

 PT. CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
			20 – 03 – 24	1/1
	PENGECHEKAN <i>REWORK</i>	Dibuat	No. Dokumen	Revisi
			IK QT 27	00

Pelaksana : QC

Frekuensi : Setiap proses *rework*

1. Pemeriksaan *rework* di *Meat Preparation*

- Produk yang tidak lolos standar di *packing* akan di pisahkan dan di kumpulkan untuk di *rework*.
- Lakukan pengecekan pada team produksi yang melakukan pengupasan produk dari *casing*. Pastikan menggunakan sarung tangan.
- Setelah produk yang telah di kupas dimasukan dalam plastik dan timbang, lakukan verifikasi kontaminasi benda asing. Pastikan tidak adanya kontaminasi benda asing yang masih menempel.
- Apabila ditemukan kontaminan, ambil dan pisahkan.
- Cuci bersih kontaminan, lalu tempelkan pada form pemeriksaan kontaminasi benda asing QT 31.
- Catat kode produksi yang di *rework* dan ikat plastik.
- Masukan *rework* ke *coldstorage*.
- Apabila *rework* akan digunakan untuk produksi, pastikan *rework* sudah *thawing*.
- Tuang produk *rework* ke dalam *meat car* sedikit demi sedikit
- Cek apakah ada kontaminasi benda asing.
- Apabila menemukan kontaminan, ambil dan pisahkan
- Cuci bersih kontaminan, lalu tempelkan pada form pemeriksaan kontaminasi benda asing QT 31.

2. Pemeriksaan adonan WIP di area Susun

- Cek Organoleptik pada adonan WIP
- Tuang adonan WIP dengan melewati saringan *Mesh*
- Apabila terdapat benda asing, pisahkan dan tempelkan pada form pemeriksaan kontaminasi benda asing QT 31
- Beritahu operator susun bagian WIP untuk segera membawa adonan WIP ke MP untuk di *mixing* ulang