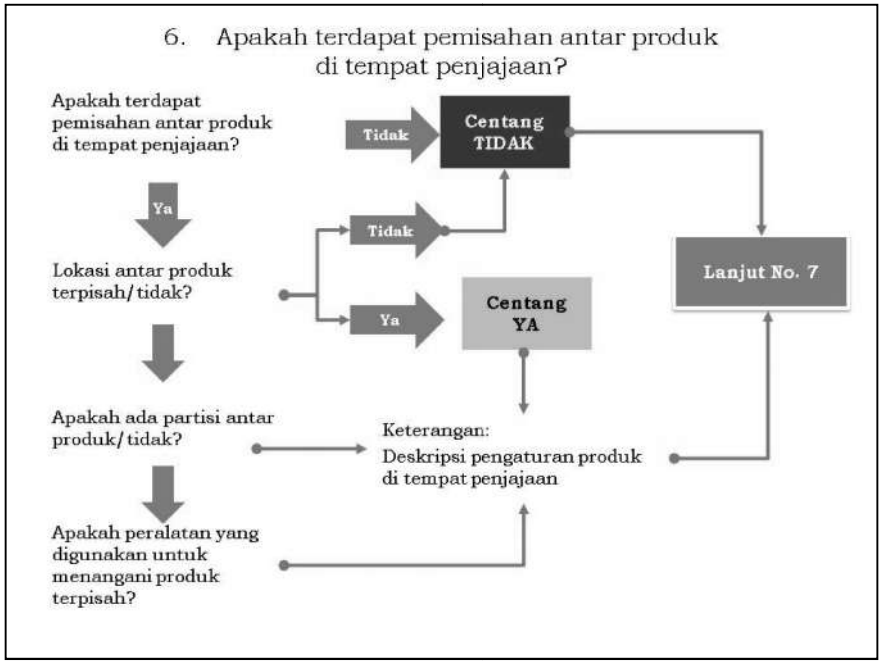


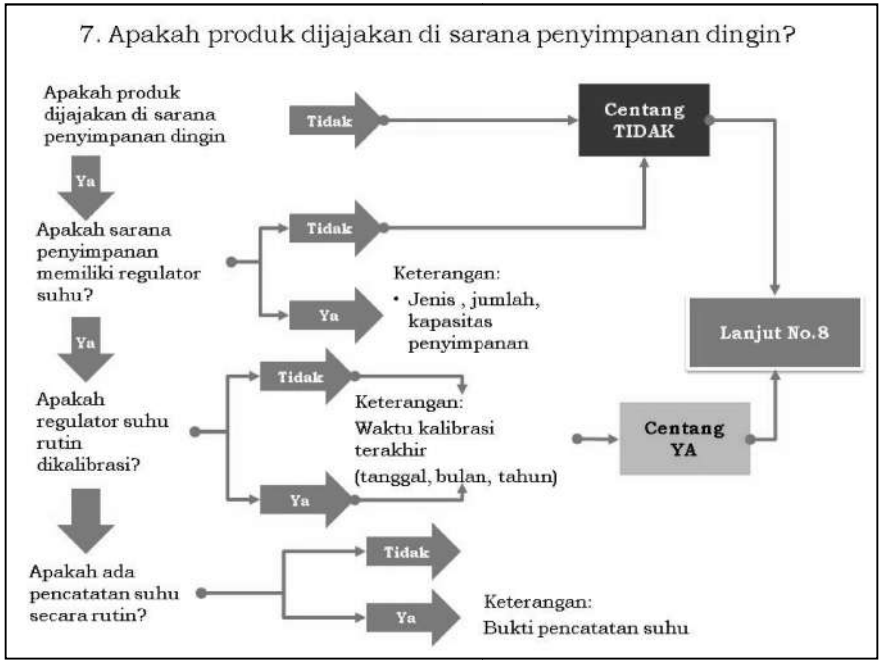

2. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?
Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?
Tidak
Centang TIDAK
Keterangan:
- Dalam Proses
- Belum diproses
Ya
Centang YA
Keterangan:
Nomor NKV
Ditanyakan bukti sertifikat NKV
Ada
Keterangan:
• ada Bukti
Tidak
Keterangan:
• Tidak ada Bukti
Lanjut No. 3
Ditanyakan kapan terakhir dilakukan surveilans NKV
Keterangan:
(tanggal, bulan, tahun)

