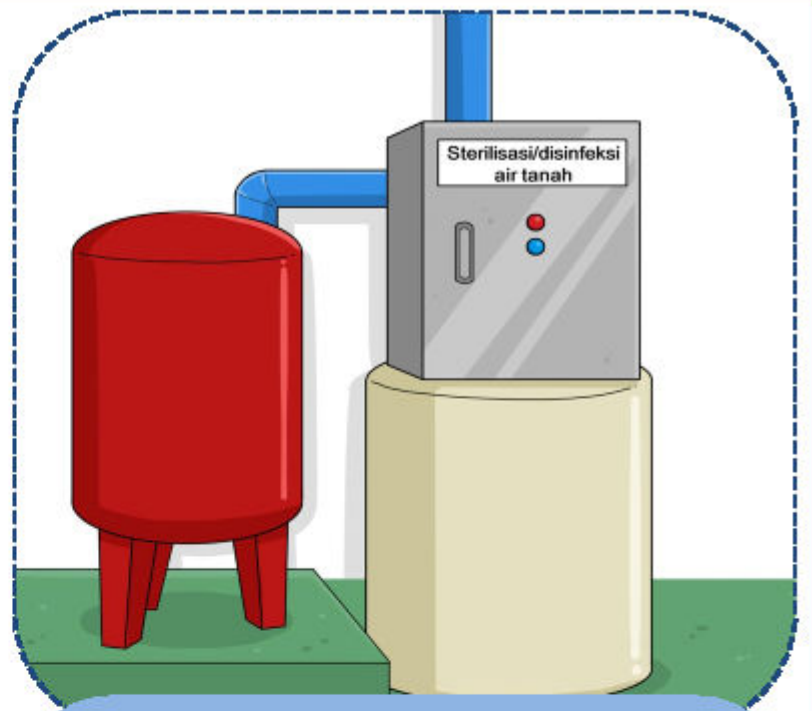


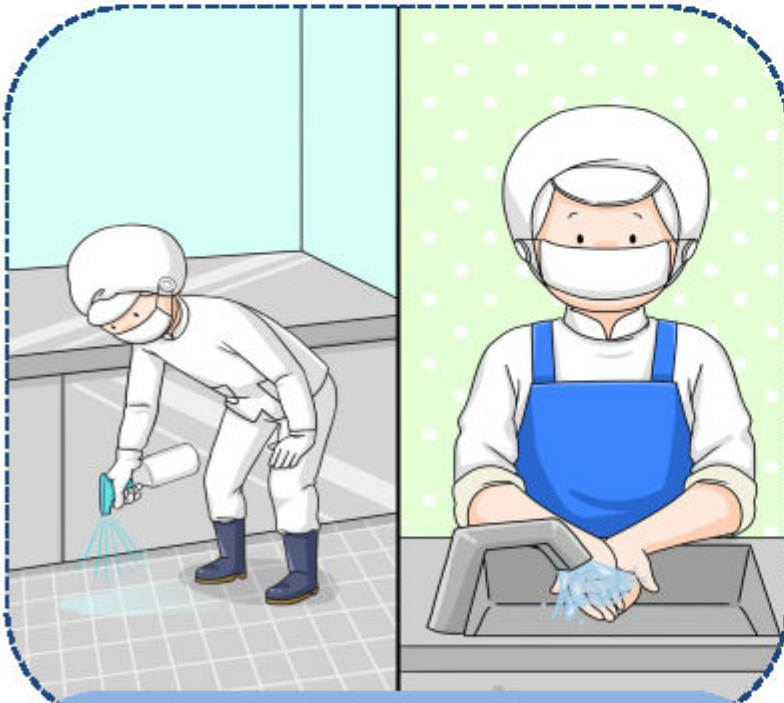
4 Macam "Instruksi Utama Keamanan Sanitasi" yang Harus Dipatuhi



