
 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui 	Tanggal 20 – 03 – 24	Hal. 1/2
		Dibuat 	No. Dokumen IK QT 16	Revisi 00
	CLEANING MESIN AREA <i>MEAT PREPARATION</i> DAN <i>CHAMBER</i>			

Pelaksana : QC

Frekuensi : Setiap 30 menit

1. Siapkan sikat tangan atau kain lap, alat *fogger*, larutan metta-klin 3% dan larutan metta-quart 1200 ppm.

- Perhitungan larutan metta-klin 3% :  
Larutkan 30ml metta-klin dalam 970ml air.
- Perhitungan larutan metta-quart 1200 ppm:  
Larutkan 12ml metta-quart dalam 988ml air.

2. Bongkar bagian-bagian mesin :

- Mesin *Grinder* :  
Lepas *hole plate*, pisau dan *screw* pada mesin.
- Mesin *Emulsifier* :  
Lepas *hole plate*, pisau dan bagian mesin lainnya.
- Mesin *Mixer* :  
Buka penutup *mixer*, nyalakan baling-baling *mixer*
- *Metal detector* :  
Lepas pipa yang terhubung pada *metal detector*
- *Hopper* :  
Lepas bagian penutup *hopper*, kemudian lepas bagian *roll hopper*.
- *Retort Chamber* :  
Buka pintu mesin *chamber*.
- *Bowl Cutter* :  
Buka atau naikan bagian atas pada *bowl cutter*.

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		20 – 03 – 24	2/2
	CLEANING MESIN AREA <i>MEAT PREPARATION</i> DAN <i>CHAMBER</i>	No. Dokumen	Revisi
		IK QT 16	00

3. Semprot semua bagian yang sudah dilepas dengan air mengalir sampai bersih dari adonan sisa
4. Basahi sikat tangan atau kain lap dengan larutan metta-klin, gunakan sikat tangan untuk bagian yang dirasa kurang efektif menggunakan kain lap
5. Bersihkan semua bagian mesin dengan menggunakan kain lap atau sikat tangan yang sudah dibasahi larutan metta-klin dengan cara di gosok ke setiap permukaan bagian mesin
6. Sikat bagian kaki mesin secara berkala setiap 2 minggu sekali.
7. Bilas semua kotoran dan sabun dengan air mengalir.
8. Semprot semua permukaan mesin dengan menggunakan metta-quart 1200 ppm dengan alat *fogger*.