	No. dokumen	LS-IK-7-5-1-4	No.revisi	3
	Tanggal terbit	22 Desember 2022	Halaman	1
SKEMA SERTIFIKASI MADU				

I. RUANG LINGKUP

Skema ini berlaku untuk sertifikasi SPPT-SNI (sertifikasi awal, surveilan, dan sertifikasi ulang) yang berlaku untuk produk Madu (madu hutan, madu budidaya, dan madu lebah tanpa sengat/trigona)

II. ACUAN NORMATIF

1. SNI ISO/IEC 17065:2012
2. SNI ISO/IEC 17067: 2013
3. Standar Produk yang diacu :
SNI 8664: 2018 Madu
4. Regulasi Teknis yang diacu
 - a. Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Makanan Dan Minuman
 - b. Peraturan Menteri Perindustrian No. 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)
 - c. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan
 - d. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan
 - e. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan
 - f. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan
 - g. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan
 - h. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan
 - i. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 Tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan
 - j. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2022 Tentang Penerapan 2D Barcode Dalam Pengawasan Obat Dan Makanan
 - k. Peraturan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 2 Tahun 2017 Tentang Tata Cara Penggunaan Tanda SNI Dan Tanda Kesesuaian Berbasis SNI
 - l. Peraturan Direktur Jenderal Industri Agro No. 30 Tahun 2011 tentang Petunjuk Teknis Penilaian Penerapan CPPOB

III. DEFINISI

1. Madu Hutan adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah liar *Apis dorsata* dan atau lebah liar *Apis spp.* dari sari bunga tanaman hutan (floral nectar) atau bagian lain dari tanaman hutan (ekstra floral)
2. Madu Budidaya adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah budidaya *Apis mellifera* atau *Apis cerana* dari sari bunga tanaman (floral nectar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral).
3. Madu lebah tanpa sengat (trigona) adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah tanpa sengat (trigona) baik liar maupun budidaya dari sari bunga tanaman (floral nectar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral).
4. *Food Grade* adalah standardisasi material yang layak digunakan untuk memproduksi perlengkapan makanan. Material akan dianggap memenuhi *Food Grade* jika tidak memindahkan zat-zat berbahaya dari produk wadah tersebut ke makanan yang akan dikonsumsi. Kualifikasi *Food Grade* antara lain:

No. dokumen	LS-IK-7-5-1-4	No.revisi	3
Tanggal terbit	22 Desember 2022	Halaman	2
SKEMA SERTIFIKASI MADU			

- (a) Tidak mengandung bahan-bahan berbahaya bagi Kesehatan, (b) Tidak mengubah rasa makanan, (c) tidak mentransfer unsur tertentu dalam makanan.