3. Apakah ada pendataan sumber produk hewan?
Apakah ada pendataan sumber produk hewan?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Ditanyakan bukti catatan sumber produk hewan?
Tidak
Ada
Centang YA
Lanjut No. 4
Keterangan:
Waktu pencatatan data terakhir
(tanggal, bulan, tahun)

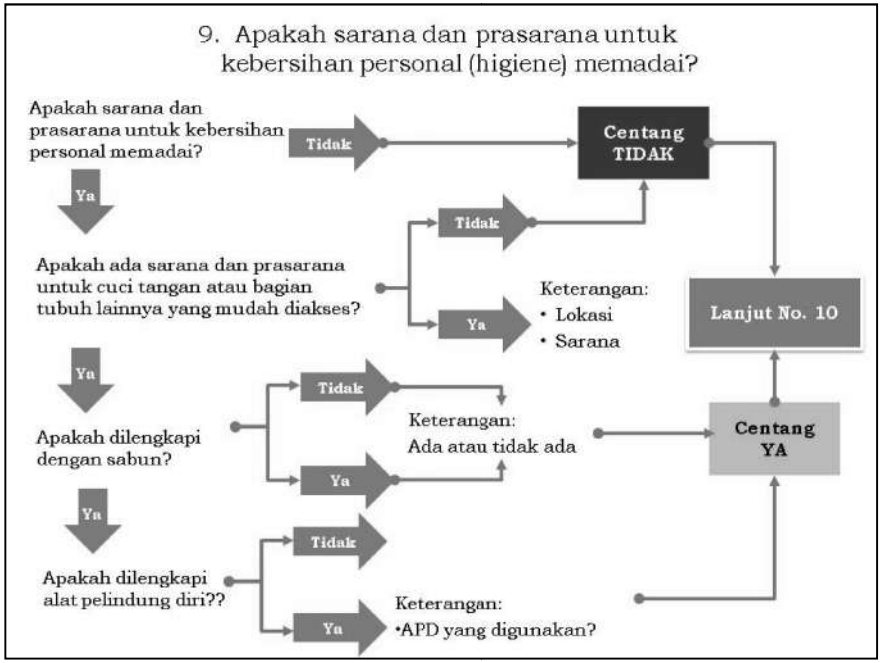

4. Apakah sarana dan prasarana di tempat penjajaan memenuhi/memadai sesuai kapasitas?
Tidak
Centang TIDAK
Apakah unit memiliki kapasitas yang cukup?
Keterangan:
1. Deskripsi sarana yang digunakan
2. Berapa kapasitas maksimum dan rata-rata produk hewan yang dijajakan per hari?
3. Observasi produk dalam di tempat penjajaan?
Lanjut No. 5
Ya
Centang YA


5. Apakah penanganan produk dilakukan dengan baik di tempat penjajaan?
Kondisi produk hewan yang teramati
Tidak Baik
Baik
Centang TIDAK
Centang YA
SOP Penanganan produk hewan
Apakah menerapkan first in/first out?
Apakah produk menggunakan rak/pallet/sejenisnya sehingga tidak bersentuhan langsung dengan lantai?
Keterangan:
• Gambaran kondisi barang
• Ada/tidaknya SOP penanganan produk hewan
Lanjut No. 6

