

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Disetujui	Tanggal	Hal.
				22 - 08 - 20	1/1
	<b>Pemeriksaan dan Disposisi Produk tidak sesuai</b>		Dibuat	No. Dokumen	Revisi
				IK QR 23	00

## 1. CARA PEMERIKSAAN

- 1.1. Pada saat produksi, pastikan semua produk sesuai dengan standard dan spesifikasi
- 1.2. Apabila dalam tahapan proses terdapat hasil produk yang tidak standar
  - 1.2.1. Lakukan identifikasi mengenai produk tersebut.
  - 1.2.2. Lakukan pemeriksaan terhadap parameter apa yang tidak sesuai dengan spesifikasi
  - 1.2.3. Lakukan pemeriksaan secara keseluruhan terhadap produk tersebut
  - 1.2.4. Catat temuan ketidaksesuaian dan kondisi produk pada form QR ..
  - 1.2.5. Laporkan hasil pemeriksaan ke supervisor QC untuk di ambil tindakan
  - 1.2.6. Beri keterangan produk dengan status “HOLD” selagi dilakukan tindakan terhadap produk yang tidak sesuai tersebut
  - 1.2.7. Catat tindakan yang dilakukan terhadap produk berdasarkan hasil keputusan dari minimal supervisor QC (dimusnahkan, release dengan syarat, dan atau rework)