V. TATA CARA MEMPEROLEH SNI

1. Tata cara memperoleh SPPT –SNI dilakukan berdasarkan sistem sertifikasi Tipe 4 dan Tipe 5
2. Tata cara sertifikasi

NO	KETENTUAN	URAIAN	KETERANGAN
TAHAP 1: SELEKSI			
1	Permohonan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Surat aplikasi permohonan sesuai prosedur LSPro 2) Dokumen permohonan SPPT SNI disertai dengan melampirkan dokumen legal perusahaan, daftar informasi terdokumentasi, diagram alir proses produksi dalam Bahasa Indonesia, serta jenis dan merek yang diajukan 3) Dokumen legal perusahaan antara lain: <ol style="list-style-type: none"> a. Akta pendirian perusahaan bagi produsen dalam negeri atau akta sejenis bagi produsen luar negeri yang sudah diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia oleh penerjemah tersumpah b. Izin usaha industri atau sejenis bagi produsen dalam negeri atau produsen luar negeri yang sudah diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia oleh penerjemah tersumpah c. Penggunaan Merek <ol style="list-style-type: none"> 1) Fotokopi sertifikat merek produsen, atau tanda daftar merek yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia; 2) Fotokopi perjanjian lisensi dari pemilik merek, yang telah didaftarkan pada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia sesuai ketentuan Pasal 43 Undang-undang Nomor 15 Tahun 2001 tentang Merek 3) Fotokopi surat perjanjian makloon dengan badan usaha lainnya apabila produsen memproduksi Madu untuk badan usaha lainnya dan menggunakan merek milik badan usaha lainnya d. Fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak e. Struktur organisasi f. Fotokopi Angka Pengenal Importir (API-U/API-P) bagi produk impor g. <i>Contract agreement manufacturer & importer</i> apabila telah tersedia, menyertakan sertifikat penerapan Sistem Manajemen Mutu berdasarkan SNI ISO 9001 atau Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan SNI ISO 22000 atau HACCP berdasarkan SNI CAC/RCP 1 dari lembaga sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau oleh badan akreditasi penandatanganan IAF/APAC MLA dengan ruang lingkup yang setara. i. Daftar induk dokumen/daftar informasi terdokumentasi j. Ilustrasi pembubuhan tanda SNI k. Kelengkapan dokumen lainnya: <ol style="list-style-type: none"> 1. Daftar peralatan utama produksi dan peralatan pengendalian mutu 2. Daftar peralatan laboratorium mutu produk 3. Daftar bahan baku termasuk bahan tambahan 4. Foto produk dalam kemasan primer yang diajukan untuk disertifikasi (dari arah depan, belakang dan samping) 5. Apabila ada, foto kemasan sekunder dan tersier produk yang diajukan untuk disertifikasi, dari arah depan, belakang dan samping. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Surat Permohonan LS-F-7-1-0-1-R0 Surat Permohonan 2. Daftar Isian Permohonan LS-F-7-1-0-2-R1 Daftar isian permohonan 3. Fotokopi Akte Notaris Perusahaan 4. Fotokopi Izin Industri dan/atau Usaha 5. Fotokopi NPWP 6. Fotokopi Sertifikat merk (Apabila sertifikat merk tidak ada, lampirkan fotokopi sertifikat merk atau tanda daftar merk dengan pernyataan pendaftaran merk) LS-F-7-1-0-13-R0 Pernyataan Pendaftaran Merek 7. Fotokopi surat pelimpahan Merek atau kerjasama antara pemilik merk dengan penggunaan merk (hanya bila merk bukan merk sendiri) 8. Surat Penunjukkan Importir (hanya bagi produk import) 9. Alur Proses Produksi 10. Ilustrasi dan cara pembubuhan tanda SNI (termasuk gambar atau desain dan foto kemasan produk) 11. Struktur Organisasi Perusahaan 12. Daftar Peralatan Inspeksi/Pengujian LS-F-7-1-0-16-R0 Daftar Peralatan Inspeksi-Pengujian 13. Fotokopi sertifikat kalibrasi peralatan 14. Daftar induk dokumen 15. Dokumen mutu (pedoman, prosedur, instruksi kerja, formulir) 16. Pernyataan kesesuaian atau fotokopi sertifikat SNI ISO 9001:2015 atau SNI ISO 22000:2009 atau HACCP (Skema tipe 5) LS-F-7-1-0-3-R0 Pernyataan Kesesuaian 17. Pernyataan Melaksanakan CPPOB (khusus Produk Pangan) LS-F-7-1-0-14-R0 Pernyataan Melaksanakan CPPOB 18. Fotokopi laporan hasil uji produk (Trial Product) 19. Daftar peralatan utama produksi LS-F-7-1-0-17-R0 Daftar Peralatan Utama Produksi



No. dokumen	LS-IK-7-5-1-4	No.revisi	3
Tanggal terbit	22 Desember 2022	Halaman	3
SKEMA SERTIFIKASI MADU			