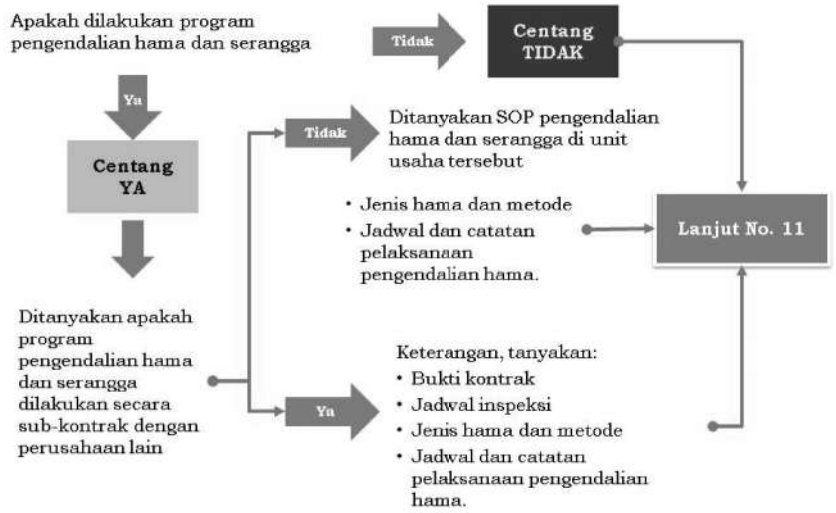

6. Apakah terdapat pemisahan antar produk di tempat penjajaan?
Apakah terdapat pemisahan antar produk di tempat penjajaan?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Lokasi antar produk terpisah/tidak?
Tidak
Ya
Centang YA
Lanjut No. 7
Apakah ada partisi antar produk/tidak?
Keterangan:
Deskripsi pengaturan produk di tempat penjajaan
Apakah peralatan yang digunakan untuk menangani produk terpisah?


7. Apakah produk dijajakan di sarana penyimpanan dingin?
Apakah produk dijajakan di sarana penyimpanan dingin
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Apakah sarana penyimpanan memiliki regulator suhu?
Tidak
Ya
Keterangan:
• Jenis , jumlah, kapasitas penyimpanan
Lanjut No.8
Ya
Apakah regulator suhu rutin dikalibrasi?
Tidak
Keterangan:
Waktu kalibrasi terakhir
(tanggal, bulan, tahun)
Ya
Centang YA
Apakah ada pencatatan suhu secara rutin?
Tidak
Ya
Keterangan:
Bukti pencatatan suhu

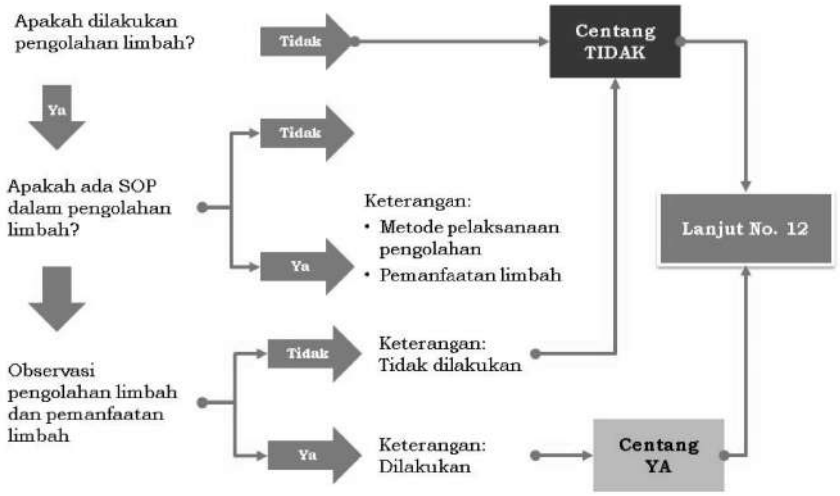
8. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?
Ditanyakan adanya SOP pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana
Tidak
Centang TIDAK
Keterangan: Kondisi Kebersihan unit usaha
Ya
Centang YA
Keterangan:
• frekuensi pemeliharaan kebersihan
• Metode yang digunakan
Observasi kebersihan sarana dan prasarana pada saat kunjungan
Tidak
Keterangan: Kotor
Bersih
Keterangan: Bersih
Lanjut No. 9
Bukti laporan hasil sanitasi (QC Record)
Tidak
Keterangan: Tidak ada
ada
Keterangan:
Kapan terakhir dilaporkan (tanggal, bulan, tahun)


9. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?
Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal memadai?
Tidak
Centang TIDAK
Ya
Tidak
Apakah ada sarana dan prasarana untuk cuci tangan atau bagian tubuh lainnya yang mudah diakses?
Ya
Keterangan:
• Lokasi
• Sarana
Lanjut No. 10
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi dengan sabun?
Keterangan:
Ada atau tidak ada
Ya
Centang YA
Ya
Tidak
Apakah dilengkapi alat pelindung diri??
Ya
Keterangan:
•APD yang digunakan?

