

**TABEL SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP)
BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI**

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. 	Menjaga keamanan air: <ul style="list-style-type: none"> Pengecekan mutu air dengan cara organoleptik setiap sebelum memulai produksi oleh QC. 	Lakukan penyaringan air atau pengendapan.	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (YI-FORM-04)
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. Lakukan juga pembersihan peralatan yang tidak/kontak langsung dengan produk sebelum dan setelah dipergunakan. Jaga kebersihan lingkungan bangunan. 	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 (baskom stainles, pengaduk stainles) setelah dan sebelum digunakan dengan lap bersih serta secara organoleptik dengan melihat apakah peralatan tersebut ada kotoran, sisa sabun pembersih, sisa air oleh Staf Produksi di ruang produksi. Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan serta organoleptik (cek apakah ada debu berlebihan) oleh Staf Produksi. Monitor kebersihan lingkungan bangunan gunakan check list kebersihan dengan melihat kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit) oleh Staf Produksi. 	1. Jika tidak tepat metodenya maka perlu dilakukan modifikasi metode pembersihan dan aplikasikan metode baru untuk dilihat efektifitasnya. 2. karyawan tidak mengikuti prosedur dengan sesuai, maka dilakukan retraining pembersihan untuk karyawan bagian pembersihan.	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (YI-FORM-04) MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN (YI-FIRM-05) MONITORING PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN(YI-FORM-10)
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 karyawan 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 karyawan tidak menyebabkan kontaminasi silang oleh Staf Produksi di ruang produksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Jika alur proses bersilangan, lakukan modifikasi alur. Jika karyawan menyebabkan kontaminasi silang, maka lakukan pelatihan kemudian dievaluasi. 	PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI (EY-SOP-01) MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)

No	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring [4W(what,where,when,who), 1How]	Koreksi	Rekaman
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 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 Staf Produksi. Pastikan kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat cuci tangan sebelum mulai produksi dengan menggunakan formulir oleh Staf Produksi. Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap minggu dengan menggunakan formulir oleh Staf Produksi. 	<p>Cek apakah masalah disebabkan oleh kesalahan metode/ form yang tidak informatif? Jika ya maka lakukan revisi formulir 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> <p>Jika masalahnya terdapat pada karyawan maka lakukan retraining terhadap karyawan</p>	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05) MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN (EY-FRM-06) MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN (EY-FRM-07) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)
5	PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN	Melakukan Proteksi dari bahan-bahan kontaminan <ul style="list-style-type: none"> Rawat atap, langit-langit, dinding, pintu, ventilasi, lantai, atau penerangan dalam kondisi baik, dan pastikan lampu-lampu 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 Staf Produksi. Monitor dengan <i>check list</i> setiap hari, mingguan, dan bulanan oleh Staff Produksi. Monitor dengan <i>check list</i> kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah produksi selesai dilakukan oleh Staf Produksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Lakukan modifikasi metode Jika kontaminasi timbul karena kompetensi karyawan untuk melakukan pencegahan kontaminasi maka lakukan retraining kontaminasi maka lakukan retraining 	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05) MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN (EY-FRM-06) MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN (EY-FRM-07) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN(EY-FRM-10)
6	PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR (tidak ada penggunaanb)	Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar (tidak ada penggunaan bahan toksin)	Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar (tidak ada penggunaan bahan toksin)	(tidak ada penggunaan bahan toksin)	-

No	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring [4W(what,where,when,who), 1How]	Koreksi	Rekaman
	ahantoksin)				
7	PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL YANG DAPAT MENGAKIBATKAN KONTAMINASI	Pengawasan kondisi kesehatan personel <ul style="list-style-type: none"> • Jaga kebersihan personel yang menangani makanan dan proses. • Pastikan personel yang menangani makanan dan proses melakukan tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. • Lakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang berpenyakit masuk keruang produksi, dan memastikan selalu cuci tangan sebelum menangani makanan. 	Pengawasan kondisi kesehatan personel di ruang pengolahan dengan cara: <ul style="list-style-type: none"> • Cek kebersihan tangan personel dengan meminta personel mencuci tangan di wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi (Rosida). • Cek penggunaan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi (Rosida). • Cek kesehatan karyawan dengan pengecekan visual di ruang produksi setiap sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi (Rosida). 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan monitoring pemeriksaan kesehatan secara rutin tiap 6 bulan sekali • Dilakukan monitoring hiegiene dan sanitasi sebelum masuk ruang produksi. • Dilakukan retraining tentang bahaya keamanan pangan yang mungkin timbul terhadap kesehatan karyawan. 	PEMERIKSAAN HIGIENE DAN SANITASI KARYAWAN (EY-FRM-08) PEMERIKSAAN KESEHATAN KARYAWAN (EY-FRM-09) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)
8	MENGHILANGKAN HAMA DARI UNIT PENGOLAHAN	Menghilangkan pest dari unit pengolahan <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan tidak terdapat barang/benda/tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga. • Pastikan upaya pengawasan binatang pengerat/serangga pencegahan maupun pembasmian efektif . 	Pastikan apakah ketidaksesuaian disebabkan oleh metode pencegahan hama, maka dilakukan modifikasi metode pencegahan hama. Jika ketidaksesuaian disebabkan oleh karyawan yang berperilaku yang mengundang hama maka dilakukan retraining terhadap karyawan tersebut terkait pengendalian hama.	Pastikan apakah ketidaksesuaian disebabkan oleh metode pencegahan hama, maka dilakukan modifikasi metode pencegahan hama Jika ketidaksesuaian disebabkan oleh karyawan yang berperilaku yang mengundang hama maka dilakukan retraining terhadap karyawan tersebut terkait pengendalian hama	MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN (EY-FRM-05) PROGRAM PELATIHAN KARYAWAN (EY-FRM-10)