NO	KETENTUAN	URAIAN	KETERANGAN
		<p>6. Label produk</p> <p>4) Surat pernyataan diri penerapan CPPOB bagi produsen dalam negeri paling sedikit memenuhi persyaratan level II ketentuan peraturan perundang-undangan tentang CPPOB, sedangkan untuk produsen luar negeri menuhi <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)</p> <p>Keterangan: LSPro harus menjelaskan dan memastikan penandaan SNI pada kemasan dan persyaratan lainnya yang terkait</p>	<p>20. Daftar pengendalian mutu produk dari mulai bahan baku sampai produk akhir (Rencana Mutu) LS-F-7-1-0-18-R0 Rencana mutu</p> <p>21. Dokumentasi kondisi lingkungan perusahaan/pabrik</p> <p>22. Rekaman Audit Internal (Skema tipe 5)</p> <p>23. Rekaman Tinjauan Manajemen (Skema tipe 5)</p>
2	Sistem Manajemen Yang Diterapkan	<p>Tipe 5 Menerapkan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) CPPOB paling sedikit level II dan SNI ISO 9001: 2015; 2) SNI CAC/RCP 1: 2011 tentang Rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Umum Higiene Pangan yang di dalamnya termasuk HACCP dan SNI ISO 9001: 2015; atau 3) Sistem manajemen keamanan pangan SNI ISO 22000: 2009; <p>Tipe 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tidak wajib menerapkan sistem manajemen mutu - Bagi industri dalam negeri dilakukan verifikasi terhadap penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan mengenai penerapan CPPOB (paling sedikit memenuhi persyaratan level II) atau memenuhi <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) bagi produk yang diimpor 	
3	Durasi audit tahap 2	<p>Tipe 5 Sesuai dengan prosedur LSPro (memenuhi ketentuan perhitungan man/days audit mengacu pada IAF MD 5: 2015) atau paling sedikit 2 man/days atau 2 orang/hari dengan mempertimbangkan kompleksitas proses produksi dan lokasi</p> <p>Tipe 4 Verifikasi terhadap persyaratan SNI 8664:2018 dan persyaratan dalam regulasi teknis terkait. Dilakukan paling sedikit 2 man/days atau 2 orang/hari dengan mempertimbangkan kompleksitas proses produksi dan lokasi</p>	
4	Petugas Pengambil Contoh:	Petugas Pengambil Contoh (PPC) yang terdaftar di LSPro dan ditugaskan oleh LSPro	PPC memenuhi kualifikasi LS-PK-6-2, ditunjuk di LS-F-6-1-15, terdaftar di FPA.03.02
5	Laboratorium uji yang digunakan	Laboratorium independen subkontrak: terakreditasi KAN atau tidak terakreditasi KAN namun sudah diverifikasi lapangan oleh LSPro	Laboratorium terdaftar di FPA.03.02
TAHAP II: DETERMINASI			
1	Audit Tahap 1 (Audit Kecukupan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dokumen mutu perusahaan (untuk pemohon dari luar negeri diterjemahkan dalam bahasa Indonesia oleh penerjemah tersumpah). 2. Pemeriksaan awal terhadap kesesuaian informasi produk dan proses produksi yang disampaikan pemohon terhadap lingkup produk yang ditetapkan dalam SNI dan peraturan terkait. 3. Pengujian awal terhadap contoh produk berdasarkan persyaratan mutu dalam SNI. Pengujian awal dilakukan berdasarkan laporan hasil uji dari laboratorium yang disampaikan Pemohon, yang mencakup seluruh persyaratan mutu dalam SNI 8664: 2018. Apabila laporan hasil uji tersebut menunjukkan bahwa seluruh persyaratan mutu dalam SNI tersebut telah terpenuhi, maka produk yang diajukan untuk disertifikasi dianggap telah memenuhi persyaratan pengujian awal 4. Apabila hasil evaluasi awal menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan SNI, Pemohon harus diberi kesempatan untuk 	<p>LS-F-6-1-17-R0 Surat Penugasan Tim Sertifikasi</p> <p>LS-F-6-1-14-R0 Pernyataan Ketidakberpihakan Tim Sertifikasi</p> <p>LS-F-7-1-3-4-R1 Laporan Audit Kecukupan</p>

