

PT. ANUGERAH GLOBAL SUPERINTENDING



DOKUMEN PENDUKUNG PENETAPAN WAKTU AUDIT SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN DAN HACCP

Depok, 15 Februari 2022

Disahkan oleh,

Yudawan Aji P.

Manager Sertifikasi

No. Dok. : DP.07.01

Edisi : C

No. Revisi : 1

Dilarang menggandakan dokumen ini baik sebagian maupun keseluruhannya dalam bentuk apapun tanpa ijin tertulis dari LS AGS

PENETAPAN WAKTU AUDIT

1.0 UMUM

- 1.1. Waktu Audit adalah waktu yang dibutuhkan untuk merencanakan dan menyelesaikan audit sistem manajemen klien secara lengkap dan efektif.
- 1.2. Waktu audit minimum meliputi audit tahap 1 dan tahap 2 untuk audit sertifikasi awal, tetapi tidak termasuk waktu untuk persiapan auditor maupun untuk penulisan laporan audit.
- 1.3. Untuk menghindari duplikasi jika sistem manajemen lain yang relevan diterapkan dan disertifikasi oleh lembaga sertifikasi yang sama, maka tidak diperlukan waktu tambahan (lihat Tabel 2). Dalam hal audit gabungan yang mencakup SMKP, dapat dilakukan pengurangan waktu audit dengan justifikasi dan terdokumentasi
- 1.4. Waktu audit minimum yang ditetapkan untuk audit SMKP hanya mencakup studi HACCP. Studi HACCP berkaitan dengan analisis bahaya terhadap klaster produk/jasa dengan bahaya serupa dan teknologi produksi serupa, jika relevan, teknologi penyimpanan serupa.
- 1.5. Waktu minimum untuk audit di lokasi pada realisasi produk dan atau jasa organisasi harus mencakup 50 % dari total waktu audit minimum (berlaku untuk semua jenis audit).
- 1.6. Jumlah auditor per hari audit harus mempertimbangkan efektivitas audit, sumberdaya organisasi yang diaudit serta sumber daya lembaga sertifikasi.
- 1.7. Bila dibutuhkan pertemuan tambahan, misal rapat kajian, koordinasi, pembekalan tim audit, maka dimungkinkan penambahan waktu audit.
- 1.8. Jumlah karyawan yang terlibat dalam setiap aspek keamanan pangan harus dinyatakan secara ekuivalen sebagai jumlah pekerja tetap. Bila organisasi memperkerjakan pekerja dalam sif dan produk atau proses yang serupa, jumlah pekerja tetap akan dihitung berdasarkan karyawan pada sif utama (termasuk pekerja musiman) ditambah pekerja kantor.
- 1.9. Kategori tertentu berlaku sampling multi lokasi (PM 9.1 butir 9.1.6.3) dan kategori tersebut dapat diperhitungkan ketika menghitung waktu audit.
- 1.10. Bila sampling lokasi dilakukan, contoh lokasi harus dipilih sebelum perhitungan durasi audit dilakukan. Oleh karena itu perhitungan durasi audit harus diterapkan di setiap lokasi sesuai dengan persyaratan.
- 1.11. Jika ruang lingkup satu organisasi klien tertentu mencakup lebih dari satu kategori, perhitungan waktu audit harus diambil dari waktu audit dasar tertinggi yang direkomendasikan. Waktu tambahan diperlukan untuk setiap studi HACCP (yaitu minimal 0,5 hari pemeriksaan untuk setiap studi HACCP).
- 1.12. Faktor lain mungkin membutuhkan penambahan waktu audit minimum (misal jumlah jenis produk, jumlah lini produk, pengembangan produk, jumlah titik kendali

PENETAPAN WAKTU AUDIT

kritis, jumlah PPD operasional, luas bangunan, infrastruktur, pengujian laboratorium milik sendiri, kebutuhan untuk penerjemah).

2.0 SERTIFIKASI AWAL

- 2.1. Penentuan waktu audit untuk serifikasi awal mengacu Lampiran 2 KAN.K – 07.03 Waktu Audit SHACCP dan SMKP dan ISO/TS 22003.
- 2.2. LS AGS menetapkan durasi waktu minimum di lokasi klien untuk sertifikasi awal seperti yang tercantum dalam Tabel Waktu Audit minimal pada Sertifikasi Awal.
- 2.3. Tabel hubungan antara waktu dasar audit di lokasi, waktu yang dibutuhkan untuk studi HACCP, waktu audit jika tidak ada sistem manajemen yang tersertifikasi dan jumlah karyawan yang terlibat dalam sistem manajemen merupakan acuan estimasi waktu audit untuk menetapkan jumlah hari yang diperlukan untuk proses sertifikasi awal.
- 2.4. LS AGS memelihara rekaman yang berkaitan dengan perhitungan waktu audit klien.
- 2.5. Perhitungan waktu audit minimum pada sertifikasi awal SMKP dan HACCP :
 - a. Waktu audit minimum untuk lokasi tunggal T_s dinyatakan dalam hari, dihitung sebagai berikut :
$$T_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$$
Dimana :
 - T_D adalah waktu dasar audit di lokasi, dalam hari
 - T_H adalah jumlah hari audit untuk studi HACCP tambahan
 - T_{MS} adalah jumlah hari audit bila tidak ada sistem manajemen yang relevan
 - T_{FTE} adalah jumlah hari audit setiap jumlah karyawan
 - b. Waktu audit untuk setiap lokasi tambahan dari lokasi utama, dihitung sesuai tabel dibawah ini dengan minimal 1 hari audit per lokasi. Bila dijustifikasi dan didokumentasikan secara tepat pengurangan dapat dilakukan untuk organisasi yang kurang kompleks diukur dari jumlah karyawan, ukuran organisasi dan/atau volume produk atau dalam kategori yang memiliki T_s waktu kurang dari 1,5 hari audit

