



# PEMERINTAH PROVINSI JAWA BARAT

## DINAS KESEHATAN

Jl. Pasteur No. 25 Telp. (022) 4212800, 4213151, 4218572, Fax. (022) 4236721 BANDUNG 40171  
Website : Diskes.jabarprov.go.id, E-Mail : tikdiskesjabar@gmail.com

### FORMAT CECKLIST PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI ALKES DALAM RANGKA PROSES SERTIFIKAT PRODUKSI ALAT KESEHATAN PEMERINTAH PROVINSI JAWA BARAT

| I. DATA PERUSAHAAN |                                    |   |
|--------------------|------------------------------------|---|
| 1                  | Nama Perusahaan                    | PT. Chitose Inbternational Tbk  |
| 2                  | Alamat Kantor dan Telp/Fax         | JL Industri III No 5 RT 01 RW 08 Kelurahan Utama Kecamatan Cimahi Selatan Kota Cimahi Jawa Barat<br>Tlp 022 – 6031900   |
| 3                  | Alamat Pabrik dan Telp/Fax         | JL Industri III No 5 RT 01 RW 08 Kelurahan Utama Kecamatan Cimahi Selatan Kota Cimahi Jawa Barat  |
| 4                  | Email Perusahaan                   | legal@chitose-Indonesia.Com   |
| 5                  | Nama Pimpinan Perusahaan           | Fadjar Swatyas. SE  |
| 6                  | Nama Penanggung Jawab Teknis       | Ruby Kaukabit Ta'Liem   |
| 7                  | Pendidikan Penanggung Jawab Teknis | S1 Teknik Industri  |
| 8                  | NPWP                               | 01.118.479.3-054.000  |
| 9                  | Status Perusahaan                  | <input type="checkbox"/> PMA <input checked="" type="checkbox"/> PMDN<br><input type="checkbox"/> Perseroan <input type="checkbox"/> Perorangan   |
| 10                 | Skala Perusahaan                   | <input checked="" type="checkbox"/> Usaha Skala Besar<br><input type="checkbox"/> UMKM  |
| 11                 | Status Produk yang diproduksi      | <input checked="" type="checkbox"/> Lokal/ Sendiri<br><input type="checkbox"/> Lisensi<br><input type="checkbox"/> Perakitan<br><input type="checkbox"/> Kemas Ulang<br><input type="checkbox"/> Khusus Ekspor  |
| 12                 | ISO yang dimiliki                  | <input checked="" type="checkbox"/> 9001 – 2015 Sistem Manajemen Mutu<br><input type="checkbox"/> 13485 – Sistem Manajemen Mutu - Alkes<br><input type="checkbox"/> 14001 – Sistem Manajemen Lingkungan<br><input type="checkbox"/> Lain – lain ..... |
| 13                 | Orientasi Penjualan                | <input checked="" type="checkbox"/> 90 % dalam negeri<br><input type="checkbox"/> 10 % ekspor   |

|    |                            |   |
|----|----------------------------|---|
| 14 | Sertifikat yang dimiliki   | <input type="checkbox"/> CPAKB<br><input type="checkbox"/> CPPKRTB<br>Belum memiliki sertifikat CPAKB |
| 15 | NIB                        | 8120103971235 tanggal 2 Oktober 2018  |
| 16 | Nomior Sertifikat Produksi | FK.01.02/VI/424/2017 tanggal 9 Agustus 2017   |

## II. LOKASI DAN BANGUNAN

|    |                                    |   |
|----|------------------------------------|---|
| 1  | Lokasi Pabrik                      | <input type="checkbox"/> Kawasan Industri (X) Peruntukan industri<br><input type="checkbox"/> Lain – lain ..... |
| 2  | Bangunan Pabrik                    | (X) Permanen <input type="checkbox"/> Semi Permanen   |
| 3  | Ruang Administrasi (jumlah & luas) | Ada   |
| 4  | Ruang Penerimaan Bahan Baku        | Ada   |
| 5  | Ruang Penyimpanan Bahan Baku       | Ada   |
| 6  | Ruang Karantina                    | Ada   |
| 7  | Ruang Produksi                     | Ada   |
| 8  | Ruang Pengemasan                   | Ada   |
| 9  | Ruang Penyimpanan Barang Jadi      | Ada   |
| 10 | Laboratorium/ QC                   | Ada   |
| 11 | Ruang Bengkel                      | Ada   |
| 12 | Ruang Bersih ( <i>Clean Room</i> ) | Tidak Ada   |

## III. DATA PRODUK YANG DIPRODUKSI

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | Peralatan Rumah Sakit Umu dan perorangan  |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempat Tidur pasien</li> <li>- Examination Bed</li> <li>- Stretcher Bed</li> </ul> |  |

## IV. DATA KARYAWAN

|   |                        |           |
|---|------------------------|-----------|
|   | <b>Jumlah Karyawan</b> |           |
| 1 | a. Laki laki           | 604 orang |
|   | b. Perempuan           | 84 orang  |

|  |   |                                       |  |
|--|---|---------------------------------------|--|
|  |   |                                       |  |
| 2  | <b>Penanggung Jawab Teknis (PJT)</b>  |                                       |  |
|  | a. Nama   | Ruby Kaukabit Ta'Liem                 |  |
|  | b. KTP  | ada                                   |  |
|  | c. Ijazah yang dimiliki   | S 1 Teknik Industri                   |  |
|  | d. Sertifikat pendukung   | -                                     |  |
|  | e. Bekerja Full time  | (X) Ya <input type="checkbox"/> Tidak |  |
| 3  | <b>Tenaga Teknisi &amp; Ijazah yang dimiliki (khusus Produk elektromedik dan IVD)</b> |                                       |  |
|  | a. Nama   | Ijazah                                |  |
|  | Andri   | S1 Teknik Mesin                       |  |
|  | Sandi   | STM                                   |  |
|  | Ismanto   | STM                                   |  |
|  | Toni  | STM                                   |  |
|  | Deni  | STM                                   |  |
|  | Fikri   | STM                                   |  |
| <b>V. DENAH RUANGAN DAN FOTO DOKUMENTASI RUANGAN</b> |   |                                       |  |
| 1.   | Denah Bangunan (terlampir)  |                                       |  |
| 2.   | Foto:   | Terlampir                             |  |
|  | a. Ruang Administrasi   |                                       |  |
|  | b. Ruang Penerimaan Bahan Baku  |                                       |  |
|  | c. Ruang Penyimpanan Bahan Baku dan Pengemas  |                                       |  |
|  | d. Ruang Karantina  |                                       |  |
|  | e. Ruang Produksi   |                                       |  |
|  | f. Ruang Pengemasan   |                                       |  |
|  | g. Ruang Penyimpanan Produk Jadi  |                                       |  |
|  | h. Laboratorium <i>Quality Control</i>  |                                       |  |
|  | i. Ruang Bengkel  |                                       |  |

| <b>VI. SISTEM MANAJEMEN MUTU</b> |  |   |   |            |
|----------------------------------|--|---|---|------------|
| No                               | Komponen Persyaratan   | Y | T | Keterangan |
| <b>Persyaratan Umum</b>          |  |   |   |            |
| 1                                | Perusahaan memiliki Struktur Organisasi  | X |   |            |
| 2                                | Perusahaan memiliki Uraian Tugas dan Tanggung Jawab sesuai struktur organisasi | X |   |            |
|                                  |  |   |   |            |

| Persyaratan Dokumentasi |  |   |   |  |
|-------------------------|--|---|---|--|
| 1                       | Perusahaan memiliki protap pembelian bahan baku dan bahan pengemas   | X |   |  |
| 2                       | Perusahaan memiliki protap penanganan bahan baku dan bahan pengemas  | X |   |  |
| 3                       | Perusahaan memiliki protap terkait proses produksi   | X |   |  |
| 4                       | Perusahaan memiliki protap pengujian/pemeriksaan produk ( <i>in-process control</i> dan produk jadi)                     | X |   |  |
| 5                       | Perusahaan memiliki protap untuk pengolahan ulang produk/ketidak-sesuaian produk (jika ada)                              |   | X |  |
| 6                       | Perusahaan memiliki protap validasi steril (jika ada produk steril)  |   | X | Tidak perlu  |
| 7                       | Perusahaan memiliki protap validasi piranti lunak (jika ada)   |   | X | Tidak perlu  |
| 8                       | Perusahaan memiliki protap mampu telusur (mengenai penandaan nomor bets/lot/seri, tanggal kadaluwarsa/tanggal pembuatan) | X |   |  |
| 9                       | Perusahaan memiliki protap penyimpanan produk  | X |   |  |
| 10                      | Perusahaan memiliki protap penyaluran produk (mencakup jumlah, nomor bets/lot/seri, nomor izin edar dan tujuannya)       | X |   | Belum mencakup, nomor bets/lot/seri, nomor izin edar dan tujuannya |
| 11                      | Tersedia protap pembersihan/pemeliharaan setiap peralatan produksi   | X |   |  |
| 12                      | Perusahaan memiliki protap penanganan produk kembalian   | X |   |  |
| 13                      | Perusahaan memiliki protap penarikan produk  | X |   |  |
| 14                      | Perusahaan memiliki protap kalibrasi dan verifikasi alat pemeriksaan dan pengukuran                                      |   | X |  |
| 15                      | Perusahaan memiliki protap identifikasi status termasuk produk kembalian   | X |   |  |
| 16                      | Perusahaan memiliki protap penanganan limbah   | X |   |  |