SKEMA SERTIFIKASI MADU

NO	KETENTUAN	URAIAN	KETERANGAN
		melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu maksimal 2 (dua) bulan.	
2	a. Audit tahap 2 (Audit kesesuaian oleh tim auditor)	<p>Tipe 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Auditor menyiapkan rencana audit (audit plan) dan rencana pengambilan sampel (sampling plan) yang disiapkan oleh PPC sesuai dengan jenis dan merek produk yang diajukan 2) dilakukan verifikasi lapangan terhadap penerapan CPPOB/GMP 3) paling sedikit 1 (satu) orang dari tim auditor memiliki kompetensi keamanan pangan dan proses produksi Madu 4) LSPro harus memastikan rencana pengambilan contoh (sampling plan) sesuai dengan SNI yang diajukan 5) Pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-1998 tentang Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan <p>Tipe 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Auditor menyiapkan rencana audit (audit plan) dan rencana pengambilan sampel (sampling plan) yang disiapkan oleh PPC sesuai dengan jenis dan merek produk yang diajukan 2) dilakukan verifikasi lapangan terhadap penerapan CPPOB/GMP 3) LSPro harus memastikan rencana pengambilan contoh (sampling plan) sesuai dengan SNI yang diajukan 4) Pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-1998 tentang Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan 	LS-PK-7-1 LS-PK-7-2 LS-F-7-1-3-5-R1 Jadwal Audit LS-F-7-1-0-10-R0 Daftar Periksa CPPOB LS-F-7-1-3-6-R1 Daftar Periksa Audit LS-F-7-1-3-9-R0 Daftar Hadir Opening_Closing Meeting
	b. Lingkup diaudit	<p>Tipe 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Audit sistem manajemen mutu (SMM) / sistem manajemen keamanan pangan (SMKP) 2) Pada saat sertifikasi awal/resertifikasi, bagi yang sudah mendapat sertifikat SMM/SMKP berlogo KAN, audit dilakukan pada elemen kritis. Sedangkan bagi yang tidak memiliki sertifikat SMM/SMKP berlogo KAN, audit dilakukan pada seluruh elemen. 3) Asesmen proses produksi dilakukan sesuai Lampiran 1. dan konsistensi produk yang diajukan untuk sertifikasi harus diperiksa di lokasi produksi <p>Tipe 4</p> dilakukan evaluasi melalui audit proses produksi sesuai Lampiran 1. dan penerapan CPPOB/GMP	
3	Kategori Ketidaksesuaian	<p>Tipe 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mayor apabila : berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan atau sistem manajemen mutu tidak berjalan, maka Tindakan koreksi diberi waktu maksimal 1 (satu) bulan untuk melakukan tindakan perbaikan, atau; 2. Minor apabila : terdapat inkonsistensi dalam menerapkan sistem manajemen mutu, maka diberi waktu 2 (dua) bulan untuk melakukan perbaikan <p>Tipe 4</p> Memenuhi atau tidak memenuhi persyaratan CPPOB paling sedikit level 2 sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan-undangan mengenai penerapan CPPOB. Untuk industri luar negeri memenuhi GMP	LS-F-7-1-3-16-R0 Ringkasan temuan audit LS-F-7-1-3-7-R1 Laporan Ketidaksesuaian LS-F-7-1-3-10-R1 Laporan Audit Kesesuaian LS-F-6-1-6-R1 Lembar Penilaian Lead Auditor LS-F-6-1-7-R1 Lembar Penilaian Auditor LS-F-6-1-8-R1 Lembar Penilaian Petugas pengambilan contoh LS-F-6-2-2-R1 Laporan Observer Auditor LS-F-6-2-3-R1 Log Book Audit
4	Jumlah contoh	<ol style="list-style-type: none"> 1) PPC membuat rencana pengambilan contoh yang disetujui ketua tim audit. 2) Contoh uji dilengkapi dengan berita acara pengambilan contoh dan label contoh, dan contoh diambil di aliran produksi 3) Pengambilan contoh uji dilakukan pada titik akhir aliran produksi (lini pengemasan) atau gudang produksi secara acak. 4) Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1998 tentang Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan 	<ol style="list-style-type: none"> a. LS-F-7-1-1-1 Rencana Pengambilan Contoh b. LS-F-7-1-1-2 Berita Acara Pengambilan Contoh c. LS-F-7-1-1-3 Label Contoh Uji



No. dokumen	LS-IK-7-5-1-4	No.revisi	3
Tanggal terbit	22 Desember 2022	Halaman	5
SKEMA SERTIFIKASI MADU			