3.0 SURVEILAN DAN RESERTIFIKASI

Waktu audit minimum surveilan sepertiga dari waktu audit sertifikasi awal, dengan minimum 1 hari audit. Waktu minimum audit sertifikasi ulang dua pertiga dari waktu minimum audit sertifikasi awal, dengan minimal 1 hari audit. Bila dijustifikasi dan didokumentasikan dengan tepat, pengurangan sampai minimum dapat dilakukan pada organisasi yang kurang kompleks diukur dari jumlah pekerja, ukuran organisasi dan atau volume produk atau dalam kategori yang memiliki waktu audit minimum awal kurang dari 1,5 hari audit.



PENETAPAN WAKTU AUDIT

Tabel Waktu Audit minimal pada Sertifikasi Awal (SMKP)

Kategori	Waktu dasar audit di lokasi dalam hari T_D	Jumlah hari audit untuk studi HACCP tambahan T_H	jumlah hari audit bila tidak ada sistem manajemen tersertifikasi yang relevan T_{MS}	jumlah hari audit setiap jumlah karyawan T_{FTE}	Untuk setiap tambahan lokasi yang dikunjungi
A	0,75	0,25	0,25	1 sampai 19 = 0	50 % dari waktu minimum audit di lokasi
B	0,75	0,25		20 sampai 29 = 0,5	
C	1,50	0,50		50 sampai 79 = 1,0	
D	1,50	0,50		80 sampai 199 = 1,5	
E	1,00	0,50		200 sampai 299 = 2,0	
F	1,00	0,50		500 sampai 899 = 2,5	
G	1,00	0,25		900 sampai 1299 = 3,0	
H	1,00	0,25		1300 sampai 1699 = 3,6	
I	1,00	0,25		1700 sampai 2999 = 4,0	
J	1,00	0,25		3000 sampai 5000 = 4,5	
K	1,50	0,50		> 5000 = 5,0	

PENETAPAN WAKTU AUDIT

4.0 WAKTU AUDIT HACCP

- 4.1. Untuk menentukan waktu audit minimum SHACCP mengacu pada waktu audit minimum SMKP
- 4.2. HACCP tidak tersedia audit multilokasi

Tabel Waktu Audit minimal pada Sertifikasi Awal (HACCP)

Waktu dasar audit di lokasi dalam hari	Jumlah hari audit untuk studi HACCP tambahan	jumlah hari audit bila tidak ada sistem manajemen tersertifikasi yang relevan	jumlah hari audit setiap jumlah karyawan
T_D	T_H	T_{MS}	T_{FTE}
0,75	0,25	0,25	1 sampai 19 = 0
0,75	0,25		20 sampai 29 = 0,5
1,50	0,50		50 sampai 79 = 1,0
1,50	0,50		80 sampai 199 = 1,5
1,00	0,50		200 sampai 299 = 2,0
1,00	0,50		500 sampai 899 = 2,5
1,00	0,25		900 sampai 1299 = 3,0
1,00	0,25		1300 sampai 1699 = 3,6
1,00	0,25		1700 sampai 2999 = 4,0
1,00	0,25		3000 sampai 5000 = 4,5
1,50	0,50		> 5000 = 5,0

PENETAPAN WAKTU AUDIT

Kategori Pangan		Waktu Audit mengacu pada Kategori SMKP
01.0	Produk-produk susu dan analognya	Kategori C
02.0	Lemak, minyak dan emulsi minyak	Kategori C
04.0	Buah dan sayur	Kategori C
05.0	Kembang gula / permen dan cokelat	Kategori C
06.0	Sereal dan produk sereal	Kategori B
07.0	Produk Bakeri	Kategori C
08.0	Daging dan produk daging	Kategori C
11.0	Gula dan pemanis termasuk madu	Kategori C
12.0	Garam, rempah, sup, saus, salad produk protein	Kategori C
13.0	Pangan olahan untuk keperluan gizi khusus	Kategori C
14.0	Minuman, tidak termasuk produk susu	Kategori C
15.0	Makanan ringan siap santap	Kategori C
16.0	Pangan siap saji (terkemas)	Kategori C
17.0	Food contact material	Kategori I
23.0	Produksi kemasan pangan dan bahan kemasan pangan	Kategori I