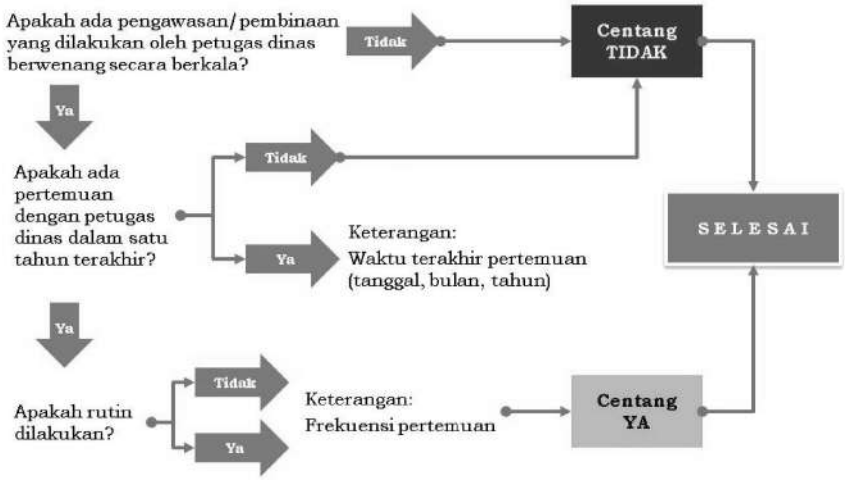
10. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?



11. Apakah dilakukan pengolahan limbah?



12. Apakah ada pengawasan/pembinaan yang dilakukan oleh petugas dinas berwenang secara berkala?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

Lampiran 18 Formulir dan Panduan Pengisian *Checklist* Pengangkutan Produk Hewan

Logo Dinas

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....
Jalan.....
Telp. .....
Fax. .....
E-mail: .....
Website: .....

Formulir *Checklist*
Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan (Pengangkutan Produk Hewan)

Nama Check Point : .....
Nama Unit Usaha : .....
Alamat Unit Usaha : .....
No. Telp/Fax/Email : .....
Kapasitas Maks./Saat ini : ...../.....
Produk Hewan yang diangkut : Daging ayam/Daging sapi/ Daging babi/Telur/Susu/Kulit/ Bulu/Wol/Tanduk
Asal Sumber Produk Hewan : Kab/Kota.....
Tujuan Peredaran : Kab/Kota.....

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah pada saat pengangkutan produk hewan, kendaraan dilengkapi dengan surat jalan dan dokumen lainnya (Sertifikat Veteriner)?			
2. Apakah kapasitas produk yang diangkut sesuai dengan kapasitas alat angkut?			
3. Apakah memiliki sarana pengaturan suhu dingin?			
4. Apakah penanganan barang dilakukan dengan baik?			
5. Apakah produk hewan yang diangkut memiliki label/informasi?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
6. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan dan kelayakan sarana pengangkutan?			

1. Catatan :

2. Rekomendasi/Tindak Lanjut :

Cap Unit Usaha

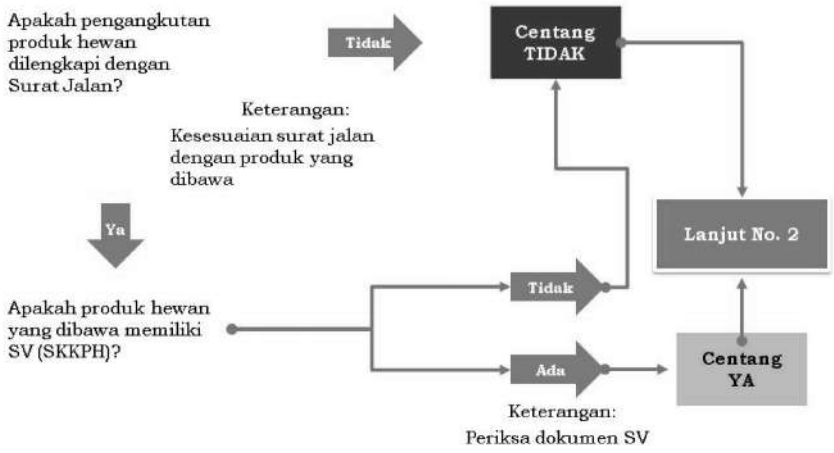
.....,.....

