

 Berkat Cahaya Novena	PT. Berkat Cahaya Novena										Kode Dokumen : BCN/HCP/FST/005
	Hazard Analysis Critical Control Point Plan										Level Dokumen : I
										Revisi : 06	
										Tanggal Efektif : 4 Januari 2021	

No.	Tahapan proses	Jenis Bahaya	Sumber Bahaya	Penilaian Bahaya			Tindakan Pengendalian		pohon keputusan				Keputusan CP/OPRP/CQP	Alasan	
				L	S	Nilai Risiko (LxS)	Tingkat Risiko		Q1	Q2	Q3	Q4			
1	Penerimaan Barang (Pemeriksaan Dokumen dan Barang)	F	Debu, Potongan Kemasan (potongan kertas, benang) kutu pada tepung terigu	Alat Transportasi, Proses Pengiriman	1	1	1	LOW	Penerapan GMP dan Prosedur Penerimaan Barang		-	-	-		
		K	-	-											
		B	Yeast & Mold (pada ragi basah)	Asal Bahan, Proses Pengiriman yang Tidak Sesuai	1	2	2	LOW	Penerapan GMP dan Prosedur Penerimaan Barang, PMJB		-	-	-		
2	Penyimpanan Barang	F	Debu, Potongan Kemasan (potongan kertas, benang) kutu pada tepung terigu	Lingkungan, Asal Bahan	1	1	1	LOW	Penerapan GMP, Penanganan Bahan Baku						
		K	-	-											
		B	Yeast & Mold (pada ragi basah)	Asal Bahan, Proses , Ruang Penyimpanan	1	2	2	LOW	Penerapan GMP, Penanganan Bahan Baku						
3	Pengayakan Tepung	F	Serpihan Logam	Bawaan Bahan	2	2	4	MEDIUM	Monitoring Ayakan		Y	T	Y	Y	OPRP
		F	Kerikil	Bawaan Bahan	1	1	1	LOW	Monitoring Ayakan		-	-	-	-	
		F	Potongan Kemasan	Bawaan Bahan	1	1	1	LOW	Monitoring Ayakan		-	-	-	-	
		K	-	-											
		B	-	-											
4a	Penimbangan Tepung Terigu	F	Potongan Kemasan	Bawaan Bahan	1	1	1	LOW	Penerapan GMP, Kontrol Visual saat Penimbangan Bahan		-	-	-	-	
		K	-	-											
		B	Mikroba (<i>E. Coli</i> , <i>S. Aereus</i> ,), Jamur	Akibat Salah Penanganan Selama Penyimpanan, Operator	1	3	3	MEDIUM	CoA dari Supplier saat penerimaan, penetapan GMP, Penanganan bahan baku yang baik (Monitoring temperatur dan kelembapan), Personal Higiene yang baik		-	-	-	-	
4b	Penimbangan Bahan selain Tepung Terigu	F	Potongan Kemasan	Bawaan Bahan	1	1	1	LOW	Penerapan GMP, Kontrol Visual saat Penimbangan Bahan		-	-	-	-	
		K	Jumlah BTP di Luar Standar	Proses Penimbangan	1	3	3	MEDIUM	Monitoring Pencatatan Penimbangan, Kalibrasi Alat Timbang		-	-	-	-	
		B	Mikroba (<i>E. Coli</i> , <i>S. Aereus</i> ,), Jamur	Akibat Salah Penanganan Selama Penyimpanan, Operator	1	3	3	MEDIUM	CoA dari Supplier saat penerimaan, penetapan GMP, Penanganan bahan baku yang baik, Personal Higiene yang baik		-	-	-	-	

5	Pencampuran dan Pengadukan	F	Potongan Kertas, Serpihan Plastik	Potongan Kemasan Bahan Baku, Wadah	1	1	1	LOW	Penerapan GMP, Kontrol Visual saat Penuangan Bahan Baku ke Mixer							
		K	-	-												
		B	Mikroba (<i>E. Coli, S. Aereus, </i> , Jamur)	Air, Operator, Bahan Baku ,Akibat Salah Penanganan Selama Penyimpanan, Lingkungan Kerja	1	2	2	LOW	WT, Pengujian air sesuai dengan standar air minum permenkes 492 tahun 2010, penerapan GHMP, pelaksanaan prosedur dan program sanitasi alat		-	-	-	-		
6	Pemotongan	F	Serpihan Logam	Peralatan	1	2	2	LOW	Visual kontrol sebelum dan saat melakukan proses pemotongan		-	-	-	-		
		K	-													
		B	Mikroba (<i>E. Coli, S. Aereus, </i> , Jamur)	Sisa Adonan yang Menempel Lama di Meja Operator	1	3	3	MEDIUM	Penerapan GMP, Pelaksanaan Prosedur dan Program Sanitasi Alat		-	-	-	-		
7	Pemipihan dan penggulungan	F	Kerak	Peralatan	1	2	2	LOW	Penerapan GMP, Pelaksanaan Prosedur dan Program Sanitasi Alat							
		K	-													
		B	Mikroba (<i>E. Coli, S. Aereus, </i> , Jamur)	Sisa Adonan yang Menempel Lama di Mesin Sheeting & Roller, Operator	1	3	3	MEDIUM	Penerapan GMP, Pelaksanaan Prosedur dan Program Sanitasi Alat		-	-	-	-		
8	Pengembangan	F	Serpihan Logam	Peralatan (Loyang, Rak Fermentasi)	1	2	2	LOW	Penerapan GMP, Pelaksanaan Prosedur dan Program Sanitasi Alat proofing time 50-65 menit, ada proses lanjutan MD							
		K	-													
		B	Mikroba (<i>E. Coli, S. Aereus, </i> , Jamur)	Lingkungan Kerja, Peralatan Kerja	1	2	2	LOW	Penerapan GMP, Pelaksanaan Prosedur dan Program Sanitasi Alat							
9	Baking	F	-													
		K	-													
		B	Mikroba (<i>E. Coli, S. Aereus, </i> , Jamur)	Proses Sebelumnya	1	3	3	MEDIUM	Kontrol Suhu Oven Rotary 185 - 195 C; Kontrol Suhu Oven Elektrobake Kontrol Suhu produk min 80 C min dalam waktu 10 menit		Y	T	Y	Y	OPRP	
10	Depanning	F	Serpihan Logam, Serat Kain	Peralatan	1	2	2	LOW	Penerapan GMP							
		K	-													
		B	-													
11	Vacuum Cooler	F														
		K														
		B	Mikroba (TPC)	Lingkungan Kerja	1	2	2	LOW	Penerapan GMP							
12a	Stalling	F	-													
		K	-													
		B	Mikroba (TPC)	Lingkungan Kerja	1	2	2	LOW	Penerapan GMP							
12b	Trimming Roti EB	F	Serpihan Logam	Peralatan (Pisau)	1	2	2	LOW	Penerapan GMP							
		K														
		B														
		F	Serpihan Logam	Peralatan	1	2	2	LOW	Penerapan GMP, Pelaksanaan Prosedur dan Program Sanitasi Alat, Pengecekan kondisi screen		-	-	-	-		

13	Crushing	K	-											
		B	Mikroba (<i>E. coli</i> , <i>B. cereus</i> ,), Jamur	Operator, Lingkungan Kerja	1	3	3	MEDIUM	Penerapan GMP, Personel Higiene yang Baik		-	-	-	-