NO	KETENTUAN	URAIAN	KETERANGAN
		5) Jumlah contoh diambil 3 (tiga) paket, yaitu 1 paket contoh disimpan sebagai arsip pabrik, 1 paket contoh sebagai arsip laboratorium, dan 1 paket contoh diuji di laboratorium 6) Contoh produk dapat diambil dari lini produksi atau gudang penyimpanan produk. Keterangan: 1. Bagian untuk arsip produsen diberi pelabelan dan disimpan ditempat produsen sampai SPPT SNI diterbitkan. 2. Pengiriman contoh ke Laboratorium Penguji dilakukan oleh produsen untuk permohonan SPPT SNI baru, surveilen, dan permohonan SPPT SNI ulang.	
5	Cara pengujian	Untuk pengujian Madu sesuai SNI 8664:2018, Madu	
6	Laporan hasil uji	Mencantumkan hasil uji "memenuhi" atau "tidak memenuhi" terhadap setiap parameter uji SNI	
TAHAP III: TINJAUAN DAN KEPUTUSAN			
1	Tinjauan terhadap laporan audit dan laporan hasil uji	1) Paling sedikit 1 (satu) orang dari Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan memiliki kompetensi Proses Produksi Madu 2) Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan melakukan tinjauan laporan audit 3) Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan melakukan tinjauan laporan hasil uji 4) Laporan Hasil Uji. a. Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan melakukan evaluasi Laporan Hasil Uji. b. Evaluasi yang dihasilkan merupakan bahan rapat panel Tinjauan SPPT SNI. c. Jika ada satu atau lebih parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka atas permintaan LSPro dilakukan uji ulang dengan ketentuan: 1. Untuk parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI terhadap contoh uji yang tersedia (arsip laboratorium), kecuali untuk parameter mikrobiologi (dilakukan pengambilan contoh ulang ke pabrik). 2. Jika hasil uji ulang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka dilakukan pengambilan contoh ulang ke pabrik. 3. Proses sertifikasi dinyatakan gagal dan perusahaan harus melakukan permohonan baru, apabila hasil uji ulang terhadap sampel yang diambil di pabrik tidak memenuhi persyaratan mutu SNI. 4. Terkecuali jika perusahaan memberikan koreksi dan tindakan korektif untuk menyelesaikannya, dan disetujui oleh LSPro, maka dapat dilakukan pengambilan contoh ulang ke pabrik kembali.	LS-F-7-1-2-5-R2 Daftar Periksa Dokumen Hasil Audit LS-F-7-1-2-9-R2 Tinjauan hasil audit dan pengambilan keputusan Penilaian hasil audit dan pengambilan keputusan digabung dan dapat dilaksanakan oleh satu orang yang sama. Hasil dituangkan di dalam LS-F-7-1-2-9-R2 Tinjauan hasil audit dan keputusan
2	Keputusan Sertifikasi	Sesuai Prosedur LSPro BSPJI Pekanbaru	
TAHAP IV: LISENSI			
1	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian	1) Masa berlaku Sertifikat Kesesuaian untuk Tipe 5 dan Tipe 4 adalah 4 (empat) tahun 2) Sertifikat Kesesuaian Madu mencantumkan informasi paling sedikit: a. Nomor sertifikat atau identifikasi unik lainnya b. Nomor atau identifikasi lain dari skema sertifikasi c. Nama dan alamat LSPro d. Nama dan alamat pemohon (pemegang sertifikat) e. Acuan ke perjanjian sertifikasi f. Pernyataan kesesuaian yang mencakup - Nama, merek, dan spesifikasi produk yang dinyatakan memenuhi persyaratan - SNI yang menjadi dasar sertifikasi	



No. dokumen	LS-IK-7-5-1-4	No.revisi	3
Tanggal terbit	22 Desember 2022	Halaman	6
SKEMA SERTIFIKASI MADU			