Tim Pengawas	Penanggung Jawab Unit Usaha
1. 2. 3.	

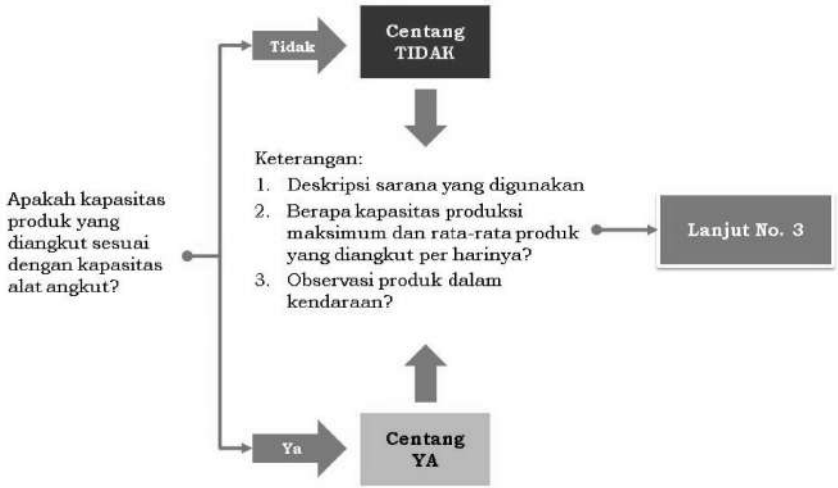
Panduan Checklist

Pengangkutan Produk Hewan

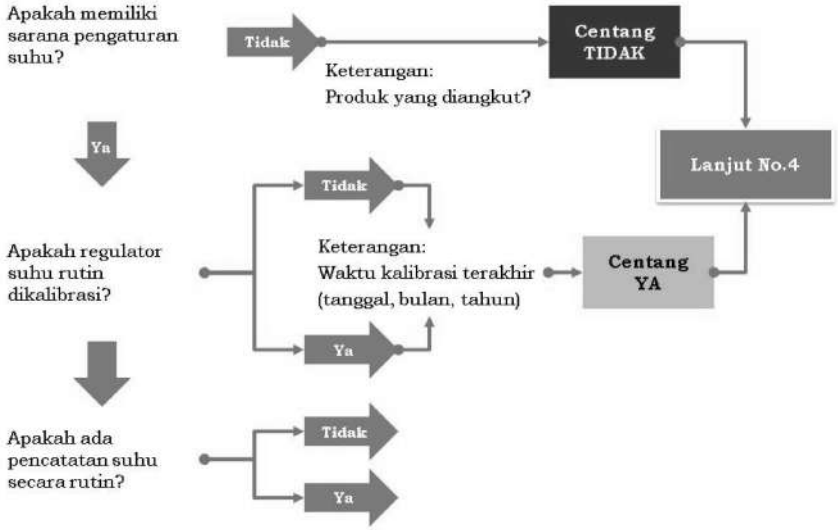
1. Apakah pada saat pengangkutan produk hewan, kendaraan dilengkapi dengan surat jalan dan dokumen lainnya (Sertifikat Veteriner)?



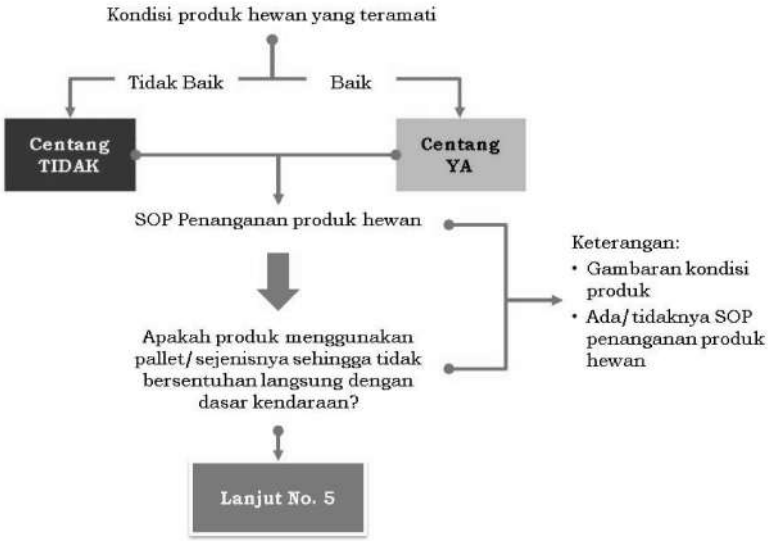
2. Apakah kapasitas produk yang diangkut sesuai dengan kapasitas alat angkut?



