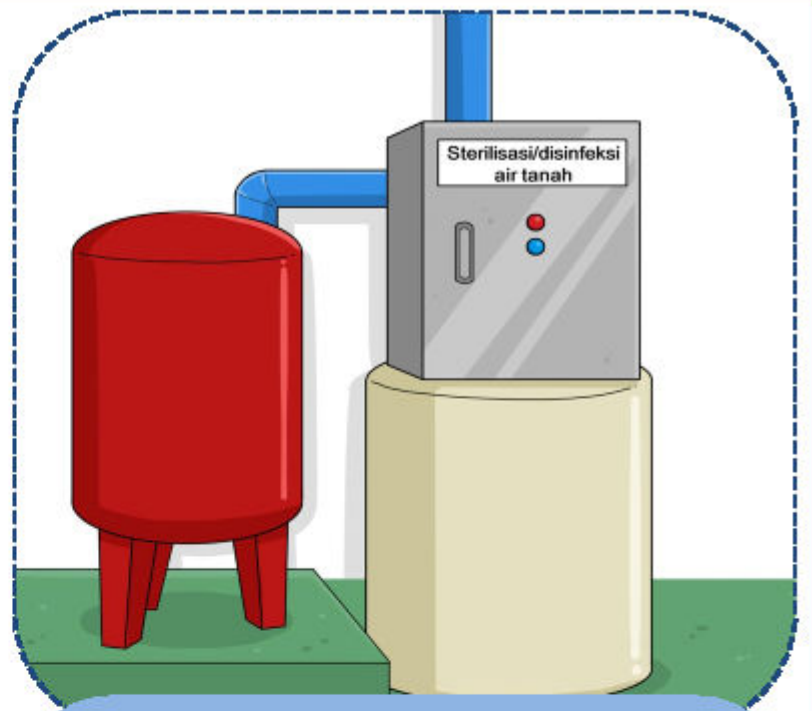


## 4 Macam "Instruksi Utama Keamanan Sanitasi" yang Harus Dipatuhi



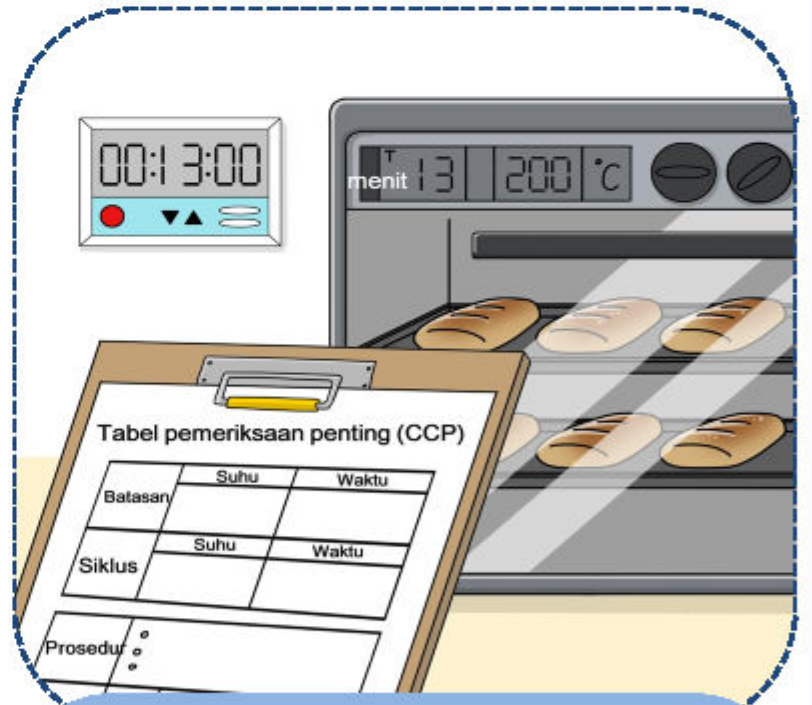
① **(Pengelolaan bahan mentah)** Setiap masuknya bahan mentah/bahan pendukung, mengecek laporan pemeriksaan dan meletakkannya pada tempat Kumpulan Catatan Pemeriksaan



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

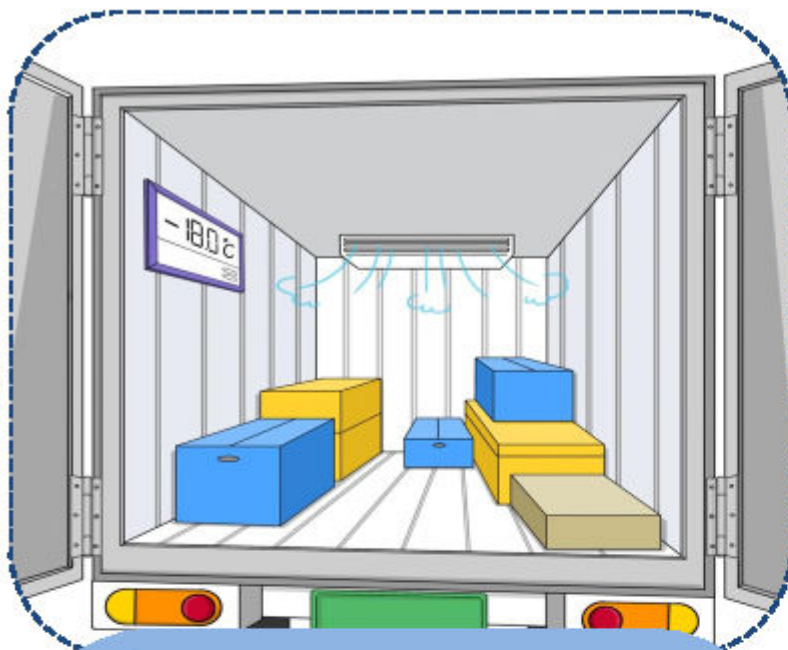


④ **(Pengelolaan pemeriksaan penting (CCP))** Pengontrolan CCP dan penyesuaian

※ **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



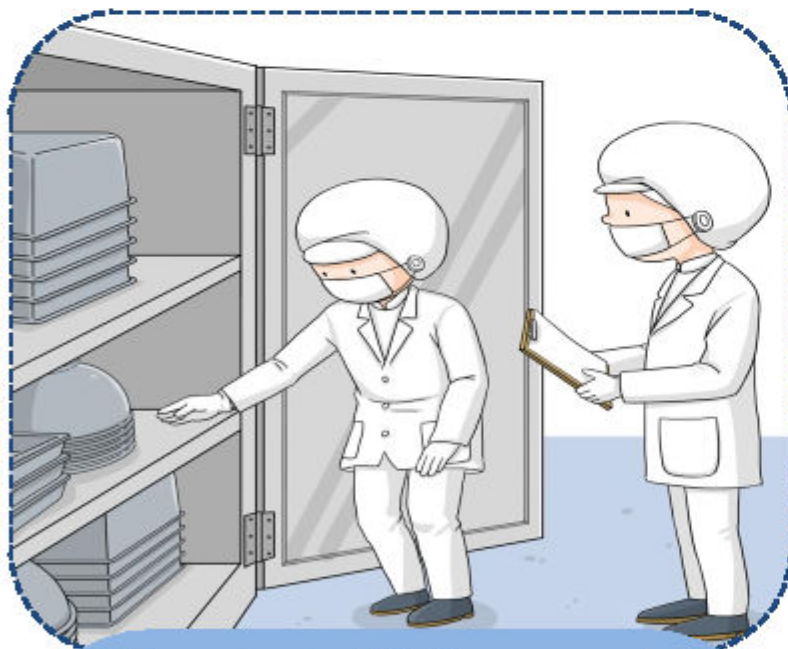
Apabila suhu tidak benar maka harus disesuaikan!



- ✓ 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

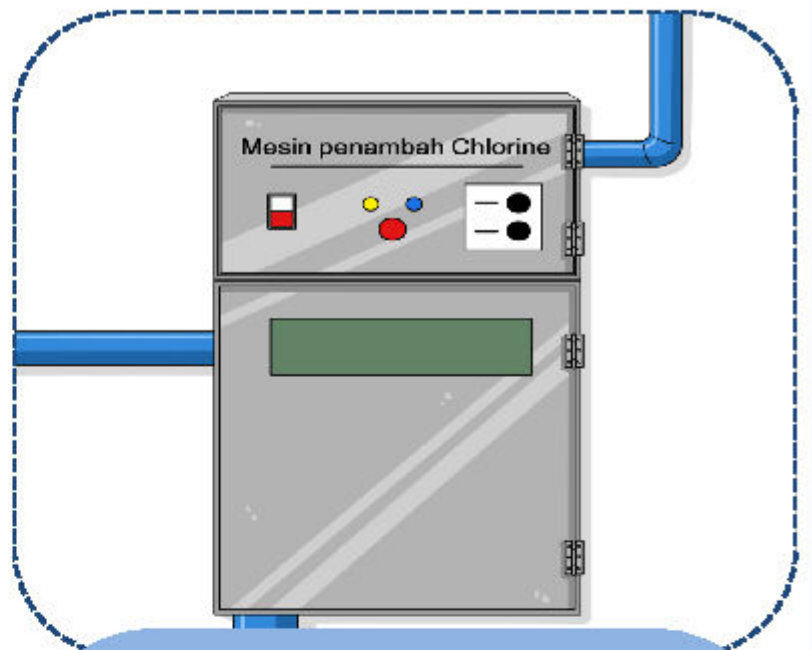


# Pengelolaan Air Tanah



- ✓ 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.)



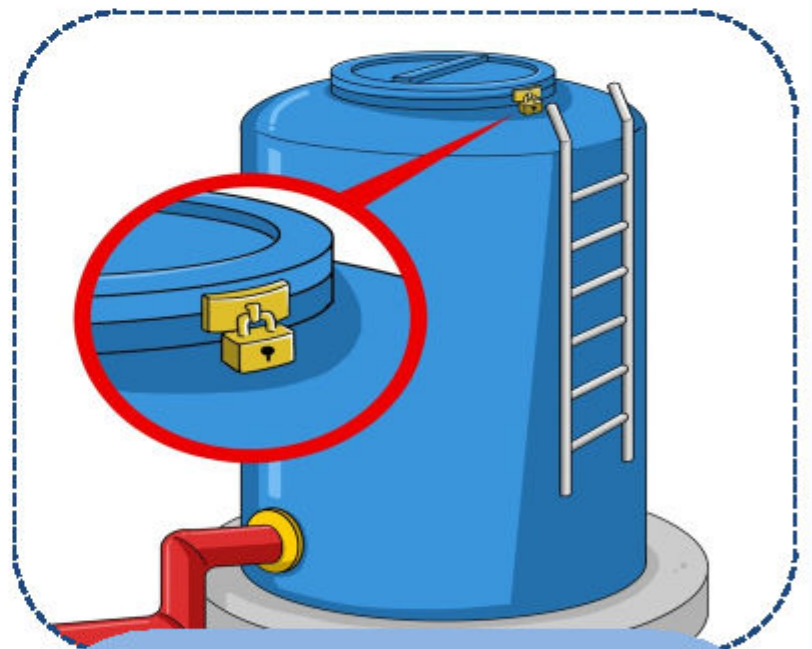
- ✓ Apabila diperlukan, memasang antiseptik atau anti kuman

💡 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



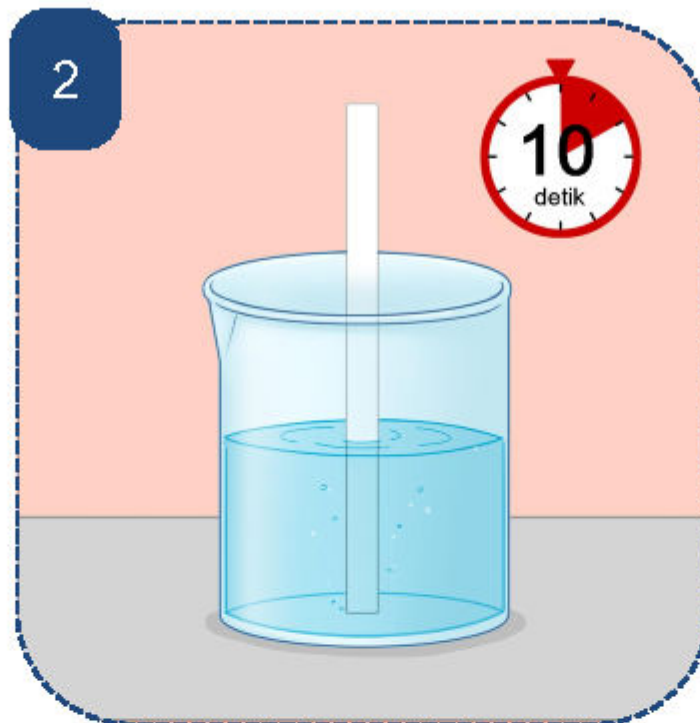
Apabila kotoran menumpuk (debu, kuman, dll.), manfaat antiseptik akan menurun, jadi bersihkan dahulu kotoran sebelum memberi antiseptik



# 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.**