NO	KETENTUAN	URAIAN	KETERANGAN
		<ul style="list-style-type: none"> - nama dan alamat lokasi produksi - informasi terkait proses sertifikasi g. Status akreditasi atau pengakuan LSPro h. Tanggal penerbitan sertifikat i. Tanggal berakhir masa berlaku sertifikat yaitu 4 (empat) tahun sejak tanggal penerbitan sertifikat j. Tanda tangan yang mengikat secara hukum dari personil yang bertindak atas nama LSPro sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan 3) Dalam 1 (satu) SPPT SNI hanya dicantumkan 1 (satu) perusahaan perwakilan/importir 4) Surat Perjanjian Tanggung Jawab Lisensi Penggunaan Tanda SNI antara LSPro dengan perusahaan atau perwakilan di Indonesia dan/atau perubahannya. Apabila produk berasal dari impor wajib mencantumkan nama penanggungjawab	
2	Penerbitan SPPT-SNI	1) LSPro menginput data sertifikat kesesuaian di sistem BSN 2) Pelaku usaha mengunggah data yang dibutuhkan di sistem BSN 3) Pelaku usaha mengikuti proses di sistem BSN 5) Pelaku usaha menerima Surat Persetujuan Penggunaan Tanda SNI yang diterbitkan oleh BSN	
TAHAP V: SURVEILAN			
1	Lingkup Yang Diaudit	Tipe 5 Audit SMM/SMKP 1) Pada saat sertifikasi awal/resertifikasi, bagi yang sudah mendapat sertifikat SMM/SMKP berlogo KAN, audit dilakukan pada elemen kritis. Sedangkan bagi yang tidak memiliki sertifikat SMM/SMKP berlogo KAN, audit dilakukan pada seluruh elemen. 2) LSPro harus melaksanakan kunjungan surveilans paling sedikit 2 (dua) kali dalam periode sertifikasi, dengan jarak antar evaluasi tidak lebih dari 12 bulan. Kunjungan surveilans dilakukan melalui kegiatan evaluasi berupa audit dan pengujian. Tipe 4 1) dilakukan evaluasi melalui audit proses produksi dan penerapan CPPOB/GMP 2) LSPro harus melaksanakan kunjungan surveilans paling sedikit 2 (dua) kali dalam periode sertifikasi, dengan jarak antar evaluasi tidak lebih dari 12 bulan. Kunjungan surveilans dilakukan melalui kegiatan evaluasi berupa audit dan pengujian.	LS-F-6-1-17-R0 Surat Penugasan Tim Sertifikasi LS-F-6-1-14-R0 Pernyataan Ketidakberpihakan Tim Sertifikasi LS-F-7-1-3-4-R1 Laporan Audit Kecukupan LS-PK-7-1 LS-PK-7-2 LS-F-7-1-3-5-R1 Jadwal Audit LS-F-7-1-0-10-R0 Daftar Periksa CPPOB LS-F-7-1-3-6-R1 Daftar Periksa Audit LS-F-7-1-3-9-R0 Daftar Hadir Opening_Closing Meeting
2	Durasi Audit	Sesuai dengan prosedur LSPro (memenuhi ketentuan perhitungan man/days audit mengacu pada IAF MD 5: 2015) atau paling sedikit 2 man/days atau 2 orang/hari dengan mempertimbangkan kompleksitas proses produksi dan lokasi	
3	Kategori Ketidaksesuaian	1. Mayor apabila : berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan atau sistem manajemen mutu tidak berjalan, maka Tindakan koreksi diberi waktu maksimal 1 (satu) bulan untuk melakukan tindakan perbaikan, atau; 2. Minor apabila : terdapat inkonsistensi dalam menerapkan sistem manajemen mutu, maka diberi waktu 2 (dua) bulan untuk melakukan perbaikan	LS-F-7-1-3-16-R0 Ringkasan temuan audit LS-F-7-1-3-7-R1 Laporan Ketidaksesuaian LS-F-7-1-3-10-R1 Laporan Audit Kesesuaian LS-F-6-1-6-R1 Lembar Penilaian Lead Auditor LS-F-6-1-7-R1 Lembar Penilaian Auditor LS-F-6-1-8-R1 Lembar Penilaian Petugas pengambil contoh LS-F-6-2-2-R1 Laporan Observer Auditor LS-F-6-2-3-R1 Log Book Audit
4	Jumlah Contoh Yang Diambil	1) PPC membuat rencana pengambilan contoh yang disetujui ketua tim audit. 2) Contoh uji dilengkapi dengan berita acara pengambilan contoh dan label contoh, dan contoh diambil di aliran produksi	LS-F-7-1-1-1-R1 Rencana pengambilan contoh LS-F-7-1-1-3-R0 Label contoh uji LS-F-7-1-1-2-R1 Berita Acara Pengambilan Contoh




No. dokumen	LS-IK-7-5-1-4	No.revisi	3
Tanggal terbit	22 Desember 2022	Halaman	7
SKEMA SERTIFIKASI MADU			