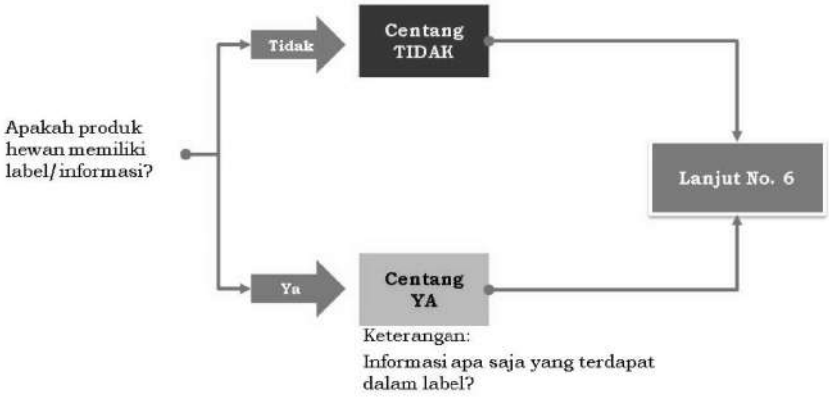
3. Apakah memiliki sarana pengaturan suhu dingin?



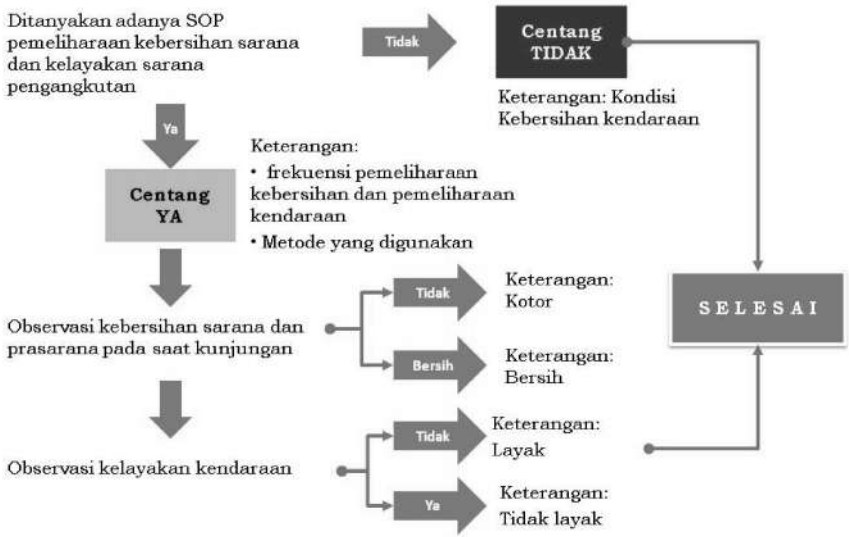
4. Apakah penanganan produk dilakukan dengan baik?



5. Apakah produk hewan memiliki label/informasi?



6. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan dan kelayakan sarana pengangkutan?



Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet dan diberikan jangka waktu perbaikan, serta menyampaikannya pada penanggung jawab unit usaha asal pengangkutan.

Lampiran 19 Format Laporan Hasil Pengawasan Kesmavet 3 Bulanan

FORMULIR LAPORAN REKAPITULASI
HASIL PENGAWASAN KESMAVET
PERIODE 3 BULAN .....-..... TAHUN.....

No. Registrasi Pengawas : .....
Nama Petugas : .....
Nama Instansi : .....

