1. Tujuan

Pembentukan tim Food Safety HACCP ditujukan untuk membentuk system keamanan Pangan, memastikan system berjalan secara efektif dan efisien.

2. Food safety team

Jabatan	Nama	Bagian
FSTL	YUNI KURNIATI	Purchasing, HR
Anggota	PARTI	QC
Anggota	AFANDI	Produksi & Penerimaan
Anggota	SAHARA	Purchasing, Gudang & Pengiriman

3. Tugas dan Tanggung Jawab

3.1. Tugas dan Tanggung Jawab Food Safety Team

3.1.1 Mendefinisikan lingkup HACCP, dengan mendefinisikan kategori produk, proses dan lokasi produksi

3.1.2 Memastikan identifikasi, evaluasi, mengontrol *food safety hazard* dengan alasan logis dapat muncul dalam hubungannya dengan produk dalam lingkup HACCP yang telah di definisikan pada point pertama.

3.1.3 Mengkomunikasikan informasi yang berhubungan dengan *food safety* dalam rantai makanan

3.1.4 Mengkomunikasikan informasi yang berhubungan dengan pengembangan, aplikasi, dan update HACCP dalam *food safety team HACCP*, untuk memastikan bahwa keamanan pangan yang dipersyaratkan dapat dipenuhi.

3.1.5 Mengevaluasi dan melakukan update secara periodik, HACCP team memastikan bahwa HACCP yang telah dibuat telah menggambarkan aktifitas *food safety* dalam setiap proses dan menggabungkan informasi terkini yang berhubungan dengan *food safety.*

3.2. Tugas dan Tanggung Jawab Food Safety Team Leader

3.2.1. Memimpin dan mengontrol serta mengorganisasi kegiatan HACCP

3.2.2. Mengatur HACCP Tim dan mengorganisasikan pekerjaannya

3.2.3. Memastikan adanya training dan pendidikan yang diperlukan oleh anggota HACCP

3.2.4. Memastikan HACCP Tim dibentuk, diaplikasikan, dijaga dan di update

3.2.5. Melaporkan kepada top management mengenai efektifitas dan kesesuaian HACCP

3.2.6. Melakukan koordinasi internal dan eksternal terkait penerapan HACCP

3.3. Tugas dan Tanggung Jawab Purchasing

3.3.1. mengontrol pembelian bahan baku

3.3.2. Mengantur dan menjadwalkan barang bahan baku datang

3.3.3. Mengkoordinasikan dengan supplier

3.3.4. Memastikan barang yang dibeli sudah sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan oleh pengguna barang dan jasa.

3.4. Tugas dan Tanggung Jawab Quality Control

3.4.1. Bertanggung jawab atas kualitas produk

3.4.2. Keberhasilan / kepuasaan buyer / konsumen / complain dan claim produk

3.4.3. Mengontrol / mengendalikan kualitas produksi

3.4.4. Bertanggung jawab atas kualitas bahan dan produk

3.4.5. Malekukan evaluasi keberhasilan / kepuasaan *buyer* / konsumen / *complain* dan *claim* produk

3.4.6. Mengontrol / mengendalikan kualitas bahan, semi produk dan produk akhir

3.4.7. Pengambil keputusan status keberterimaan bahan, semi produk dan produk akhir

3.5. Tugas dan Tanggung Jawab Produksi & Penerimaan

3.5.1. Bertanggung jawab dan mengontrol bahan baku dan produksi

3.5.2. Memastikan alur proses produksi sudah dijalankan dengan benar

3.5.3. Mengatur peralatan dan perlengkapan

3.5.4. Mengontrol proses produksi, Sortir, *sizing*, penimbangan, Barang rilis / rijek

3.5.5. Mastikan hasil produksi sudah sesuai dengan kebutuhan konsumen

3.5.6. Memastikan prosedur hygiene sudah dilakukan

3.6. Tugas dan Tanggung Jawab Purchasing, Gudang & Pengiriman

3.6.1. Mengontrol packing dan *packaging*

3.6.2. Mengontrol timbang ulang (pengecekan terakhir) sebelum barang di packing

3.6.3. Cek suhu air dan ikan

3.6.4. Mengatur lokasi gudang penyimpanan

3.6.5. Mengontrol dan menjaga kestabilan *temperature* Gudang Penyimpanan

3.6.6. Mengatur pengiriman barang

3.6.7. Melakukan prosedur pembelian, penyimpanan dan pengiriman barang dengan benar

SEJARAH REVISI DOKUMEN

"Tidak Ada"

No	Tanggal revisi	Alasan & Detai dilakukan Revisi	Dilrevisi Oleh *Signature*

Dibuat Oleh
HR Delta Mina Jaya

Disetujui Oleh
Direktur CV Delta Mina Jaya