FORMULIR REKAMAN HARIAN PENGENDALIAN SANITASI

Tanggal laporan :
 Nama Perusahaan : Copasme
 Alamat : Jl. Mendawai Komplek Dinas Sosial Palangka Raya

Area Sanitasi dan Tujuan	Pre-Op Time	Start Time	2 hour time	4 hour time	6 hour time	8 hour time	Post-OP Time	Keterangan dan koreksi
1. Keamanan air								
Cek keamanan air yang digunakan untuk pencucian bahan baku (dari air kran) sebelum proses produksi dimulai.	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>	
2. Kondisi dan kebersihan permukaan kontak dengan produk								
Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk (baskom stainless dan pengaduk stainless) sebelum digunakan dengan lap bersih serta secara organoleptik dengan melihat apakah wadah tersebut ada kotoran, sisa sabun pembersih, sisa air oleh Staf Produksi.		<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	
Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak kontak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan secara organoleptik (cek apakah ada debu berlebihan) oleh Staf Produksi.		<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	
Monitor kebersihan lingkungan bangunan gunakan check list kebersihan setiap hari dengan melihat kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit) oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>	
3. Pencegahan kontaminasi silang								
Pastikan alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan setiap sebelum dimulai pengolahan oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							
Monitor penggunaan alat tidak menyebabkan kontaminasi silang sebelum dimulai pekerjaan oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							

Area Sanitasi dan Tujuan	Pre-Op Time	Start Time	2 hour time	4 hour time	6 hour time	8 hour time	Post-OP Time	Keterangan dan koreksi
Monitor pergerakan karyawan tidak menyebabkan kontaminasi silang oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							
4. Pemeliharaan tempat cuci tangan, sanitasi tangan dan fasilitas toilet								
Cek kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet di fasilitas pencuci tangan dan toilet dengan cek visual setiap sebelum mulai produksi dan mingguansertabulanansekali oleh Staf Produksi.	<input type="checkbox"/>							
Pastikan kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat cuci tangan sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi..	<input type="checkbox"/>							
Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap selesai produksi oleh Staf Produksi.							<input type="checkbox"/>	
5. Proteksi dari bahan pencemar								
Monitor dgn checklist atap, langit-langit, dinding, pintu atau penerangan dalam kondisi, dan pelindung lampu-lampu, setiap sebelum pengolahan dimulai.	<input type="checkbox"/>							
Monitor dengan checklist kondensi setelah proses produksi selesai.						<input type="checkbox"/>		
Monitor dengan checklist kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah proses produksiselesai.						<input type="checkbox"/>		
6. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin. (tidakdigunakanbahantoksin)								
7. Kondisi kesehatan pekerja								
Cek kebersihan tangan pekerja dengan meminta pekerja mencuci tangan di wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi (Heni).		<input type="checkbox"/>						

Area Sanitasi dan Tujuan	Pre-Op Time	Start Time	2 hour time	4 hour time	6 hour time	8 hour time	Post-OP Time	Keterangan dan koreksi
Cek penggunaan perlengkapan kerja para pekerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh Staf Produksi (Heni).		<input type="checkbox"/>						
Cek kesehatan karyawan dengan pengecekan visual di ruang produksi setiap sebelum mulai produksi oleh Staf Produksi (Heni).	<input type="checkbox"/>							
8. Pembersihan binatang								
Pastikan tidak ada remah-remah makanan secara visual oleh staff di ruang produksi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	
Pastikan tidak ada tanda-tanda kehadiran binatang pengerat/serangga dengan cara cek visual sebelum memulai dan sesudah selesai produksi oleh staff di ruang produksi.	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>	

√ = Puas / X = Tidak Puas

Keterangan (PENTING):

- Ceklist artinya telah dimonitoring dan hasilnya sesuai
- Jika tidak sesuai maka bubuhkan tanda silang pada kotak dan isi kolom keterangan dengan tindakan koreksi dan kondisi pasca tindakan koreksi

Tandatangan/paraf _____

Tanggal _____