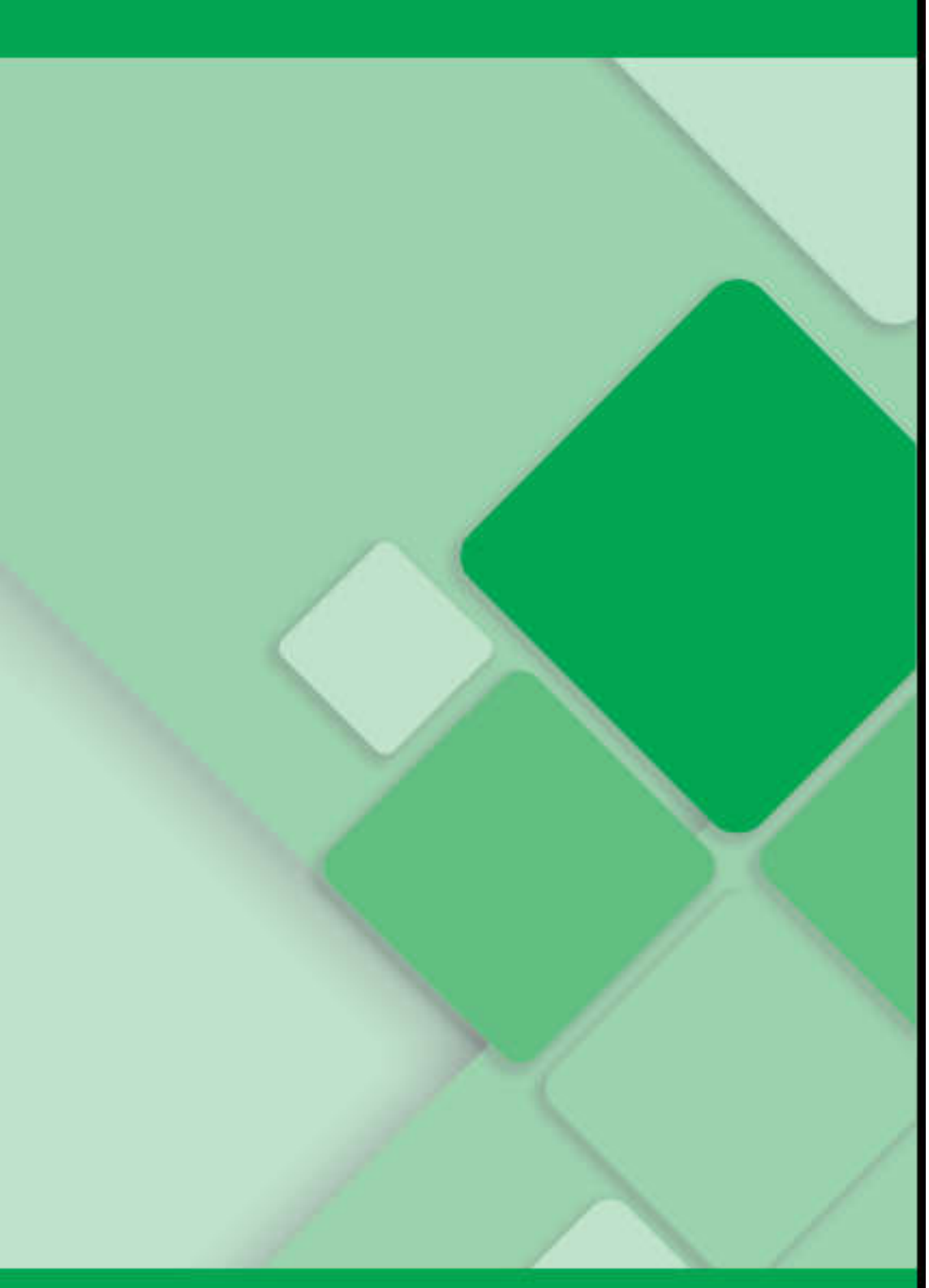
No.	Tanggal Pelaksanaan	Nama Unit Usaha	Tipe Unit Usaha	Hasil Temuan	Rekomendasi Tindak Lanjut	Hasil Tindak Lanjut

.....,.....

ttd

(Nama Petugas)

Catatan:

Catatan:

Catatan: