

 PT.CPI - FOOD DIVISION	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
			19 - 03 - 24	1/1
	Pemeriksaan Suhu Produk di <i>Cold Storage</i>	Dibuat	No. Dokumen	Revisi
			IK QR 43	00

1. Tujuan

Menjelaskan tentang cara pemeriksaan suhu produk di ruang *cold storage*

2. Penanggung Jawab

No.	Personnel	Tanggung Jawab
1.	QC Warehouse	Memastikan suhu produk di ruang <i>cold storage</i> sesuai standar yg ditentukan.

3. Alat :

3.1. Thermometer digital yang sudah ditera.

4. Cara pemeriksaan :

- 4.1. Periksa/ukur suhu produk di *cold* dengan menggunakan thermometer yang telah dikalibrasi dan ditera.
- 4.2. Probe thermometer diletakkan diantara dua produk yang akan diukur suhunya.
- 4.3. Probe dидiamkan selama kurang lebih 10 detik. Catat suhu produk yang muncul pada display thermometer.
- 4.4. Jika ditemukan suhu tidak standar ($> -18^{\circ}\text{C}$), Segera lapor ke petugas Warehouse untuk dilakukan perbaikan.
- 4.5. Pemeriksaan dilakukan 2 jam sekali. Khusus untuk produk YUM! dilakukan setiap satu jam sekali.
- 4.6. Catat hasil pemeriksaan pada Form Pemantauan Suhu Produk di Ruang *Cold storage* (FM QR 33).

5. Tautan

5.1. FM QR 33 Pemantauan Suhu Produk di Ruang *Cold Storage*