

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Disetujui	Tanggal	Hal.
				08 - 08 - 19	1/1
	<b>Pemeriksaan Kebersihan dan Sanitasi</b>		Dibuat	No. Dokumen	Revisi
				IK QR 01	01

## 1. PEMERIKSAAN KEBERSIHAN

- 1.1. Periksa kondisi ruangan, mesin dan peralatan sebelum produksi dimulai.
- 1.2. Pemeriksaan kebersihan dikelompokkan menjadi 7 kategori, yaitu :
  - √ Bersih
  - 1 Berdebu
  - 2 Basah
  - 3 Pecah / Retak
  - 4 Sisa produksi seperti lemak, daging, potongan plastic
  - 5 Noda seperti tinta, karat, kerak
  - 6 Pertumbuhan mikroorganisme, seperti jamur dan bau busuk
- 1.3. Catat hasil pemeriksaan tersebut dalam form QR 01. Beritahukan ke petugas produksi untuk segera dilakukan tindakan koreksi apabila diperoleh hasil yang tidak memenuhi syarat.

## 2. PEMERIKSAAN SANITASI

- 2.1. Setiap karyawan yang akan memasuki ruangan produksi diharuskan mensanitasi sepatu boot dan tangan.
- 2.2. Periksa kadar klorin *foot basin* dan *hand basin* setiap dua jam sekali dengan menggunakan *paper chlorine test*.
- 2.3. Celupkan *paper chlorine test* pada cairan hand basin dan foot basin. Kemudian cocokan warna *paper chlorine test* dengan warna standar yang ada pada kemasan *paper chlorine test*.
- 2.4. Kadar klorin *foot basin* harus 200 ppm dan untuk *hand basin* 50 ppm.
- 2.5. Jika kadar klorin tidak sesuai, mintalah kepada petugas sanitasi untuk memperbaikinya.
- 2.6. Catat hasil pemeriksaan dalam form QR 03.