




|  |  |   |              |        |
|--|--|---|--------------|--------|
| <br>PT.CPI - FOOD DIVISION<br>Plant Cikande | <b>INSTRUKSI KERJA</b>                     | Disetujui   | Tanggal      | Hal.   |
|  |  |  | 11 - 12 - 18 | 1/2    |
|  | <b>Pemeriksaan Kebersihan dan Sanitasi</b> | Dibuat  | No. Dokumen  | Revisi |
|  |  |  | IK QB 01     | 00     |

Pelaksana : QC


Frekuensi : Setiap awal shift

## 1. PEMERIKSAAN KEBERSIHAN DI AREA PRODUKSI

- 1.1. Kebersihan di area produksi diperiksa 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 remah-remah roti, tepung, dan sisa adonan
  - 5 Noda seperti tinta, karat
  - 6 Pertumbuhan mikroorganisme, seperti jamur dan bau busuk
- 1.3. Catat hasil pemeriksaan tersebut (FM QB 01). Beritahukan ke petugas produksi untuk segera dilakukan tindakan koreksi apabila diperoleh hasil yang tidak memenuhi syarat.

## 2. PEMERIKSAAN KEBERSIHAN KARYAWAN DAN PERALATAN

- 2.1. Setiap karyawan yang bekerja di bagian produksi harus mematuhi persyaratan cara berproduksi yang baik.
- 2.2. Periksa kebersihan karyawan meliputi seragam, topi, masker, apron, tangan/kuku dan sepatu boot sebelum memasuki ruangan produksi
  - 2.2.1. Bila ditemukan karyawan yang tidak memenuhi persyaratan, harus melakukan tindakan koreksi terlebih dahulu.
  - 2.2.2. Kebersihan peralatan produksi juga diperiksa setiap hari sebelum produksi dimulai.

|  |                                     |              |        |
|--|-------------------------------------|--------------|--------|
| <br>PT.CPI - FOOD DIVISION<br>Plant Cikande | INSTRUKSI KERJA                     | Tanggal      | Hal.   |
|  |                                     | 11 - 12 - 18 | 2/2    |
|  | Pemeriksaan Kebersihan dan Sanitasi | No. Dokumen  | Revisi |
|  |                                     | IK QB 01     | 00     |

2.2.3. Bila masih terdapat kotoran pada peralatan tersebut, maka bagian produksi harus membersihkannya terlebih dahulu sebelum digunakan.

2.2.4. Catat hasil pemeriksaan dalam FM QB 02 pemeriksaan karyawan dan peralatan.

2.3 Dilakukan juga pengecekan terhadap kondisi kerja selama produksi minimal 2 jam sekali meliputi 2 kategori :

✓ Hygiene karyawan

✓ Kebersihan area

2.3.1. Catat hasil pemeriksaan dalam FM QB 03 kondisi kerja selama produksi

2.3.2. Beritahukan ke petugas produksi untuk segera dilakukan tindakan koreksi apabila diperoleh hasil yang tidak memenuhi syarat

### 3. PEMERIKSAAN SANITASI

3.1. Setiap karyawan yang akan memasuki ruangan produksi diharuskan mensanitasi sepatu boot dan tangan.

3.2. Periksa kadar klorin *foot basin* dan *hand basin* setiap dua jam sekali dengan menggunakan *paper chlorine test*.

3.3. Kadar klorin *foot basin* harus 200 ppm dan untuk *hand basin* 50 ppm.

3.4. Jika kadar klorin tidak sesuai, mintalah kepada petugas sanitasi untuk memperbaikinya.

3.5. Catat hasil pemeriksaan dalam FM QB 04 Pemeriksaan Sanitasi.