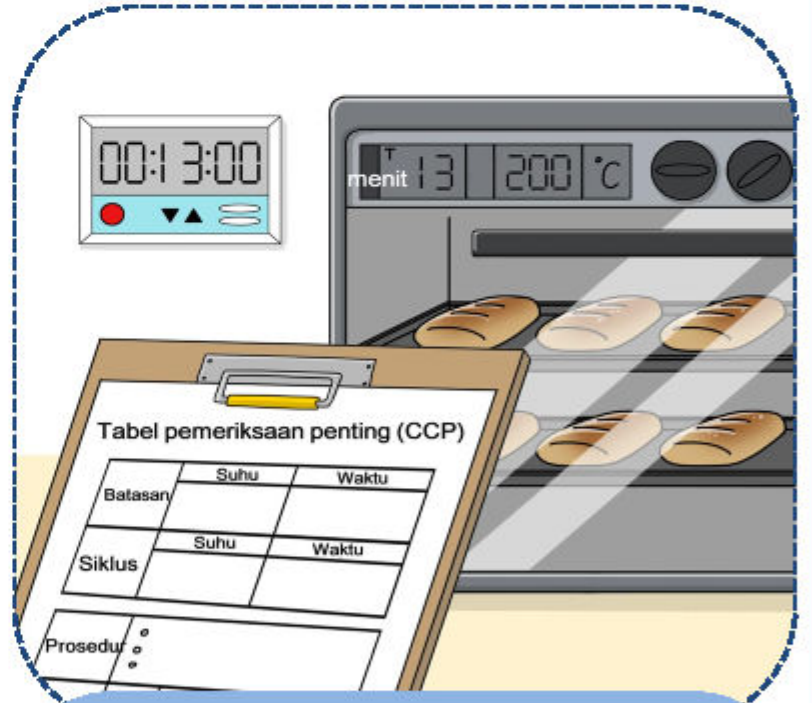
① **(Pengelolaan bahan mentah)** Setiap masuknya bahan mentah/bahan pendukung, mengecek laporan pemeriksaan dan meletakkannya pada tempat Kumpulan Catatan Pemeriksaan



② **(Pengelolaan air)** Apabila akan digunakan pada makanan tanpa pemanasan, sterilisasi/disinfeksi air tanah harus disiapkan



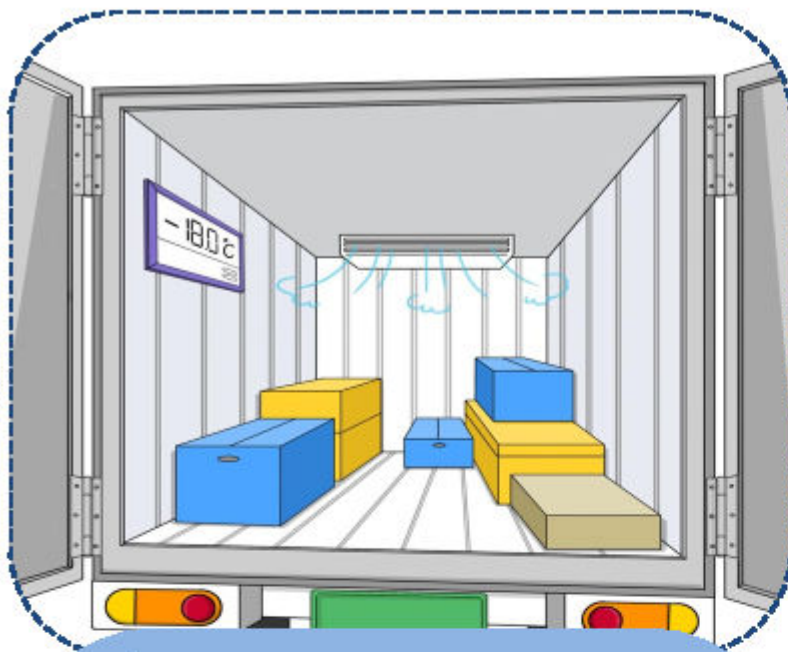
③ **(Pengelolaan sanitasi)** Membersihkan/mensterilkan tempat kerja dan pekerja menjaga kebersihan pribadi




④ **(Pengelolaan pemeriksaan penting (CCP))** Pengontrolan CCP dan penyesuaian

※ Harap diingat bahwa apabila terjadi pelanggaran sebanyak 1 kali atau lebih **lisensi HACCP akan langsung dicabut!**

Prosedur Pengelolaan Bahan Mentah/Bahan Pendukung




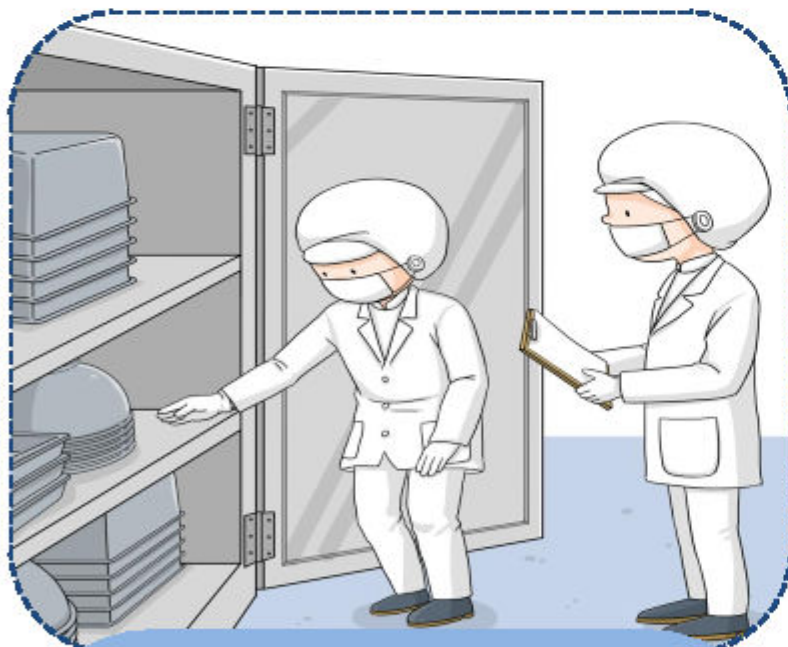
- ✓ Mengontrol suhu mobil lemari pendingin/pembeku & mengecek kebersihannya

 Apabila suhu tidak benar maka harus disesuaikan!




- ✓ Setiap masuknya bahan mentah/bahan pendukung, meminta laporan tes dan melakukan pemeriksaan visual

 Memeriksa kredibilitas laporan tes (pemeriksaan, tanggal penulisan hasil, dll.). Meletakkan pada tempat kumpulan Catatan Pemeriksaan.




- ✓ Memeriksa ke higienisan perusahaan partner/supplier bahan mentah/bahan pendukung

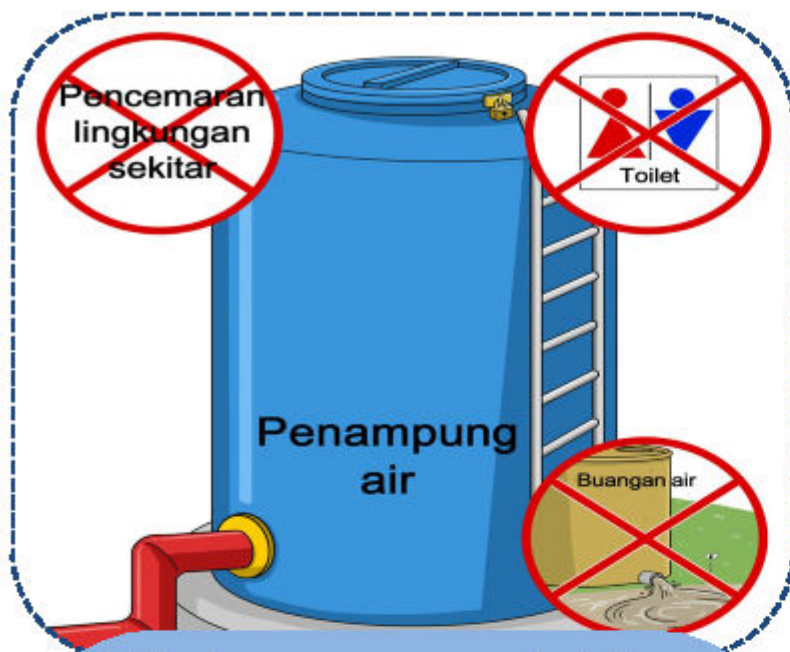
 Berupa pemeriksaan langsung atau pemeriksaan dokumen tergantung pada situasi (Perusahaan dengan lisensi HACCP dapat dikecualikan)



- ✓ Pencahayaan di tempat pemnyortiran dan pemeriksaan dijaga untuk tetap pada tingkat yang diperlukan (min. 540 lux)

