

Komitmen Manajemen

DAPUR NONI

**MENGENALKAN MAKANAN *LOCAL WISDOM* ME
MENJADI ASET DAERAH.**

WADI FRESH

Pimpinan,

PRIYANTO

Formulir 1. Tim GMP

- a. Surat penugasan dari Pimpinan Puncak: .SK-GMP-001/04/2024
- b. Tabel tim GMP

NO.	NAMA	BAGIAN	KUALIFIKASI	PELATIHAN
1	Priyanto	Manajemen, pemasaran dan pemastian mutu	PEMILIK	manajerial
2	Noni Yulianti	Bagian Produksi	PENANGGUNG JAWAB	CPPOB PKP

Diskripsi produk

Formulir 2a. Komposisi bahan ingredien dan bahan baku serta bahan tambahan

BAHAN BAKU UTAMA	Ikan Patin
BAHAN INGREDIEN LAIN	Beras
	Garam
	Gula
	Penyedap Rasa (Royco)
BAHAN PENGEMAS	Primer : plastic vacum
	Sekunder : -

Formulir 2b. Diskripsi bahan baku

N o	Kategori	Uraian
1.	Nama bahan baku	Ikan Patin
3.	Komposisi	-
4.	Pengemasan	Plastik
5,	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan suhu beku (-18°C)	6 bulan
6.	Cara transportasi	- Sepeda motor
7.	Cara penyimpanan	Suhu beku (-18°C)
8.	Persyaratan SNI/regulasi	<ul style="list-style-type: none">• Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik• Keputusan Kepala Badan POM No.HK.00.05.52.4040 tentang Kategori Pangan
9.	Persyaratan yang ditetapkan	<ul style="list-style-type: none">• Hidup• Ukuran 1,3 kg -1,5 kg per ekor• Warna putih keabu abuan mengkilat

Formulir 2c. Diskripsi produk akhir

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Produk	Wadi Fresh
2.	Kategori proses	Fermentasi
3.	Komposisi	Ikan patin, beras, garam, gula dan Penyedap rasa
4.	Pengemasan	Paltik Vacum
5.	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan suhu beku (-18°C)	6 bulan
6.	Cara transportasi	- Sepeda motor
7.	Persyaratan SNI/regulasi	<ul style="list-style-type: none">• Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik• Keputusan Kepala Badan POM No.HK.00.05.52.4040 tentang Kategori Pangan
8.	Persyaratan pelanggan	<ul style="list-style-type: none">• Warna beras putih kekuningan• Bentuk padat khas ikan• Aroma khas bekasam ikan