| 17  | Perusahaan memiliki protap terkait sanitasi dan hygiene                     |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 18  | Perusahaan memiliki Buku Kepustakaan tentang Alkes                          |   | x |   |
| <b>VII. PENGELOLAAN SUMBER DAYA</b>                 |   |   |   |   |
| No  | Komponen Persyaratan  | Y | T | Keterangan                                    |
| <b>PERSONEL</b>                                     |   |   |   |   |
| 1   | Perusahaan memberikan jaminan kesehatan (BPJS) bagi karyawan dan rekamannya | X |   | 100 % tenaga kerja sudah menjadi anggota BPJS |
| <b>BANGUNAN DAN FASILITAS</b>                       |   |   |   |   |
| <b>1. Ruang Administrasi</b>                        |   |   |   |   |
|   | Ruang administrasi dengan kapasitas yang memadai                            | X |   |   |
| <b>2. Ruang Penerimaan Bahan Baku</b>               |   |   |   |   |
|   | Ruang penerimaan bahan baku dan pengemas dengan kapasitas yang memadai      | X |   | Belum ada tanda gudang bahan baku             |
| <b>3. Ruang Penyimpanan Bahan Baku dan Pengemas</b> |   |   |   |   |
| 1   | Ruang penyimpanan bahan baku dan pengemas dengan kapasitas yang memadai     | X |   |   |
| 2   | Fasilitas ruang penyimpanan bahan baku :                                    | X |   |   |
|   | a. Kondisi ruangan bersih   |   |   |   |
|   | b. Tersedia pengatur suhu/kelembaban  |   | X |   |
|   | c. Tersedia pengontrol suhu   |   | X |   |
|   | d. Tersedia cool-storage/kulkas   |   | X | Tidak perlu                                   |
|   | e. Tersedia palet   | X |   |   |
|   | f. Tersedia rak   | X |   |   |
|   | g. Tersedia Alat Pemadam Kebakaran Ringan (APAR) yang berfungsi baik        | X |   |   |
| h. Tersedia <i>pest control</i>                     |   | X |   |   |

| 4. Ruang Karantina              |  |   |  |  |
|---------------------------------|--|---|--|--|
| 1                               | Ruang karantina dengan kapasitas yang memadai  |   |  | SOP sudah ada ,<br>ruangan gabung<br>dengan ruang<br>penyimpanan bahan<br>baku |
| 2                               | Fasilitas ruang karantina :  |   |  |  |
|                                 | a. Kondisi ruangan bersih  |   |  |  |
|                                 | b. Tersedia pengatur suhu/kelembaban   |   |  |  |
|                                 | c. Tersedia pengontrol suhu  |   |  |  |
|                                 | d. Tersedia cool-storage/kulkas  |   |  |  |
|                                 | e. Tersedia palet  |   |  |  |
|                                 | f. Tersedia rak  |   |  |  |
|                                 | g. Tersedia alat pengangkut produk yang dikarantina  |   |  |  |
|                                 | h. Tersedia Alat Pemadam Kebakaran Ringan (APAR) yang berfungsi baik                           |   |  |  |
| i. Tersedia <i>pest control</i> |  |   |  |  |
| 5. Ruang Produksi               |  |   |  |  |
| 1                               | Ruang produksi terpisah dengan ruangan lain  | X |  | Saat ini ruangan<br>digunakan untuk<br>penyimpanan<br>produk lain              |
| 2                               | Ruang produksi dengan kapasitas yang memadai sesuai volume/jumlah produksi                     | X |  |  |
| 3                               | Ruang produksi dibuat terpisah untuk setiap jenis/ bentuk produk                               | X |  |  |
| 4                               | Tersedia peralatan produksi yang memadai, dalam jumlah dan kapasitas untuk setiap jenis produk | X |  |  |
| 5                               | Fasilitas ruang produksi :   | X |  |  |
|                                 | a. Kondisi ruangan bersih  | X |  |  |
|                                 | b. Ventilasi memadai   | X |  | Ventilasi kurang   |