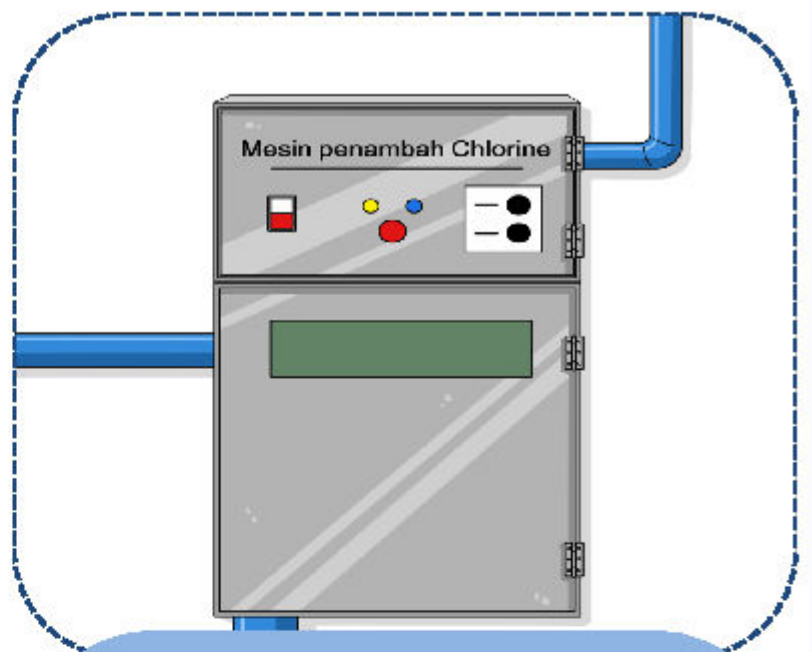
 Diukur/diperiksa dari tempat pengerjaan dan dari ketinggian, bukan tempat kerja secara umum

Pengelolaan Air Tanah



- ✓ Menjaga penampungan air dari segala kesalahan yang menyebabkan kontaminasi

💡 Harus mengecek lingkungan sekitar apakah ada faktor yang dapat mengkontaminasi penampungan air! (Toilet, pembuangan air, kotoran, dll.)



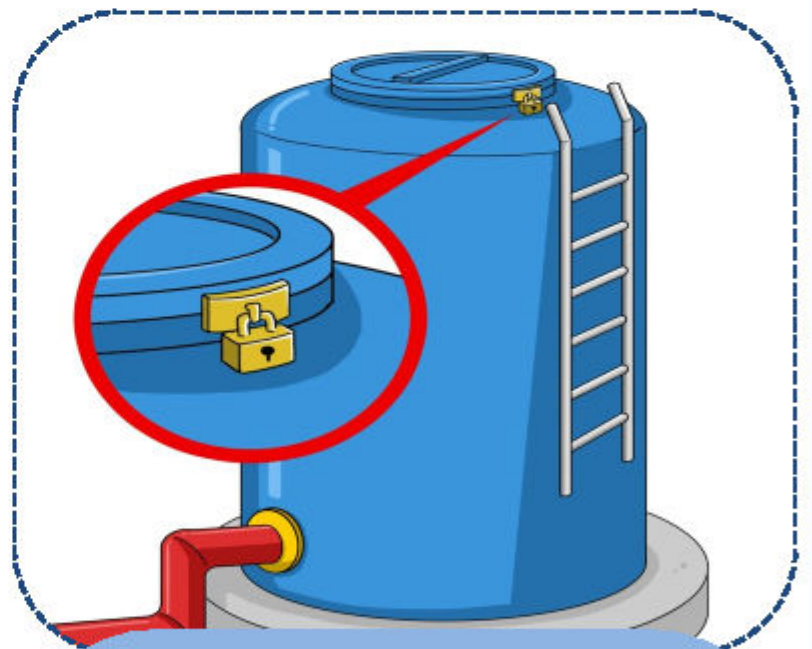
- ✓ Apabila diperlukan, memasang antiseptik atau anti kuman

💡 Menggunakan alat penambah Chlorine otomatis, memasang penyaring mikro, dll.



- ✓ Melakukan pemeriksaan "Standar Kualitas Air Minum" minimal 1 tahun sekali

💡 Untuk air yang digunakan langsung untuk membuat minuman, pemeriksaan dilakukan minimal 6 bulan sekali



- ✓ Menggunakan bahan tidak berbahaya untuk tanki air dan memasang alat pengunci

💡 Untuk bahan semen, harus dipasang anti air/pelapis

Menjaga Kebersihan Pribadi & Membersihkan/Mensterilkan Tempat Kerja



- ✓ Karyawan yang sedang bekerja harus selalu mengenakan pakaian, topi, dan sepatu kebersihan



Dilarang memakai aksesoris atau membawa benda-benda kecil pribadi (jam tangan, cincin, HP, pemantik, dll.)



- ✓ Ketika keluar-masuk tempat kerja harus mencuci tangan, mengeringkan, dan memakai antiseptik



Memakai antiseptik setelah tangan benar-benar kering



- ✓ Melakukan pembersihan/sterilisasi secara berkala sesuai dengan pedoman rencana pengelolaan yang berlaku



Menyusun standar pembersihan/sterilisasi dan jadwal, daftar piket penanggung jawab, dll.