Formulir 3. Tujuan penggunaan produk dan pengguna produk

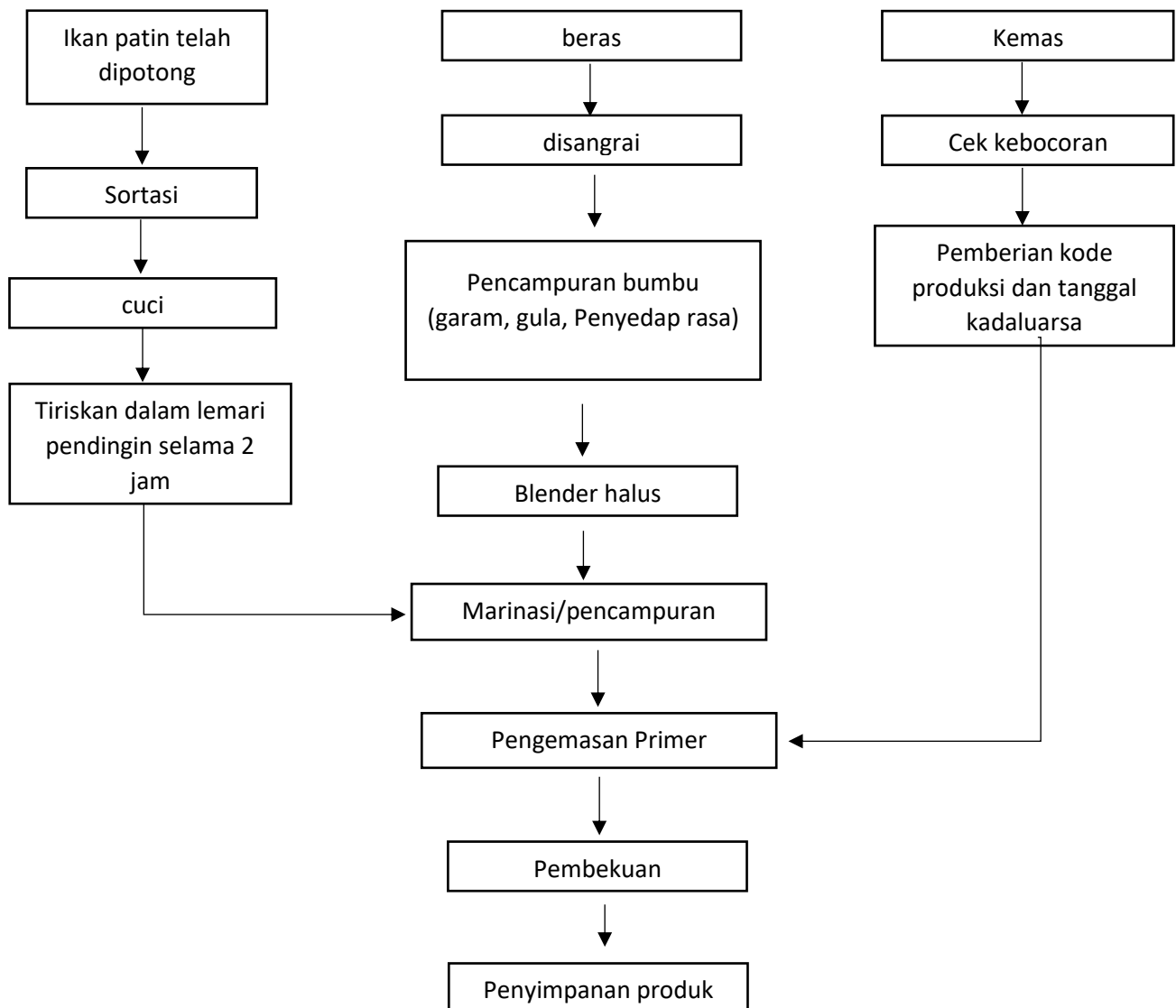
Nama Produk: Wadi fresh	
Umur simpan : 1. 6 bulan suhu beku (-18°C)	Lama penggunaan oleh konsumen (Setelah produk dibuka): 1 hari
<p>Kondisi Penyimpanan yang Disarankan : dalam frezeer Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>distributor</u> : memiliki freezer.</p> <p>Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>konsumen</u> : freezer.</p>	
Petunjuk Penggunaan : Digoreng dahulu sebelum disajikan	Penggunaan yang Diharapkan oleh Konsumen : lauk
Target Populasi Konsumen : Umum	Konsumen lain yang mungkin ikut menggunakan : Tidak ada

Formulir 4. Identifikasi bahaya dan Pengendaliannya

No.	Bahaya	Pengendaliannya
1.	Mikrobiologi : Salmonella sp	Simpan disuhu beku (-18°C) Pengemasan rapat menggunakan vacuum sealer
2.	Fisik : Rambut Kerikil Debu dan kotoran lainnya	Menggunakan penutup kepala ,sarung tangan,sendal didalam,celemek setiap produksi Melakukan sortasi dan memantau kembali sanitasi dari proses penerimaan bahan baku hingga proses pengemasan
3.	Kimia : Cemaran logam Cemaran formalin	Pembelian bahan baku dalam kondisi Fresh dan dari supplier yang telah terqualifikasi Hindari penggunaan peralatan logam yang telah berkarat

