

KEBIJAKAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN

Pimpinan menetapkan, mengimplementasikan dan memelihara kebijakan mutu dan keamanan pangan PT. Ganesha Abaditama sesuai dengan tujuan organisasi dan meninjau keefektifannya sesuai dengan kebutuhan.

Pimpinan mengkomunikasikan kepada setiap pegawai di PT. Ganesha Abaditama agar Kebijakan mutu dan keamanan pangan dapat dipahami, diterapkan, serta tersedia bagi stakeholder baik internal maupun eksternal.

PT. Ganesha Abaditama berkomitmen untuk menghasilkan produk yang aman, otentik, bermutu baik dan layak dikonsumsi untuk semua konsumen, memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan dan persyaratan pelanggan yang telah disetujui bersama serta tercapainya tujuan, konteks, dan arah strategis organisasi.

Untuk mencapai kebijakan mutu dan keamanan pangan tersebut, PT. Ganesha Abaditama akan selalu konsisten menerapkan komitmen yang tertuang pada pernyataan berikut :

1. Menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan dan persyaratan pelanggan yang disepakati bersama terkait dengan keamanan pangan;
2. Memprioritaskan mutu dan keamanan pangan pada seluruh rantai pangan mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, distribusi hingga konsumen;
3. Meningkatkan dan mengembangkan sumber daya manusia yang kompeten dan sarana dan prasarana yang menunjang keberhasilan Sistem Manajemen Keamanan Pangan dengan menanamkan pengetahuan dan budaya tentang pentingnya mutu dan keamanan pangan serta perilaku hygiene dalam penanganan dan produksi pangan (Food Safety Culture) ;
4. Menerapkan seluruh persyaratan sistem mutu dan keamanan pangan dengan baik, konsisten dan melakukan peningkatan serta perbaikan berkelanjutan.

Ditetapkan di Bekasi, 14 Agustus 2023

Top Management



mes
Ganesya Rita Putri

SASARAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN

Sasaran Keamanan Pangan dari PT. Ganesha Abaditama adalah menghasilkan produk yang aman, otentik, bermutu baik dan layak dikonsumsi untuk semua konsumen, memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan dan persyaratan pelanggan yang telah disetujui bersama serta tercapainya tujuan, konteks, dan arah strategis organisasi.

SASARAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN

No	Departemen/Divisi	Sasaran	Sumber Daya	Periode	PIC	Evaluasi & Rekomendasi
1	QA/QC	Komplain konsumen terkait Keamanan Pangan untuk produk per tahun maksimal sebanyak 3 kali dan terkait mutu produk maksimal 10 kali	Peningkatan performa terkait Kualitas Produk dan Keamanan Pangan	1 Tahun	Manager QA/QC / Operasional	Melakukan Evaluasi Laporan terkait Kualitas Produk dan membuat rincian komplain setiap 1 bulan sekali
2	Personalia/HRD	-Tim Keamanan Pangan minimal 90% sudah mengikuti pelatihan HACCP. -Program training terkait Keamanan Pangan terhadap karyawan yang sudah terikat kontrak kerja minimal 80% sudah terealisasi/terlaksana. -Pelaksanaan program sanitasi minimal 90% terlaksana dengan baik -Kecepatan pemenuhan kebutuhan karyawan minimal 100%	-Pelatihan Personil terkait Keamanan Pangan untuk Karyawan yang belum memenuhi kualifikasi. -Peningkatan sistem program sanitasi. -Kelengkapan dokumen permintaan karyawan. -Proses recruitmen sesuai permintaan karyawan -Penerimaan karyawan yang telah lulus seleksi.	1 Tahun	Manager HRD/GA	Melakukan evaluasi laporan terkait program pelatihan dan penerapan program sanitasi setiap 3 Bulan sekali, Melakukan laporan evaluasi terkait pemenuhan karyawan.
3	Produksi	Produk reject maksimal hanya 4% pertahun terlaksana dengan baik	Peningkatan Performa Mesin, Perubahan Sistem Produksi, Pelatihan Personil untuk problem solving mesin	1 Tahun	Manager Produksi/Operasional	Melakukan evaluasi laporan reject produk setiap bulan dan laporan perbaikan setiap bulan
4	Marketing	Tingkat kepuasan pelanggan dalam pelayanan yang diberi minimal 80%	Peningkatan performa pelayanan dan pemasaran produk	1 Tahun	Manager Marketing & Purchasing	Melakukan evaluasi laporan penilaian kepuasan pelanggan setiap 3 Bulan sekali
5	Delivery	Pengiriman Barang ke customer tepat waktu minimal 90% Pemeliharaan kebersihan kendaraan selalu dijalankan	Peningkatan performa kendaraan (Kebersihan, mesin dan kelengkapan surat)	1 Tahun	Manager Marketing & Purchasing	Melakukan Evaluasi laporan terkait Perawatan kendaraan

			Peningkatan performa sistem produksi			Melakukan Evaluasi laporan terkait Pengiriman produk setiap bulan
6	Purchasing	-Kesesuaian spesifikasi barang yang dibeli dengan actual barang datang berdasarkan spesifikasi di PO & hasil pengecekan user minimal 90%	-Memastikan spesifikasi di PO dengan jelas -Memastikan supplier memahami spek yang dibeli dan sanggup menyuplai	1 Tahun	Manager Marketing & Purchasing	Melakukan Evaluasi dan Penilaian Supplier setiap bulan
7	Maintenance	Program pemeliharaan peralatan produksi yang mencakup perawatan dan perbaikan terlaksana, Kecepatan dalam menangani kerusakan peralatan produksi minimal 90%	-Pelatihan personil untuk problem solving mesin -Tersedianya jadwal untuk pemeliharaan dan perawatan mesin -Penanganan kerusakan disesuaikan Type dan jenis kerusakan. Kecepatan dalam menangani kerusakan di pengaruhi tersedianya bahan atau part.	1 Tahun	Manager HRD/GA	Melakukan evaluasi laporan terkait program perawatan dan pemeliharaan peralatan produksi setiap bulan
8	Research and Development	Menciptakan produk baru yang berkualitas dan efisien sesuai dengan persyaratan mutu dan keamanan pangan Ketepatan pemenuhan produk baru sesuai dengan tenggat waktu yang ditentukan minimal 80%	Peningkatan performa terkait pengembangan produk baru dan analisis potensi pasar	1 Tahun	Manager RnD	Melakukan Evaluasi Laporan terkait program pengembangan produk baru