|   |   |   |   |                   |
|---|---|---|---|-------------------|
|   | c. Penerangan memadai   | X |   |                   |
|   | d. Lantai keramik/ epoxy/ semen   | X |   |                   |
|   | e. Dinding plester  | X |   |                   |
|   | f. Atap dengan plavon   |   | X |                   |
|   | g. Tersedia pengatur suhu/kelembaban  |   | X |                   |
|   | h. Tersedia pengontrol suhu   |   | X |                   |
|   | i. Tersedia cool-storage/kulkas   |   | X | Tidak perlu       |
|   | j. Tersedia palet   |   | X |                   |
|   | k. Tersedia rak   |   | X |                   |
|   | l. Tersedia alat pengangkut produk jadi   | X |   |                   |
|   | m. Tersedia Alat Pemadam Kebakaran Ringan (APAR) yang berfungsi baik                                    | X |   |                   |
|   | n. Tersedia <i>pest control</i>   |   | X |                   |
|   | o. Tersedia sumber air  | X |   | Pakai Artesis     |
| 6   | Tersedia fasilitas penunjang untuk kebersihan   | X |   |                   |
| 7   | Tersedia fasilitas penunjang untuk keamanan listrik   | X |   |                   |
| 8   | Tersedia fasilitas penunjang untuk K3/keselamatan kerja karyawan (ear-plug, masker, sarung tangan, dll) | X |   |                   |
| <b>6. Ruang Pengemasan, jika terpisah dengan ruang produksi</b> |   |   |   |                   |
| 1   | Ruang pengemasan primer/sekunder yang diatur untuk mencegah kontaminasi silang                          | X |   |                   |
| 2   | Fasilitas ruang pengemasan :  | X |   |                   |
|   | a. Kondisi ruangan bersih   |   | X |                   |
|   | b. Tersedia pengatur suhu/kelembaban  |   | X |                   |
|   | c. Tersedia pengontrol suhu   |   | X |                   |
|   | d. Tersedia palet   |   | X |                   |
|   | e. Tersedia Alat Pemadam Kebakaran Ringan (APAR) yang berfungsi baik                                    | X |   |                   |
|   | f. Tersedia <i>pest control</i>   |   | X |                   |
| <b>7. Ruang Penyimpanan Produk Jadi</b>                         |   |   |   |                   |
| 1   | Ruang penyimpanan produk jadi terpisah dengan   |   | X | Ruang penyimpanan |

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
|  | ruangan lain  |   |   | produk jadi Gabung dengan ruang produksi, belum ada penandaan yang jelas   |
| 2  | Ruang penyimpanan produk jadi dengan kapasitas yang memadai |   | X | Kapasitas Produksi dalam satu hari 10 buah , luas ruangan produk jadi 50 m <sup>2</sup> , alur keluar masuk barang belum memperhitungkan alur keluar masuk barang. |
| 3  | Fasilitas ruang penyimpanan produk jadi :                   | X |   |  |
|  | a. Kondisi ruangan bersih                                   |   | X |  |
|  | b. Ventilasi memadai  | X |   |  |
|  | c. Penerangan memadai                                       |   | X |  |
|  | d. Lantai plester/ semen/keramik                            | X |   |  |
|  | e. Dinding plester  |   | X |  |
|  | f. Atap tanpa plapon  |   | X |  |
|  | g. Tersedia pengatur suhu/kelembaban                        |   | X |  |
|  | h. Tersedia pengontrol suhu                                 |   | X |  |
|  | i. Tersedia cool-storage/kulkas (produk tertentu)           |   | X |  |
|  | j. Tersedia palet   |   | X |  |
|  | k. Tersedia rak   |   | X |  |
|  | l. Tersedia alat pengangkut produk jadi                     | X |   |  |
| m. Tersedia Alat Pemadam Kebakaran Ringan (APAR) yang berfungsi baik | X   |   |   |  |
| n. Tersedia <i>pest control</i>                                      |   | X |   |  |
| <b>8. Laboratorium/ Quality Control</b>                              |   |   |   |  |
| 1  | Laboratorium QC dengan kapasitas yang memadai               | X |   |  |

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
| 2  | Fasilitas laboratorium QC :                       | X |   |  |
|  | a. Kondisi ruangan bersih                         |   | X |  |
|  | b. Tersedia pengatur suhu/kelembaban              |   | X |  |
|  | c. Tersedia pengontrol suhu                       |   | X |  |
|  | d. Tersedia cool-storage/kulkas (produk tertentu) |   | X |  |
|  | e. Tersedia peralatan laboratorium                | X |   |  |
| f. Tersedia Alat Pemadam Kebakaran Ringan (APAR) yang berfungsi baik | X   |   |   |  |

### 9. Ruang Bengkel untuk produk tertentu

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| 1 | Ruang bengkel dengan kapasitas yang memadai                       | X |  |  |
| 2 | Fasilitas bengkel :   | X |  |  |
|   | Kondisi ruangan bersih  |   |  |  |
|   | Tersedia peralatan bengkel  | X |  |  |
|   | Tersedia Alat Pemadam Kebakaran Ringan (APAR) yang berfungsi baik | X |  |  |

## VIII. KHUSUS

| No   | Komponen Persyaratan  | Y | T | Keterangan |
|--|---|---|---|------------|
| <b>1. Pabrik yang memproduksi Alat Kesehatan Elektromedik Radiasi</b>    |   |   |   |            |
| 1  | Perusahaan memiliki ruangan khusus untuk produksi   | - |   |            |
| 2  | Perusahaan memiliki peralatan khusus untuk produksi   | - |   |            |
| <b>2. Pabrik yang memproduksi Alat Kesehatan Non Elektromedik Steril</b> |   |   |   |            |
| 1  | Perusahaan melakukan Sterilisasi,<br>Jika YA, sterilisasi dilakukan secara :  | - |   |            |
|  | <input type="checkbox"/> Aseptis <input type="checkbox"/> Sinar Gamma<br><input type="checkbox"/> Basah <input type="checkbox"/> Etilenoksida<br><input type="checkbox"/> Kering <input type="checkbox"/> Lainnya ..... |   |   |            |
|  | Jika TIDAK, bekerjasama dengan fasilitas sterilisasi lain, sebutkan....   | - |   |            |
| 2  | Perusahaan memiliki ruangan khusus untuk sterilisasi  | - |   |            |
| 3  | Perusahaan memiliki peralatan khusus untuk sterilisasi  | - |   |            |
| 4  | Perusahaan memiliki pakaian khusus untuk sterilisasi  | - |   |            |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| 5 | Perusahaan memiliki rekaman validasi sterilisasi | - |  |  |
|---|--|---|--|--|

**Keterangan : perusahaan tidak memproduksi Alkes Non Elektromedik Steril**

**3. Pabrik yang memproduksi Alat Kesehatan Diagnostik In Vitro**

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| 1 | Perusahaan memiliki ruangan khusus untuk produksi   | - |  |  |
| 2 | Perusahaan memiliki peralatan khusus untuk produksi   | - |  |  |
| 3 | Perusahaan memiliki pakaian khusus untuk produksi   | - |  |  |
| 4 | Dilakukan Sterilisasi   | - |  |  |
|   | Jika YA, sterilisasi dilakukan secara :<br><input type="checkbox"/> Aseptis <input type="checkbox"/> Sinar Gamma<br><input type="checkbox"/> Basah <input type="checkbox"/> Etilenoksida<br><input type="checkbox"/> Kering <input type="checkbox"/> Lainnya, ..... | - |  |  |
|   | Jika TIDAK, bekerjasama dengan fasilitas sterilisasi lain, sebutkan....   | - |  |  |
| 5 | Perusahaan memiliki rekaman validasi sterilisasi  | - |  |  |

**Keterangan : perusahaan tidak memproduksi Produk Diagnostik Invitro**

**4. Pabrik yang memproduksi Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga**

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| 1 | Perusahaan memiliki unit penyimpanan limbah B3 (Bahan Beracun dan Berbahaya) | - |  |  |
| 2 | Perusahaan memiliki unit pengolahan limbah B3                                | - |  |  |

**IX. PENGUKURAN, ANALISA DAN PERBAIKAN**


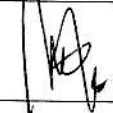
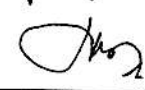
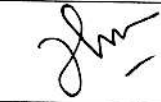


| No   | Komponen Persyaratan                                   | Y | T | Keterangan |
|--|--|---|---|------------|
| <b>1. Penanganan produk kembalian (return), penarikan produk (recall), pemusnahan produk dan sampling produk</b> |  |   |   |            |
| 1  | Tersedia form penanganan produk kembalian              | x |   |            |
| 2  | Tersedia form penarikan produk                         | x |   |            |
| 3  | Tersedia form penarikan produk<br>Jika ada, lampirkan  | x |   |            |
| 4  | Tersedia form pemusnahan produk<br>Jika ada, lampirkan | x |   |            |
| <b>2. Tindakan koreksi dan pencegahan atau CAPA (Corective Action Preventive Action)</b>                         |  |   |   |            |
| 1  | Tersedia form tindakan koreksi dan pencegahan          | x |   |            |
| 2  | Tersedia form keluhan dan penanganan keluhan           | x |   |            |

|  | pelanggan atau <i>customer feedback</i>  |   |   |            |
|--|--|---|---|------------|
| <b>X. SARANA DAN PRASARANA PENDUKUNG</b> |  |   |   |            |
| No                                       | Komponen Persyaratan   | Y | T |            |
| 1  | Tersedia Fasilitas P3K untuk karyawan  | X |   |            |
| 2  | Tersedia kantin  | X |   |            |
| 3  | Tersedia sarana ibadah   | X |   |            |
| 4  | Tersedia jaminan kesehatan karyawan  | X |   |            |
| 5  | Tersedia toilet dan kamar mandi karyawan   | X |   |            |
| 7  | Tersedia tempat sampah akhir atau limbah   | X |   |            |
| <b>XI. SANITASI DAN HIGIENE</b>          |  |   |   |            |
| No                                       | Komponen Persyaratan   | Y | T | Keterangan |
| 1  | Tersedia peraturan harus mencuci tangan dengan sabun sebelum memasuki ruang produksi | X |   |            |
| 2  | Tersedia peraturan dilarang makan, minum, merokok di ruang produksi                  | X |   |            |

#### **TEMUAN HASIL PEMERIKSAAN SARANA**

1. Sertifikat produksi masih atas nama Penanggung Jawab Teknis lama. pergantian penanggung jawab teknis baru sedang dalam proses pergantian ke Kementerian Kesehatan
2. Laporan Produksi Alat Kesehatan sudah dilakukan ( bukti terlampir)
3. Perusahaan tidak melakukan produksi sebelum sertifikat yang baru terbit, saat ini ruangan produksi di gunakan produksi produk lain
4. Buku pustaka terkait produksi dan ijin edar belum ada
5. Belum ada Penandaan untuk
  - Area penerimaan barang
  - Penyimpanan bahan baku
  - Produksi dan pengemasan
  - Penyimpanan produk jadi
6. Ruangan produk jadi Gabung dengan ruang produksi, belum ada penandaan yang jelas

7. Ruang produk jadi belum memadai, kapasitas Produksi dalam satu hari 10 buah , luas ruangan produk jadi 50 m<sup>2</sup> , alur keluar masuk barang belum memperhitungkan alur keluar masuk barang.
8. Ruang belum dilengkapi dengan pengatur suhu, pengukur suhu, pest control, Rak dan palet

| Tanggal Pemeriksaan : 7 November 2018 |                     |                               |   |
|---------------------------------------|---------------------|-------------------------------|---|
| Petugas Pemeriksa :                   |                     |                               |   |
| Nama                                  | NIP                 | Instansi                      | Tanda tangan  |
| 1. Drs. Arief Rachman S. Apt.,MM      | 196606271995031002  | Dinkes Prov Jabar             |    |
| 2. Dra. Susy Susilwati                | 196505081990022005  | Dinkes Prov Jabar             |   |
| 3. Amimunah, S.Pd                     | 1962100819840320017 | Dinkes Prov Jabar             |  |
| 4. Lili Rohali                        | 196501262007011002  | Dinkes Prov Jabar             |  |
| Perusahaan :                          |                     |                               |   |
| 5. Agung Triwahyu                     | QA Manager          | PT. Chitose Internasional Tbk |  |
| 6. Ruby Kaukabit Ta'Liem              | PJT                 | PT. Chitose Internasional Tbk |  |