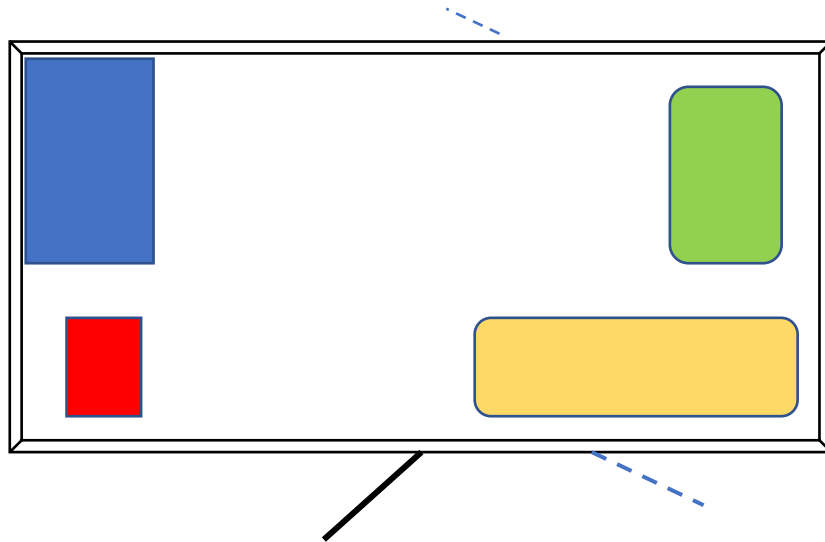
Formulir 4. Diagram alir proses

Diagram alir proses/prosedur pengolahan







Formulir 5. Peta Unit Pengolahan

DAPUR NONI	WADI FRESH
---------------	-------------------



KETERANGAN :

	Ruang Pencucian bahan baku dan peralatan
	Lemari pendingin
	Meja produksi
	Meja pengemasan

Formulir 6. SOP PROSES PENGOLAHAN

Penanggung Jawab : Noni Yulianti

Acuan : Internal

No	Langkah-langkah utama proses	Instruksi kerja	Pelaksana
1.	Penerimaan bahan baku	<ol style="list-style-type: none">1. Pemilihan ikan patin segar dari supplier dan langsung dipotong2. Ikan patin yang telah dipotong dilakukan sortasi3. Cuci bersih4. Tiriskan dalam Lemari pendingin selama 2 jam	Bagian Produksi
2.	Proses produksi	<ol style="list-style-type: none">1. Beras disangrai2. Pencampuran bumbu (garam, gula dan penyedap rasa)3. Di blender halus4. Marinasi ikan yang telah di tiriskan5. Kemas primer6. Simpan beku	Bagian Produksi
3.	Pengawasan (IPC)	<ol style="list-style-type: none">1. Pastikan ikan telah ditiriskan (tidak basah kuyub)2. Beras disangrai hingga kuning kekuningan3. Setelah proses merinasi / pencampuran langsung disimpan beku	Bagian pengawasan mutu

Formulir 7. Operasionalisasi GMP (SSOP)

NO	8 KUNCI POKOK SANITASI	PROSEDUR	MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]	KOREKSI	REKAMAN
1	KEAMANAN AIR	Menjaga keamanan air: <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan suplai air aman untuk digunakan. • Pastikan menggunakan air bersih untuk pencucian bahan dan alat produksi. • Lakukan perlindungan terhadap membaliknya air limbah, saluran pemindah atau sumber kontaminasi. • Pastikan penggunaan air sebaiknya mencukupi. 	Menjaga keamanan air: <ul style="list-style-type: none"> • Cek alat tandon air. • Pembersihan tandon air secara rutin sebulan sekali. 	Jika air terlihat keruh maka dilakukan penyaringan air atau pengendapan.	MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN
2	KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN	Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan <ul style="list-style-type: none"> • Lakukan pembersihan terhadap peralatan yang kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah digunakan. 	Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan <ul style="list-style-type: none"> • Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk (stoples, baskom, sendok takar, wajan) sebelum dan setelah digunakan. • Melakukan pembersihan peralatan produksi dengan mencuci menggunakan sabun pencuci food grade setelah dipergunakan • Memastikan peralatan tersebut bersih sebelum digunakan produksi. • Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan serta organoleptik (cek apakah ada debu berlebihan) oleh penanggung jawab produksi. 	Jika tidak tepat metode pembersihan yang digunakan maka perlu dilakukan modifikasi metode pembersihan dan aplikasikan metode baru untuk dilihat efektifitasnya.	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN

NO	8 KUNCI POKOK SANITASI	PROSEDUR	MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]	KOREKSI	REKAMAN
		<ul style="list-style-type: none"> Lakukan juga pembersihan peralatan yang tidak kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah dipergunakan. Jaga kebersihan lingkungan bangunan. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor kebersihan lingkungan bangunan gunakan <i>check list</i> kebersihan dengan melihat kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit) oleh penanggung jawab produksi. 		
3	PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG	Mencegah kontaminasi silang <ul style="list-style-type: none"> Pastikan alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan. Pastikan penggunaan alat tidak menyebabkan kontaminasi silang. Pastikan pergerakan tim produksi tidak menyebabkan kontaminasi silang. 	Mencegah kontaminasi silang <ul style="list-style-type: none"> Pastikan alur proses tidak menyebabkan kontaminasi silang di unit pengolahan setiap sebelum dimulai pengolahan dengan memeriksa alur bahan baku dan produk jadi, monitor penggunaan alat, monitor pergerakan saat produksi sehingga tidak menyebabkan kontaminasi silang oleh penanggung jawab produksi di ruang produksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Jika alur proses bersilangan, lakukan modifikasi alur. Jika pergerakan saat produksi menyebabkan kontaminasi silang, maka kemudian dilakukan evaluasi. 	PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN
4	MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI DAN TOILET	Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet: <ul style="list-style-type: none"> Bersihkan setiap habis digunakan. Lakukan pembersihan harian, mingguan, dan bulanan. Lengkapi bahan-bahan perlengkapan kebersihan toilet. 	Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet: <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet di fasilitas pencuci tangan dan toilet dengan cek visual setiap sebelum mulai produksi oleh penanggung jawab produksi. Pastikan kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat cuci tangan sebelum mulai produksi dengan menggunakan <i>check list</i> oleh penanggung jawab produksi. 	<p>Cek apakah masalah disebabkan oleh kesalahan metode/ form yang tidak informatif? Jika ya maka lakukan revisi <i>check list</i> atau instruksi kerja agar lebih detail dan jelas.</p> <p>Jika fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet tidak sesuai, lengkapi dan perbaiki jika rusak.</p>	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN

NO	8 KUNCI POKOK SANITASI	PROSEDUR	MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]	KOREKSI	REKAMAN
			<ul style="list-style-type: none"> Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap minggu dengan menggunakan <i>check list</i> oleh penanggung jawab produksi. 		
5	PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN	<p>Melakukan Proteksi dari bahan-bahan kontaminan</p> <ul style="list-style-type: none"> Rawat atap, langit-langit, dinding, pintu, ventilasi, lantai, atau penerangan dalam kondisi baik, dan pastikan lampulampu berpelindung. Pastikan lampu cukup terang. Perbaiki/ pindahkan peralatan yang rusak. Jaga agar tidak ada kondensasi. Jaga agar pertukaran udara memadai. Lakukan pembuangan limbah dengan benar. 	<p>Melakukan proteksi dari bahan-bahan kontaminan di seluruh ruang pengolahan dengan cara sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan atap, langit-langit, dinding, pintu ventilasi, lantai, dan penerangan, serta pelindung lampu-lampu, setiap sebelum pengolahan dimulai di seluruh area pengolahan pangan oleh penanggung jawab produksi. Monitor kondisi dari bahan dan peralatan dengan <i>checklist</i> setiap hari, mingguan, dan bulanan oleh penanggung jawab produksi. Monitor dengan <i>checklist</i> kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah produksi selesai dilakukan oleh penanggung jawab produksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Lakukan modifikasi metode Jika kontaminasi timbul karena kompetensi penanggung jawab produksi untuk melakukan pencegahan kontaminasi maka lakukan <i>retraining</i>. 	<p>MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN</p> <p>MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN</p> <p>MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN</p>
6	PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR	<p>Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar</p> <ul style="list-style-type: none"> Gunakan/tangani bahan-bahan yang mengandung zat kimia dengan cara yang benar 	<p>Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar</p> <ul style="list-style-type: none"> Cek apakah penanganan bahan kimia yang digunakan telah memenuhi standar setiap selesai produksi. Cek pelabelan pada bahan-bahan sanitasi ruangan dan sanitasi peralatan di tiap minggu. 	<ul style="list-style-type: none"> Lakukan modifikasi sistem sanitasi apabila hasil yang diperoleh tidak sesuai standar, baik itu pergantian bahan sanitasi atau tata cara penggunaan bahan sanitasi 	<p>PENGENDALIAN PENYIMPANAN</p>

NO	8 KUNCI POKOK SANITASI	PROSEDUR	MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]	KOREKSI	REKAMAN
		<ul style="list-style-type: none"> Beri label terhadap bahan-bahan kimia dengan benar serta simpan bahan kimia di tempat yang benar 			
7	PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL YANG DAPAT MENAKIBATKAN KONTAMINASI	<p>Pengawasan kondisi kesehatan personel</p> <ul style="list-style-type: none"> Jaga kebersihan personel yang menangani pangan dan proses produksi. Pastikan personel yang menangani makanan dan proses produksi melakukan tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada pangan. Lakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang sedang sakit masuk ke ruang produksi, dan memastikan selalu mencuci tangan sebelum menangani pangan. 	<p>Pengawasan kondisi kesehatan personel di ruang pengolahan dengan cara:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan tangan personel dengan meminta personel mencuci tangan di wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh penanggung jawab produksi. Cek penggunaan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh penanggung jawab produksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Dilakukan monitoring pemeriksaan kesehatan secara rutin tiap 6 bulan sekali Dilakukan monitoring higiene dan sanitasi sebelum masuk ruang produksi. Dilakukan <i>retraining</i> tentang Bahaya yang mungkin timbul terhadap keamanan pangan 	<p>PEMERIKSAAN HIGIENE DAN SANITASI PERSONEL</p> <p>PEMERIKSAAN KESEHATAN PERSONEL</p>

8	MENGHILANGKAN HAMA DARI UNIT PENGOLAHAN	Menghilangkan pest dari unit pengolahan <ul style="list-style-type: none"> Pastikan tidak ada benda/tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga. 	<ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan dan kelembaban serta tata letak penyimpanan bahan baku dan produk jadi apakah sesuai dengan standar, dilakukan tiap hari setelah produksi secara visual oleh penanggung jawab produksi 	Pastikan apakah ketidaksesuaian disebabkan oleh metode pencegahan hama, maka dilakukan modifikasi metode pencegahan hama	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN
---	---	--	---	--	---

NO	8 KUNCI POKOK SANITASI	PROSEDUR	MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]	KOREKSI	REKAMAN
		<ul style="list-style-type: none"> Pastikan tidak ada akses masuk (lubang) untuk hewan pengerat/serangga Pastikan upaya pengawasan hewan pengerat/serangga pencegahan maupun pembasmian efektif Pastikan pintu masuk dan keluar ruang produksi selalu tertutup ketika tidak sedang digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan Saluran atau lubang yang ada di area produksi, baik itu ruang produksi, toilet serta wastafel cuci tangan setiap hari sebelum dan sesudah produksi secara visual oleh penanggung jawab produksi Cek laporan <i>pest control</i> terkait hewan /hama apa yang ditemukan selama produksi dan selama tidak produksi di tiap ruangan produksi secara visual dengan menggunakan alat trap hama oleh penanggung jawab produksi Cek kondisi fisik pintu masuk dan keluar selama proses produksi setiap 4 jam setiap hari secara visual oleh penanggung jawab produksi 	<p>Lakukan pembersihan kembali pada gudang penyimpanan bahan baku dan gudang penyimpanan produk jadi</p> <p>Lakukan pembersihan kembali saluran atau lubang yang ada di ruang produksi</p> <p>Jika ketidaksesuaian disebabkan oleh perilaku yang mengundang hama maka dilakukan <i>retraining</i> terhadap karyawan tersebut terkait pengendalian hama</p> <p>Lakukan pengecekan pintu masuk unit produksi dan pintu toilet (pastikan kondisi masih baik dan mudah tertutup sendiri, jika setelah dicek kondisi rusak segera perbaiki atau ganti bagian yang rusak.</p>	

KEAMANAN AIR

NAMA SARANA : DAPUR NONI				PROSEDUR NO :	1
SSOP KEAMANAN AIR				HALAMAN NO :	16
Tujuan : Mengolah dan memeriksa air untuk memastikan keamanan air				REVISI :	-
				TANGGAL	07/04/2024
Kebijakan : Lakukan penyaringan atau pengendapan ulang terhadap air yang tidak memenuhi syarat.				DISETUJUI	Priyanto (PEMILIK)
SIAPA	DIMANA	KAPAN	PROSEDUR	TINDAKAN KOREKSI	DOKUMENTASI
Penanggung Jawab Produksi dan Mutu	Tempat penampungan air	Setiap 1 bulan sekali	Cek tempat penampungan dan dibersihkan sebulan sekali	Jika air tidak memenuhi syarat maka dilakukan penyaringan air atau pengendapan	Buku catatan sampling air
Penanggung Jawab Mutu	Tempat penampungan air	Sebelum memulai produksi	Mengambil air dan mengecek mutu air secara organoleptik dan sesuai standar	Jika air tidak memenuhi syarat maka dilakukan penyaringan air atau pengendapan	Buku catatan pemeriksaan air

KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN

NAMA IRTP : DAPUR NONI				PROSEDUR NO :	2
SSOP KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN				HALAMAN NO :	17
Tujuan : Menjamin permukaan alat yang kontak dengan bahan pangan dalam kondisi baik dan bersih				REVISI :	-
				TANGGAL	07/04/2024
Kebijakan : Kegiatan produksi tidak dilakukan pada permukaan alat yang kotor atau tidak layak				DISETUJUI	Priyanto (PEMILIK)
SIAPA	DIMANA	KAPAN	PROSEDUR	TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
Penanggung Jawab Produksi	Ruang produksi	Sebelum dan sesudah produksi dimulai	Monitoring kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk (stoples, baskom, sendok takar, wajan) sebelum dan setelah digunakan dengan menyemprotkannya dengan alkohol 70% serta secara organoleptik dengan melihat apakah peralatan tersebut ada kotoran, sisa sabun pembersih, sisa air.	Apabila ada indikasi kotor lakukan pembersihan ulang bagian yang kotor dan melakukan modifikasi metode pembersihan dan aplikasikan metode baru untuk dilihat efektifitasnya.	Buku catatan pemeriksaan kebersihan

NAMA IRTP : DAPUR NONI				PROSEDUR NO :	3
SSOP PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG				HALAMAN NO :	18
Tujuan : Mencegah terjadinya kontaminasi silang pada produk dalam alur proses produksi				REVISI :	-
				TANGGAL	07/04//2024
Kebijakan : Proses produksi dilakukan dengan memperhatikan sanitasi dan higiene karyawan				DISETUJUI	Priyanto (PEMILIK)
SIAPA	DIMANA	KAPAN	PROSEDUR	TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
Penanggung Jawab Produksi	Ruang produksi	Sebelum dan sesudah memulai produksi	Memastikan alur proses dengan memeriksa alur bahan baku dan produk jadi, monitor penggunaan alat, monitor pergerakan sehingga tidak menyebabkan kontaminasi	Jika alur proses bersilangan, lakukan modifikasi alur kemudian dilakukan evaluasi	Buku catatan pemeriksaan alur produksi

NAMA IRTP : DAPUR NONI				PROSEDUR NO :	4
SSOP MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI DAN TOILET				HALAMAN NO :	19
Tujuan : Memastikan fasilitas kebersihan tersedia dan lengkap				REVISI :	-
				TANGGAL	07/04/2024
Kebijakan : Menjamin kebersihan setiap peralatan produksi				DISETUJUI	Priyanto (PEMILIK)
SIAPA	DIMANA	KAPAN	PROSEDUR	TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
Penanggung Jawab Mutu	Wastafel Toilet	Sebelum mulai produksi	Pengecekan kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet di fasilitas pencuci tangan dan toilet. Kemudian memastikan kelengkapan pembersih toilet.	Apabila fasilitas ini tidak lengkap, maka segera melengkapinya, melakukan revisi <i>check list</i> atau instruksi kerja agar lebih detail dan jelas	Buku catatan sanitasi
NAMA IRTP : DAPUR NONI				PROSEDUR NO :	5
SSOP PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN				HALAMAN NO :	20
Tujuan : Mencegah masuknya kontaminan ke dalam proses pangan				REVISI :	-
				TANGGAL	07/04/2024
Kebijakan : Hindari kontaminasi dengan mencegah masuknya kontaminan				DISETUJUI	Artika S,pd,SD (PEMILIK)
SIAPA	DIMANA	KAPAN	PROSEDUR	TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
Penanggung Jawab Produksi	Ruang produksi	Sebelum produksi	Mengecek kebersihan atap, langit-langit, dinding, pintu ventilasi, lantai, dan penerangan, serta pelindung lampu-lampu di seluruh area pengolahan pangan	Jika kontaminasi timbul, maka melakukan <i>retraining</i> kontaminasi.	Buku catatan pemeriksaan potensi bahanbahan kontaminan

Penanggung Jawab Produksi	Ruang produksi	Setiap hari, setiap minggu dan setiap bulan	Monitor kondisi dari bahan dan peralatan dengan <i>checklist</i>	Jika kontaminasi timbul, maka melakukan <i>retraining</i> kontaminasi.	Buku catatan pemeriksaan potensi bahanbahan kontaminan
Penanggung Jawab Produksi	Ruang produksi	Setelah produksi	Monitor dengan <i>checklist</i> kondisi pembuangan limbah dengan benar	Jika kontaminasi timbul, maka melakukan <i>retraining</i> kontaminasi.	Buku catatan pemeriksaan potensi bahanbahan kontaminan

PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI DAN TOILET PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN

PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR

NAMA IRTP : DAPUR NONI				PROSEDUR NO :	6
SSOP PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR				HALAMAN NO :	21
Tujuan : Menjamin penyimpanan, pelabelan, pengemasan bahan-bahan dilakukan dengan benar				REVISI :	-
				TANGGAL	07/04/2024
Kebijakan : Menjaga bahan-bahan toksik agar tidak menjadi sumber kontaminan				DISETUJUI	Priyanto (PEMILIK)
SIAPA	DIMANA	KAPAN	PROSEDUR	TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
Penanggung Jawab Mutu	Ruang penyimpanan	Selesai produksi	Melakukan pengecekan ruangan atau lemari penyimpanan apakah penanganan bahan kimia yang digunakan telah memenuhi standar	Apabila hasil yang diperoleh tidak sesuai standar, baik itu pergantian bahan sanitasi atau tata cara penggunaan bahan sanitasi, lakukan modifikasi sistem	Buku pencatatan pemeriksaan bahan, label dan kemasan

PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL YANG DAPAT MENAKIBATKAN KONTAMINASI

NAMA IRTP : DAPUR NONI				PROSEDUR NO :	7
SSOP PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL YANG DAPAT MENAKIBATKAN KONTAMINASI				HALAMAN NO :	22
Tujuan : Menjaga kebersihan personel yang menangani makanan dan proses untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan				REVISI :	-
				TANGGAL	07/04/2024
Kebijakan : Menjamin personel yang bekerja dalam kondisi sehat				DISETUJUI	Priyanto (PEMILIK)
SIAPA	DIMANA	KAPAN	PROSEDUR	TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
Penanggung Jawab Produksi	Ruang produksi	Sebelum produksi	Mencuci tangan di wastafel di ruang produksi dan menggunakan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual.	Monitoring pemeriksaan kesehatan secara rutin tiap 6 bulan sekali, monitoring higiene dan sanitasi sebelum masuk ruang produksi	Buku catatan kesehatan personel

NAMA IRTP : DAPUR NONI				PROSEDUR NO :	8
SSOP MENGHILANGKAN HAMA DARI UNIT PENGOLAHAN				HALAMAN NO :	23
Tujuan : Memastikan tidak terdapat barang/benda/tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga				REVISI :	-
				TANGGAL	07/04/2024
Kebijakan : Upaya pengawasan hewan pengerat/serangga pencegahan maupun pembasmian efektif				DISETUJUI	Priyanto (PEMILIK)
SIAPA	DIMANA	KAPAN	PROSEDUR	TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN

Penanggung Jawab Produksi	Ruang produksi	Sebelum, selama dan sesudah produksi	Memastikan tidak ada ruang yang mengundang hama dibiarkan terbuka, dalam kondisi yang baik, tertutup dan tidak berlubang	Memperbaiki kondisi tempat agar tidak mengundang hama	Buku catatan pengendalian hama
---------------------------	----------------	--------------------------------------	--	---	--------------------------------

MENGHILANGKAN HAMA DARI UNIT PENGOLAHAN

FORMULIR REKAMAN HARIAN PENGENDALIAN SANITASI

Tanggal laporan: 11 APRIL

Nama perusahaan : Dapur Noni

Alamat : Jl. Batu Suli 1A.Kel.Palangka

Kec.Jekan Raya

Lajur 1:

Lajur 2:

[illegible]

<p>2. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk (stoples, baskom, amplas, sendok takar, panci) sebelum dan setelah digunakan dengan menyemprotkannya dengan alkohol 70% serta pengecekan secara organoleptik dengan melihat apakah peralatan tersebut ada kotoran, sisa sabun pembersih atau sisa air oleh penanggung jawab produksi. 									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan serta organoleptik (cek apakah ada debu berlebihan) oleh penanggung jawab produksi. 									
<ul style="list-style-type: none"> Monitor kebersihan lingkungan bangunan gunakan <i>check list</i> kebersihan dengan melihat kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit) oleh penanggung jawab produksi. 									