- ✓ Menggunakan pembersih/antiseptik dengan benar dan mengecek cara penyimpanan

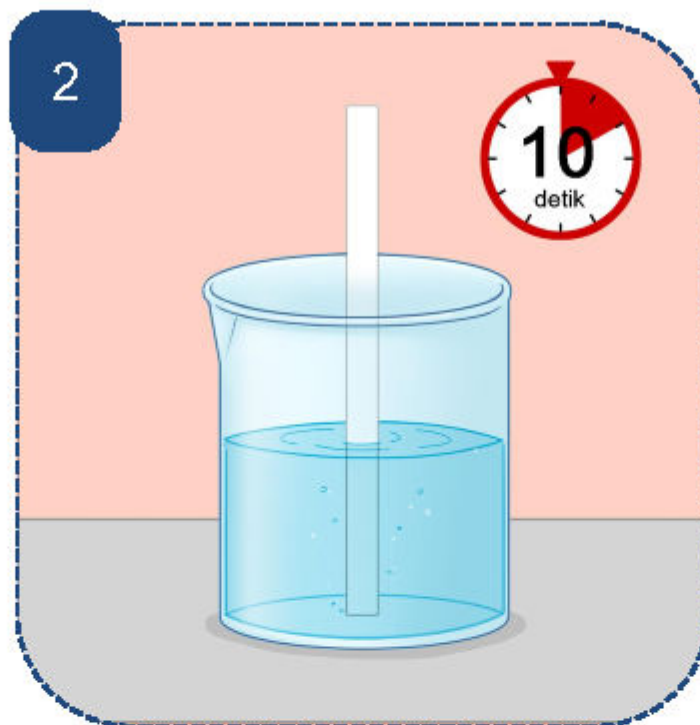


Apabila kotoran menumpuk (debu, kuman, dll.), manfaat antiseptik akan menurun, jadi bersihkan dahulu kotoran sebelum memberi antiseptik

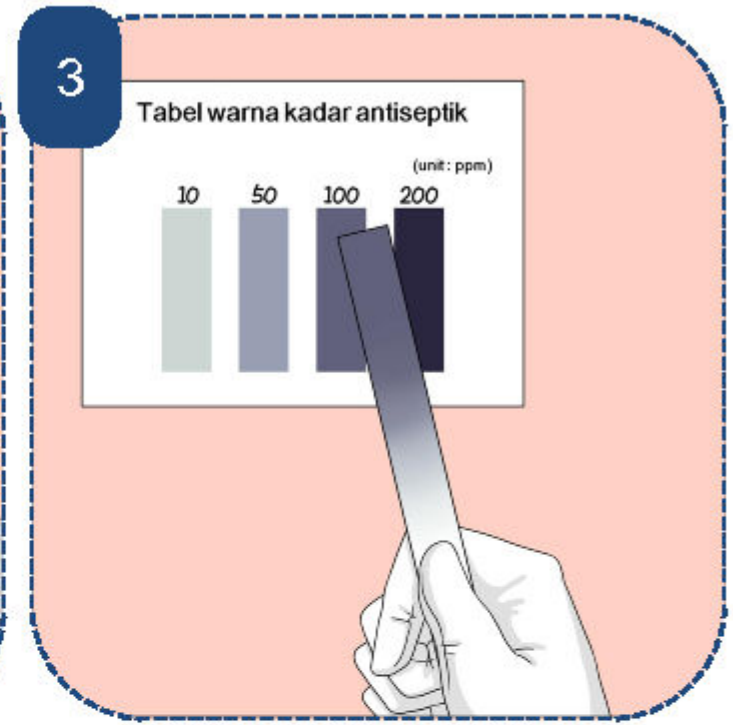
Cara Memonitor Kadar Chlorine (Menggunakan kertas uji)



① Tuangkan antiseptik yang diencerkan ke dalam wadah secukupnya.



② Celupkan kertas uji ke dalam antiseptik dan diamkan selama 10 detik.



③ Bandingkan warna kertas uji yang telah berubah dengan tabel warna untuk mengukur kadar antiseptik.

※ Apabila kadar antiseptik yang diencerkan tidak sama dengan tabel warna, maka ulangi pengenceran sekali lagi sampai kadarnya sama.



Antiseptik jangan digunakan lebih dari satu kali.