

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui 	Tanggal 20 – 03 – 24	Hal. 1/3
	PEMERIKSAAN SANITASI	Dibuat 	No. Dokumen IK QT 09	Revisi 00

Pelaksana : QC

Frekuensi : Setiap awal shift

1. Pemeriksaan Sanitasi Area *Meat Preparation*

1.1 Lakukan pengecekan kebersihan area *Meat Preparation*, meliputi :

- *Foot* dan *hand* basin
- *Air Shower*
- Lantai
- Saluran air
- Dinding
- Pintu dan tirai
- Timbangan
- *Grinder*
- Tangga *mixer*
- *Emulsifier*
- *Metal detector*
- *Hopper Pump*
- *Meat car*
- Atap
- Tempat sampah
- *Mixer*

1.2 Lakukan pengecekan kebersihan gudang *seasoning* meliputi :

- Lantai
- Dinding
- Pintu dan tirai
- Rak (bagian permukaan, sela-sela & tiang penyangga)
- Timbangan

1.3 Lakukan pengecekan kebersihan *chillroom* dan *coldstorage* meliputi :

- Lantai
- Dinding
- Pintu
- *Pallet*
- Rak

1.4 Catat hasil pengecekan kebersihan pada form QT 19


2. Pemeriksaan Sanitasi Area *Stuffing*

2.1 Lakukan pengecekan kebersihan *hopper*, meliputi :

- Lantai
- *Air Conditioner* (AC)
- Dinding
- Atap
- Pipa adonan
- *Hopper*
- Tirai dan pintu

2.2 Lakukan pengecekan kebersihan area *stuffing*, meliputi :

- Lantai
- Dinding
- Pintu dan Tirai
- *Conveyor*
- Tempat sampah
- Saluran air
- *Air Conditioner*

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		20 – 03 – 24	2/3
	PEMERIKSAAN SANITASI	No. Dokumen	Revisi
		IK QT 09	00

2.3 Cek kebersihan pada mesin *Stuffer*, meliputi :

- *Stuffer tube*
- *Slider*
- *Voider*
- *Pisau*
- *Slider*
- *Table*
- *Enclosed*

2.4 Cek kebersihan area susun, meliputi, :

- Lantai
- Dinding
- Pintu dan tirai
- *Conveyor*
- *Tray* susun
- *Trolley*
- *Container*
- Tempat sampah
- AC

2.5 Catat hasil pengecekan kebersihan pada form QT 13

3. Pemeriksaan Sanitasi Area *Chamber*

3.1 Cek kebersihan area *chamber*, meliputi :

- Lantai
- Dinding
- Pintu dan *tray*
- *Retort chamber*
- *Conveyor chamber*
- *Washing chamber*
- Saluran air

3.2 Catat hasil pengecekan kebersihan pada form QT 19

4. Pemeriksaan Sanitasi Area *Packing* dan *Finish Good*

4.1 Cek kebersihan area *packing*, meliputi :

- Bak cuci tangan
- *Air shower*
- Tempat sampah
- Lantai
- Dinding
- Pintu
- Meja sortasi
- *Conveyor*
- *Pallet*
- *Container*


4.2 Cek kebersihan area *dry store* dan gudang *finish good*, meliputi :

- Lantai
- Dinding
- Pintu
- *Pallet*
- Rak (bagian permukaan, sela-sela & tiang penyangga)

4.3 Cek kebersihan area *dryer*, meliputi :

- Lantai
- Dinding
- Pintu
- *Conveyor drying*
- Saluran buangan *dryer*

4.4 Catat hasil pengecekan kebersihan pada form QT 12

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		20 – 03 – 24	3/3
	PEMERIKSAAN SANITASI	No. Dokumen	Revisi
		IK QT 09	00

5. Pemeriksaan Sanitasi

5.1. Pemeriksaan kebersihan dikelompokkan menjadi 12 kategori, yaitu :

√ OK (Bersih)

- 1 Basah
- 2 Berdebu
- 3 Kerak
- 4 Noda
- 5 Karat
- 6 Sampah
- 7 Retak/Pecah
- 8 Sisa Produk
- 9 Sisa Adonan
- 10 Berjamur
- 11 Lain-lain

5.2. Catat hasil pemeriksaan tersebut dalam form QT 12, QT 13 dan QT 19. Beritahukan ke petugas produksi untuk segera dilakukan tindakan koreksi apabila diperoleh hasil yang tidak memenuhi syarat.