3. Pencegahan kontaminasi silang <ul style="list-style-type: none"> Pastikan alur proses tidak menyebabkan kontaminasi silang di unit pengolahan setiap sebelum dimulai pengolahan dengan memeriksa alur bahan baku dan produk jadi, monitor penggunaan alat, monitor pergerakan saat produksi sehingga tidak menyebabkan kontaminasi silang oleh penanggung jawab produksi di ruang produksi. 									
4. Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet di fasilitas pencuci tangan dan toilet dengan cek visual setiap sebelum mulai produksi oleh penanggung jawab produksi. 									
<ul style="list-style-type: none"> Pastikan kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat cuci tangan sebelum mulai produksi dengan menggunakan <i>check list</i> oleh penanggung jawab produksi. Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap minggu dengan menggunakan <i>check list</i> oleh penanggung jawab produksi. 									

5. Proteksi dari bahanbahan kontaminan <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan atap, langit-langit, dinding, pintu ventilasi, lantai, dan penerangan, serta pelindung lampu-lampu, setiap sebelum pengolahan dimulai di seluruh area pengolahan pangan oleh penanggung jawab produksi. Monitor kondisi dari bahan dan peralatan dengan <i>checklist</i> setiap hari, mingguan, dan bulanan oleh penanggung jawab produksi. Monitor dengan <i>checklist</i> kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah produksi selesai dilakukan oleh penanggung jawab produksi. 								
6. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar <ul style="list-style-type: none"> Cek apakah penanganan bahan kimia yang digunakan telah memenuhi standar setiap selesai produksi. 								
<ul style="list-style-type: none"> Cek pelabelan pada bahan-bahan sanitasi ruangan dan sanitasi peralatan di tiap minggu. 								

7. Pengawasan kondisi kesehatan personel yang dapat mengakibatkan kontaminasi <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan tangan personel dengan meminta personel mencuci tangan di wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh penanggung jawab produksi. Cek penggunaan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh penanggung jawab produksi. 								
8. Menghilangkan hama dari unit pengolahan <ul style="list-style-type: none"> Cek kebersihan dan kelembaban serta tata letak penyimpanan bahan baku dan produk jadi apakah sesuai dengan standar , dilakukan tiap hari setelah produksi secara visual oleh penanggung jawab produksi Cek kebersihan Saluran atau lubang yang ada di area produksi, baik itu ruang produksi, toilet serta wastafel cuci tangan setiap hari sebelum dan sesudah produksi secara visual oleh penanggung jawab produksi 								
<ul style="list-style-type: none"> Cek laporan <i>pest control</i> terkait hewan /hama apa yang ditemukan selama produksi dan selama tidak produksi di tiap ruangan produksi secara visual dengan menggunakan alat trap hama oleh penanggung jawab produksi 								

<ul style="list-style-type: none"> Cek kondisi fisik pintu masuk dan keluar selama proses produksi setiap 4 jam setiap hari secara visual oleh penanggung jawab produksi 								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

☒ = Puas /
 ☐ = Tidak Puas

Tandatangan/paraf _____PRIYANTO_____

Tanggal _____11 APRIL 2024_____

Formulir 8. Penarikan produk tidak sesuai

Pernyataan recall procedures : Dapur Noni menetapkan kebijakan penarikan kembali terhadap produk-produk yang tidak sesuai dan telah beredar sesuai dengan kategori
Klasifikasi: <ul style="list-style-type: none">1. Kategori 1 : Ketidaksesuaian dapat mengancam jiwa manusia2. Kategori 2 : Ketidaksesuaian berpotensi mengancam jiwa manusia3. Kategori 3 : Ketidaksesuaian berpotensi mengakibatkan economic fraud
Metode: <ul style="list-style-type: none">1. Notifikasi pada jaringan distribusi2. Penarikan produk3. Menentukan sumber masalah4. Menangani keluhan konsumen5. Melakukan tindakan koreksi
Waktu: Segera setelah ditemukan ketidaksesuaian
Penanggung jawab Penarikan produk: Pemilik atau Penanggung Jawab
Prosedur: <ul style="list-style-type: none">1. Menetapkan jadwal penarikan kembali2. Memberi info pada jaringan distribusi3. Penarikan produk4. Menentukan sumber dan penyebab masalah5. Menangani keluhan konsumen6. Melakukan tindakan koreksi7. Perbaiki sistem bila diperlukan
Rekaman recall: Rekaman notifikasi, jumlah produk yang berhasil ditarik, sumber dan penyebab masalah, tindakan koreksi serta rencana tindak lanjut.