NO	KETENTUAN	URAIAN	KETERANGAN
		3) Pengambilan contoh uji dilakukan pada titik akhir aliran produksi (lini pengemasan) atau gudang produksi secara acak. 5) Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1998 tentang Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan 6) Jumlah contoh diambil 3 (tiga) paket, yaitu 1 paket contoh disimpan sebagai arsip pabrik, 1 paket contoh sebagai arsip laboratorium, dan 1 paket contoh diuji di laboratorium 7) Contoh produk dapat diambil dari lini produksi atau gudang penyimpanan produk.	Keterangan: 1. Bagian untuk arsip produsen diberi pelabelan dan disimpan ditempat produsen sampai SPPT SNI diterbitkan. 2. Pengiriman contoh ke Laboratorium Penguji dilakukan oleh produsen untuk permohonan SPPT SNI baru, surveilen, dan permohonan SPPT SNI ulang.
5	Evaluasi terhadap laporan audit dan laporan hasil uji dilakukan oleh Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan	1) Paling sedikit 1 (satu) orang dari Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan memiliki kompetensi Proses Produksi Madu. 2) Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan melakukan tinjauan laporan audit 3) Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan melakukan tinjauan laporan hasil uji 4) Laporan Hasil Uji. a. Tim Penilai Hasil Audit dan Pengambil Keputusan melakukan evaluasi Laporan Hasil Uji. b. Evaluasi yang dihasilkan merupakan bahan rapat panel Tinjauan SPPT SNI. c. Jika ada satu atau lebih parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka atas permintaan LSPro dilakukan uji ulang dengan ketentuan: 1. Untuk parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI terhadap contoh uji yang tersedia (arsip laboratorium), kecuali untuk parameter mikrobiologi (dilakukan pengambilan contoh ulang ke pabrik). 2. Jika hasil uji ulang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka dilakukan pengambilan contoh ulang ke pabrik. 3. Proses sertifikasi dinyatakan gagal dan perusahaan harus melakukan permohonan baru, apabila hasil uji ulang terhadap sampel yang diambil di pabrik tidak memenuhi persyaratan mutu SNI. 4. Terkecuali jika perusahaan memberikan koreksi dan tindakan korektif untuk menyelesaikannya, dan disetujui oleh LSPro, maka dapat dilakukan pengambilan contoh ulang ke pabrik kembali.	LS-F-7-1-2-5-R2 Daftar Periksa Dokumen Hasil Audit LS-F-7-1-2-9-R2 Tinjauan hasil audit dan pengambilan keputusan Penilaian hasil audit dan pengambilan keputusan digabung dan dapat dilaksanakan oleh satu orang yang sama. Hasil dituangkan di dalam LS-F-7-1-2-9-R2 Tinjauan hasil audit dan keputusan
6	Keputusan Surveilans	Sesuai Prosedur LSPro	Penilaian hasil audit dan pengambilan keputusan digabung dan dapat dilaksanakan oleh satu orang yang sama. Hasil dituangkan di dalam LS-F-7-1-2-9-R2 Tinjauan hasil audit dan keputusan

Pekanbaru, 22 Desember 2022
Koordinator Fungsi SS

Ricky yadi

	No. dokumen	LS-IK-7-5-1-4	No.revisi	3
	Tanggal terbit	22 Desember 2022	Halaman	8
SKEMA SERTIFIKASI MADU				

Lampiran 1.

Tahapan kritis proses produksi madu

No.	Tahapan kritis proses produksi	Penjelasan Tahapan kritis
1.	Pemilihan bahan baku dan bahan kemasan	<ul style="list-style-type: none"> - Alat panen dan wadah yang dipakai merupakan alat yang diperuntukkan untuk makanan (<i>food grade</i>). - Bahan baku yang digunakan adalah madu mentah yang disaring dari sarang lebah.
2.	Pemerasan/ekstraksi	<p>Madu Hutan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jika proses peras dilakukan secara manual, personil harus menggunakan sarung tangan dan penutup kepala. - Jika menggunakan peralatan khusus haruslah yang terbuat dari <i>stainless steel</i>. <p>Madu Budidaya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jika proses peras dilakukan secara manual, personil harus menggunakan sarung tangan dan penutup kepala. - Jika menggunakan peralatan khusus haruslah yang terbuat dari <i>stainless steel</i>. <p>Madu Tanpa Sengat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat penyedot madu dalam kondisi steril. - Tidak boleh menggunakan peralatan berbahan logam
3.	Penyaringan	<ul style="list-style-type: none"> - Hasil penyaringan tidak terdapat kotoran maupun lebah yang terbawa. - Melakukan pengecekan kadar air terhadap madu hasil proses penyaringan.
4.	Pengemasan	<ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan bahan kemasan <i>food grade</i> yang tertutup rapat tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan. - Ruang penyimpanan produk memiliki suhu maksimal 28°C dan terhindar dari paparan sinar matahari langsung.
5.	Penandaan	<p>Di bagian luar kemasan ditulis dengan bahan yang tidak mudah luntur dan jelas untuk dibaca, sekurang-kurangnya memuat informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Nama produk b. Kata-kata "100% madu asli" c. Berat bersih d. Nama dan alamat yang memproduksi atau importir e. Tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa