

Pekerja Berketerampilan Spesifik(i)

Materi Pembelajaran untuk Penilaian

Keterampilan dalam Industri Jasa

Boga

“Pengawasan Kebersihan”

Versi 1 (Revisi 2021 April 15)

Terjemahan Sementara (Indonesia)

Asosiasi Jasa Boga Jepang

<Pengantar versi terjemahan>

"Materi Pembelajaran untuk Penilaian Keterampilan dalam Industri Jasa Boga" menyajikan pengetahuan dasar dan keterampilan yang diperlukan untuk bekerja dalam sektor restoran sesuai dengan ketentuan Pekerja Berketerampilan Spesifik(i). Selain itu, perbendaharaan kata Jepang yang digunakan dalam materi awal menampilkan ketentuan dasar untuk bekerja dalam sektor restoran di Jepang

Penilaian keterampilan yang diperlukan untuk mendapatkan status tinggal untuk Pekerja Berketerampilan Spesifik(i), terdiri dari tiga subjek.

Perihal yang Berkaitan dengan Pengawasan Kebersihan "Pengawasan Kebersihan"

Perihal Pokok yang Berkaitan dengan Tugas Persiapan "Persiapan Makanan dan Minuman"

Perihal Pokok yang Berkaitan dengan Kinerja Layanan Pelanggan "Layanan Pelanggan"

Demikian juga Materi Pembelajaran terdiri dari ketiga subjek tersebut.

Materi ini membahas "Pengawasan Kebersihan" yang merupakan hal pokok terkait pengawasan kebersihan yang dinilai penting untuk bekerja dalam industri jasa boga. Materi juga menyajikan berbagai pengetahuan dasar yang diperlukan untuk tugas tersebut; namun sejumlah isi dapat berbeda dengan peraturan dll. yang berlaku di tempat kerja Anda. Meskipun konsep dasarnya sama, cara pelaksanaan peraturan dapat berbeda sesuai dengan tempat Anda bekerja. Dalam hal ini, harap ikuti peraturan yang berlaku di tempat kerja.

Daftar Isi

I . Pengetahuan pengawasan kebersihan dasar

1. Pengetahuan dasar mengenai keracunan makanan
2. Tiga (3) prinsip untuk pencegahan keracunan makanan
3. Bakteri dan virus umum yang menyebabkan keracunan makanan

II . Pengetahuan praktik kebersihan yang baik

1. Pemeriksaan pengantaran
2. Pemeriksaan suhu tempat penyimpanan (Kulkas/Freezer)
3. Pencegahan kontaminasi silang
4. Pembersihan dan disinfeksi perkakas
5. Pembersihan dan disinfeksi toilet
6. Kebersihan pribadi
7. Mewajibkan cuci tangan
8. Pengawasan kebersihan (untuk dapur) dan pembuangan sampah

III . Pengetahuan sistem kebersihan makanan berbasis HACCP (titik pengawasan penting)

1. Apa itu “sistem kebersihan makanan berbasis HACCP”?
2. Titik pengawasan penting
3. Kelompok 1: Cara mengawasi “makanan yang didinginkan”
4. Kelompok 2: Cara mengawasi “masak dan sajikan selagi panas”
5. Kelompok 3: Cara mengawasi “makanan yang melalui proses pemanasan, pendinginan, kemudian penghangatan ulang”
6. Titik pengawasan penting lainnya
7. Menyimpan catatan pengawasan kebersihan

IV. Referensi

I . Pengetahuan pengawasan kebersihan dasar

1. Pengetahuan dasar mengenai keracunan makanan

(1) Penyebab utama wabah keracunan makanan di restoran

Banyak kasus keracunan makanan terjadi karena kurangnya pengawasan kebersihan terhadap penyebab berikut.

- (A) Pengawasan kebersihan untuk karyawan yang menyiapkan makanan tidak terawasi - contohnya mencakup fisik kurang sehat, cuci tangan yang kurang bersih, dsb.
- (B) Bahan baku yang dikirim pemasok tidak menjalankan pengawasan kebersihan yang memadai.
- (C) Makanan tidak dipanaskan dengan benar.
- (D) Suhu makanan tidak diawasi dengan benar, dsb.

Faktor-faktor demikian menyebabkan bakteri dan virus mencemari makanan sehingga menyebabkan masalah kesehatan bagi pelanggan seperti muntah dan diare. Selain bakteri dan virus, pengawasan kebersihan yang buruk menyebabkan benda yang tidak diinginkan masuk ke dalam makanan. Misalnya detergen, insektisida, kaca, serpihan logam, dsb.

(2) Kategori keracunan makanan

Keracunan makanan terbagi menjadi sejumlah kategori berikut. Guna membantu pencegahan keracunan makanan, langkah yang diambil perlu disesuaikan dengan karakteristik kategori yang berkaitan. Dan dengan 90%+ keracunan makanan disebabkan oleh bakteri dan virus, penting untuk memahami langkah penanggulangannya untuk kategori ini.

Kategori	Penyebab utama	Langkah penanggulangan utama
Keracunan makanan akibat bakteri	E. coli Enterohemoragik (O157 dsb.) Salmonella genus Staphylococcus dsb.	Hindari pencemaran makanan dari mikroba patogen Cegah pembiakan mikroba patogen Basmi mikroba patogen
Keracunan makanan dari virus	Norovirus Virus Hepatitis E dsb	Hindari pencemaran makanan dari virus Basmi virus Jangan membawa virus Jangan menyebarkan virus
Keracunan makanan dari kimia	Detergen, insektisida, pestisida, dsb	Hindari pencemaran makanan dari bahan-bahan kimia
Keracunan makanan dari parasit	Anisakis, cacing gelang, dsb.	Hindari pencemaran makanan dari parasit Basmi parasit

2. Tiga (3) prinsip untuk pencegahan keracunan makanan

Keracunan makanan terjadi saat mengonsumsi makanan yang tercemar bakteri dan virus yang merugikan manusia (selanjutnya disebut “bakteri merugikan dan virus”). Untuk mencegah keracunan makanan dari bakteri, penting untuk mengikuti 3 prinsip berikut.

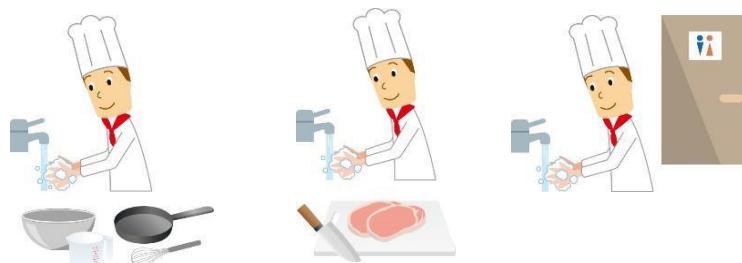


(1) Hindari pencemaran makanan dari mikroba patogen

Terdapat banyak bakteri di tangan Anda.

Pastikan Anda selalu mencuci tangan dalam situasi berikut sehingga Anda tidak mencemari makanan dengan bakteri merugikan dan virus.

- (A) Sebelum Anda mulai menyiapkan makanan
- (B) Sebelum dan setelah mengolah daging dan ikan mentah, telur, dsb.
- (C) Setelah ke toilet, menyeka hidung, dsb, saat menyiapkan makanan



Terdapat juga sejumlah bakteri merugikan pada talenan dan pisau yang telah digunakan untuk memotong daging dan ikan mentah. Demikian, Anda harus menggunakan talenan dan pisau berbeda dengan talenan dan pisau yang digunakan untuk makanan yang belum dimasak. Jika Anda menggunakan talenan dan pisau yang sama, cuci dan disinfeksi dengan benar tiap kali Anda menggunakannya.



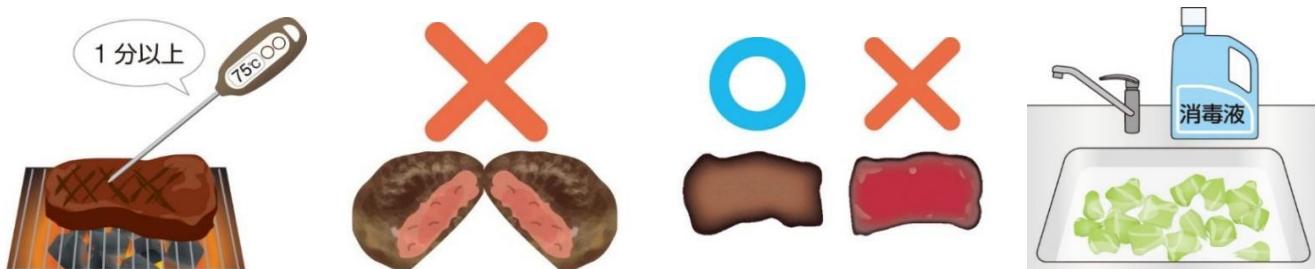
(2) Cegah pembiakkan mikroba patogen

Makin tinggi suhu dan kelembapan, makin banyak bakteri berkembang biak. Pada suhu 10°C ke bawah, pembiakkan perlahan terjadi. Pada suhu -15°C ke bawah, tidak terjadi pembiakkan. Sehingga penting untuk menyimpan makanan di suhu 10°C ke bawah. Meski demikian, bahkan pada suhu 10°C ke bawah, masih terdapat pembiakkan bakteri secara perlahan. Maka perlu untuk menggunakan makanan sebelum tanggal kedaluwarsa.



(3) Basmi mikroba patogen

Sebagian besar bakteri merugikan dan virus dapat dibasmi dengan proses masak (menggunakan panas). Daging, ikan, dan sayuran dapat mengandung bakteri, namun Anda dapat mengonsumsinya jika sudah memasaknya terlebih dahulu. Khususnya, untuk kerang-kerangan (hidangan laut) dan daging, penting untuk memanaskan bagian dalamnya hingga suhu 75°C dan dimasak setidaknya selama satu menit pada suhu tersebut. Makanan yang tidak dimasak dengan panas (seperti salad dsb) harus disterilisasi dengan benar (guna membasmi bakteri).

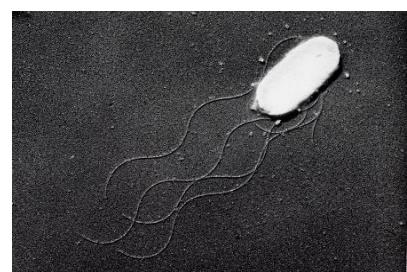


3. Bakteri dan virus umum yang menyebabkan keracunan makanan

(1) E. coli Enterohemoragik (O157, O111, dsb)

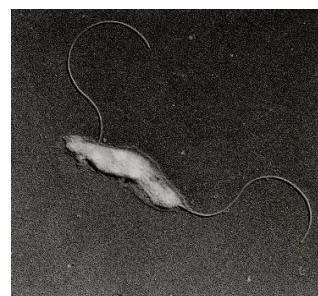
Merupakan salah satu patogen E.coli yang terdapat dalam jeroan sapi dan babi. Patogen ini sangat beracun dan menyebabkan sakit perut, diare berair, dan diare berdarah. Anda dapat mengalami keracunan makanan dari patogen ini jika Anda memakan mentah daging sapi, babi, dsb. Anda juga dapat keracunan makanan jika makanan ini kurang matang.

画像出典元
東京都健康安全研究センターHPアーカイブセンター



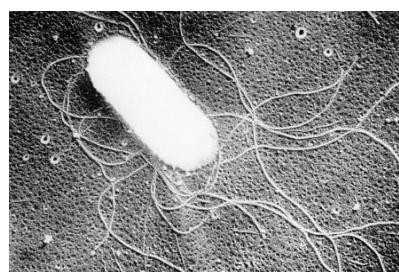
(2) Campylobacter

Bakteri ini ditemukan pada isi perut sapi, babi, ayam, dsb. Anda dapat mengalami keracunan makanan jika mengonsumsi daging yang mengandung bakteri ini. Anda juga dapat keracunan makanan jika makanan ini kurang matang.



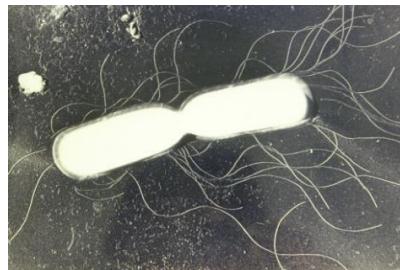
(3) Salmonella genus

Bakteri ini ditemukan pada isi perut sapi, babi, ayam, dsb. Bakteri ini juga dapat terkandung dalam telur ayam. Jika Anda memakan daging mentah atau yang kurang matang serta mengandung bakteri ini, Anda dapat mengalami keracunan makanan.



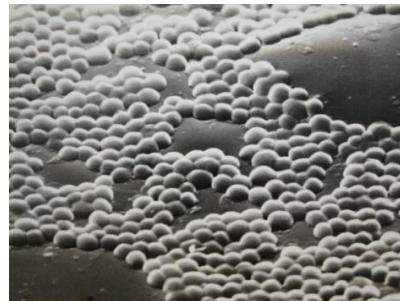
(4) *Bacillus Cereus*

Bakteri ini umumnya ditemukan di alam bebas, sungai, tanah, dsb. Sumber utama kontaminasinya adalah makanan yang terkena tanah seperti gandum (termasuk beras), rempah-rempah, dsb. Jika pengawasan kebersihan tidak dilaksanakan dengan benar, keracunan makanan dari nasi goreng (*chahan*), spaghetti, dsb dapat terjadi.



(5) *Staphylococcus aureus*

Bakteri ini ditemukan pada kulit, tenggorokan, dan luka manusia. Risiko pencemaran makanan cenderung tinggi jika orang yang menyiapkan makanan memiliki luka sayat pada tangan atau jari mereka.

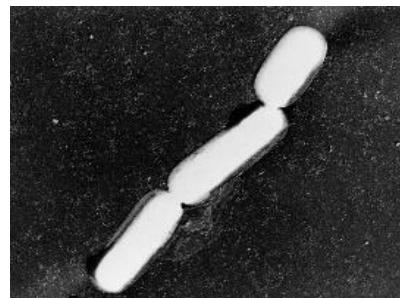


(6) *Clostridium perfringens*

Ini adalah bakteri yang tersebar luas dan hidup di isi perut manusia serta hewan, berikut juga di tanah.

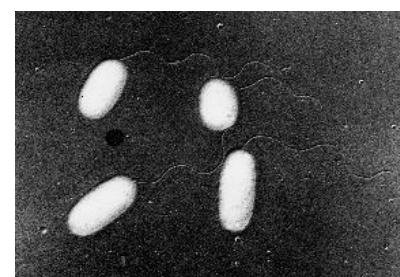
Umumnya, bakteri ini menciptakan spora di tempat bebas oksigen. Makanan yang dapat menyebabkan keracunan makanan jenis ini adalah kari dan hidangan rebus/tumis.

Penting untuk mendinginkan makanan yang telah dimasak dengan panas.



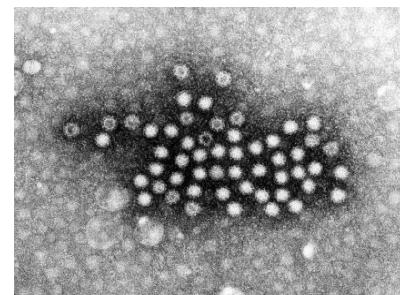
(7) *Vibrio parahaemolyticus*

Bakteri ini terdapat pada air dan garam laut. Bakteri menjadi aktif saat suhu air laut meningkat di musim panas sehingga mencemari hasil laut. Anda dapat mengalami keracunan makanan jika mengonsumsi ikan mentah yang mengandung bakteri ini. Penting



(8) Norovirus

Anda akan mengalami keracunan makanan akibat kerang-kerangan (hidangan laut) yang tercemar norovirus jika makanan tersebut kurang matang. Norovirus juga terdapat pada feses dan muntah, sehingga Anda harus mencuci tangan setelah



II . Pengetahuan praktik kebersihan yang baik

1. Pemeriksaan pengantaran

Mungkin terdapat bakteri merugikan dsb, yang berkembang biak pada jenis pasokan makanan berikut.

- (A) Makanan yang basi
- (B) Makanan dengan kemasan yang rusak
- (C) Makanan yang melewati tanggal kedaluwarsa
- (D) Makanan yang tidak disimpan dengan benar

Sehingga Anda harus melakukan pemeriksaan dengan saksama saat menerima pengantaran pasokan makanan menggunakan prosedur yang dipaparkan berikut.

- (1) Saat pasokan makanan tiba, pastikan bahwa produk dan jumlah yang diantar sesuai dengan pesanan.
- (2) Kemudian periksa tampilan, bau, kondisi kemasan dan labelnya (pastikan tanggal kedaluwarsa, tanggal “sebaiknya digunakan sebelum”, dan metode penyimpanan), dsb.
- (3) Jika mungkin, periksa suhu produk beku/yang didinginkan (misalnya dengan menggunakan termometer infra merah). Jangan sampai meninggalkan produk beku/yang didinginkan pada suhu ruangan dalam waktu yang lama.
- (4) Jika Anda menemukan masalah apa pun, Anda harus mengembalikan produk tersebut sesuai dengan metode pengembalian yang ada.
- (5) Rincian hal ini harus dicatat dalam diari.

* Histamin

Ikan merah (dan produk yang dihasilkan darinya) yang sudah tidak segar dapat mengandung senyawa bernama “histamin”. Mengonsumsi makanan yang mengandung histamin dapat menyebabkan keracunan makanan yang mengarah pada reaksi alergi. Histamin meningkat saat makanan tidak diawetkan dengan baik. Demikian, penting untuk segera menyimpan ikan yang diantarkan ke dalam kulkas atau freezer.

2. Pemeriksaan suhu tempat penyimpanan (Kulkas/Freezer)

Penting agar mengendalikan suhu pasokan makanan dan makanan. Bakteri merugikan dapat berkembang biak jika suhu dalam kulkas/freezer tidak diatur dengan tepat. Kualitas pasokan makanan dan makanan juga dapat menurun. Anda harus memeriksa suhu dalam kulkas/freezer dengan benar menggunakan prosedur yang dipaparkan berikut.

(1) Pastikan termometer menampilkan suhu dalam kulkas/freezer.

Pasang termometer internal jika tidak terdapat di dalam kulkas/freezer tidak terpasang. Lebih baik lagi jika terdapat termometer yang memungkinkan Anda mengetahui suhu tanpa perlu membuka kulkas/freezer. Tentukan sebelumnya berapa suhu optimal untuk tiap kulkas/freezer.

Mis.) Kulkas tidak boleh lebih tinggi dari 10°C dan freezer harus berada di suhu -15°C ke bawah.



(2) Selalu periksa suhu tiap hari dan tentukan kapan pemeriksaan akan dilakukan (Mis. Sebelum hari kerja dimulai.) Periksa juga tanggal pasokan makanan dan makanan tersimpan (tanggal kedaluwarsa dan tanggal "sebaiknya digunakan sebelum"). Gunakan pasokan makanan dan makanan tersimpan sebelum tanggal tersebut.

(3) Jika Anda menemukan masalah apa pun, laporan dengan cara sebagai berikut.

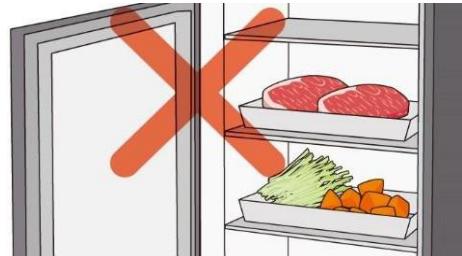
Mis.) Laporkan pada penanggung jawab dsb.

(4) Rincian hal ini harus dicatat dalam diari.

3. Pencegahan kontaminasi silang

Kontaminasi silang berarti bakteri pada daging mentah, hasil laut, dsb terkena dengan bahan baku dan makanan lainnya. Kontaminasi silang dapat terjadi saat bahan baku dan makanan disimpan atau disiapkan. Demikian, langkah pencegahan berikut harus dilakukan.

(1) Bahan baku, seperti daging mentah dan ikan, harus disimpan pada wadah berpenutup. Bahan tersebut harus disimpan di rak terbawah kulkas (guna memastikan cairan apa pun yang terdapat dari daging mentah dan ikan tidak menetes ke bahan lainnya). Kulkas harus memiliki ruang khusus untuk menyimpan tiap jenis bahan baku dan makanan. Anda juga perlu menentukan perkakas dapur (seperti talenan, pisau, dsb.) untuk tiap jenis bahan seperti daging, ikan, dsb. Perkakas tersebut harus dicuci sepenuhnya dan didisinfeksi setelah penggunaan.



(2) Kondisi penyimpanan dalam kulkas harus diperiksa berkala sesuai jadwal yang ditentukan. Demikian halnya pada perkakas dapur, perkakas yang digunakan dan dibersihkan juga tetap perlu diperiksa berkala.

(3) Jika Anda menemukan masalah apa pun, laporkan dengan cara sebagai berikut.

Mis.) Jika talenan atau pisau menjadi kotor, Anda harus mencucinya lalu melakukan disinfeksi lagi.

(4) Rincian hal ini harus dicatat dalam diari.

4. Pembersihan dan disinfeksi perkakas

Jika perkakas dapur dsb tetap dalam keadaan kotor, hal ini dapat mencemari bahan baku dan makanan lainnya sehingga menyebarkan bakteri. Demikian, langkah pencegahan berikut harus dilakukan.

(1) Perkakas dapur harus dipisahkan berdasarkan penggunaan - ada yang untuk daging, ada yang untuk ikan, dsb. Segera setelah selesai menggunakan perkakas harus dicuci sepenuhnya dan didisinfeksi sesuai prosedur yang tercantum dalam poin (5).

(2) Pencucian perkakas dapur harus diperiksa sesuai dengan jadwal yang ada.

(3) Jika Anda menemukan masalah apa pun, lapor dengan cara sebagai berikut.

Mis.) Jika Anda menemukan suatu benda dalam keadaan kotor, Anda kembali harus melakukan disinfeksi dan mencucinya.

(4) Rincian hal ini harus dicatat dalam diari.

(5) Prosedur pencucian

- Talenan, pisau, spatula, dsb.

(A) Bilas dengan air keran untuk membersihkan noda yang tampak.

(B) Gunakan detergen pada spons penggosok, pastikan terdapat busa, lalu cuci benda tersebut.

(C) Bilas dengan air keran hingga detergen bersih dari benda.

(D) Lakukan disinfeksi dengan air mendidih, disinfektan berklorin, atau larutan alkohol 70%.

(E) Keringkan dengan benar lalu simpan di tempat bersih.

- Kain, handuk, dsb.

(A) Bilas dengan air keran.

(B) Gunakan detergen, pastikan terdapat busa, lalu cuci benda tersebut.

(C) Bilas dengan air keran hingga detergen bersih dari benda.

(D) Jika memungkinkan, rendam dalam air mendidih selama setidaknya 5 menit untuk mendisinfeksi benda, atau gunakan disinfektan berklorin.

(E) Keringkan lalu simpan di tempat bersih.



- * Pengawasan detergen/disinfektan yang digunakan di dapur

Detergen/disinfektan yang digunakan di dapur perlu pengawasan ketat. Jika tidak, terdapat risiko bahwa detergen/disinfektan terpakai saat memasak. Jika detergen/disinfektan dipindahkan ke wadah berbeda, gunakan wadah khusus yang sesuai. Wadah harus memiliki label yang menyebutkan isinya. Detergen/disinfektan harus disimpan di tempat yang sesuai dengan pengawasan agar tidak mungkin terpakai saat memasak.

5. Pembersihan dan disinfeksi toilet

Toilet memiliki beragam bakteri merugikan dan virus. Bakteri dan virus ini dapat mencemari tangan siapa pun yang menggunakan toilet. Demikian, langkah pencegahan berikut harus dilakukan.

- (1) Toilet harus dibersihkan dan didisinfeksi sesuai prosedur yang tercantum dalam poin (4).
Pemeriksaan harus dilakukan guna memastikan toilet sudah dibersihkan dan didisinfeksi dengan benar.
- (2) Jika Anda menemukan masalah apa pun, lapor dengan cara sebagai berikut.
Mis.) Jika toilet kotor, Anda harus kembali melakukan disinfeksi dan membersihkannya.
- (3) Rincian hal ini harus dicatat dalam diari.
- (4) Prosedur pembersihan
 - (A) Gunakan pakaian, sepatu, dan sarung tangan yang berbeda saat menyiapkan makanan.
 - (B) Gunakan detergen, sikat, dan spons khusus untuk membersihkan toilet.
 - (C) Seka kenop penyiram, gagang pintu, dan area yang umumnya disentuh tangan menggunakan disinfektan berklorin.
 - (D) Bersihkan fasilitas untuk mencuci tangan.
 - (E) Gunakan detergen dan sikat khusus untuk membersihkan bowl toilet. Kemudian bilas menggunakan air mengalir.
 - (F) Gunakan detergen dan sikat khusus untuk membersihkan lantai. Kemudian bilas menggunakan air mengalir.

(G) Bersihkan dan keringkan alat yang Anda gunakan sebelum menyimpannya.

(H) Setelah selesai membersihkan toilet, cuci tangan Anda dengan benar.

* Norovirus

Toilet dapat memiliki norovirus, virus serupa lainnya, atau bakteri yang merugikan manusia. Norovirus dapat mencemari dudukan toilet, kenop penyiram, pegangan tangan, gagang pintu, dsb. Penting untuk memastikan area tersebut dicuci dan didisinfeksi dengan benar saat membersihkan toilet.

6. Kebersihan pribadi

Jika kasus berikut atau yang serupa terjadi pada karyawan, mereka dapat mencemari makanan dengan bakteri, virus, atau benda asing yang merugikan manusia.

- (A) Karyawan sedang diare
- (B) Karyawan memiliki luka pada tangan atau jarinya
- (C) Karyawan mengenakan pakaian kerja yang kotor
- (D) Karyawan menggunakan perhiasan (jam tangan, kalung, cincin, anting, dsb.) saat bekerja

Demikian, langkah pencegahan berikut harus dilakukan.

- (1) Daftar yang tercantum dalam poin (2)-(6) perlu dilaksanakan berkala (frekuensi yang sudah ditentukan).
- (2) Pastikan tidak ada karyawan yang sedang diare atau muntah-muntah. Siapa pun yang mengalami gejala tersebut tidak boleh bekerja dan harus mengunjungi rumah sakit untuk pemeriksaan. Jika seorang karyawan mengalami keracunan makanan, mereka tidak boleh bekerja hingga gejala tersebut hilang.
- (3) Pastikan karyawan tidak memiliki luka pada tangan dan jarinya. Jika ada luka, gunakan perban lalu kenakan sarung tangan. Pastikan juga bahwa tangan sudah dicuci bersih bahkan saat mengenakan sarung tangan sekali pakai.
- (4) Pastikan karyawan sudah memakai pakaian bersih saat menangani makanan.
- (5) Jika diperlukan, pastikan rambut karyawan sudah bersih dan terikat.

(6) Pastikan karyawan tidak menggunakan perhiasan seperti jam tangan, kalung, cincin, anting, dsb.

(7) Rincian hal ini harus dicatat dalam diari.

* Keracunan makanan yang disebabkan karyawan

Banyak terjadi kasus keracunan makanan akibat norovirus beberapa tahun terakhir. Diyakini bahwa 80% kasus tersebut terjadi akibat karyawan. Jangan menangani makanan jika Anda memiliki gejala apa pun seperti diare dsb. Sadar bahwa untuk sejumlah kasus, Anda dapat terinfeksi norovirus namun tidak menampilkan gejala seperti diare dsb. Demikian, karyawan harus selalu mencuci tangan dan menjaga kesehatannya.

7. Mewajibkan cuci tangan

Tangan dapat tercemar dengan bakteri merugikan dan virus yang tidak terlihat. Bakteri dan virus pada tangan dapat beralih ke makanan. Mencuci tangan tidak hanya membersihkan kotoran yang terlihat proses cuci tangan juga harus hingga membersihkan bakteri dan virus. Demikian, prosedur berikut harus diikuti.

(1) Pastikan untuk mencuci tangan secara berkala menggunakan teknik yang benar sebagaimana dijelaskan dalam poin (4).

(2) Jika Anda menemukan masalah apa pun, laporan dengan cara sebagai berikut.

Mis.) Jika karyawan tidak mencuci tangan sesuai frekuensi yang ditentukan, pastikan agar mereka segera melakukannya.

(3) Rincian hal ini harus dicatat dalam diari.

(4) Prosedur pencucian tangan

(A) Cuci tangan menggunakan air mengalir

(B) Gunakan sabun cari pada tangan

(C) Cuci telapak tangan dan jari

(D) Cuci bagian belakang telapak dan jari

(E) Cuci sela-sela jari (bagian dalam dan sekitarnya)

- (F) Cuci ibu jari dan sekitar pangkalnya
- (G) Cuci ujung jari
- (H) Cuci pergelangan tangan
- (I) Bilas seluruh sabun cair dengan air mengalir
- (J) Seka dan keringkan tangan
- (K) Sterilkan menggunakan alkohol

Mencuci tangan dua kali sangat efektif (ulangi langkah (B)-(I))

* Referensi 1 menampilkan ilustrasi yang memaparkan cara mencuci tangan.

8. Pengawasan kebersihan (untuk dapur) dan pembuangan sampah

(1) Prinsip “5S”

Terdapat slogan yang digunakan untuk memastikan tempat kerja tetap dalam kondisi bersih. Slogan tersebut disebut “5S” karena kelima istilah bahasa Jepang yang ditulis dengan huruf romawi berawali dengan huruf “S”. “5S” adalah slogan yang digunakan di lingkungan tempat makanan diolah, seperti restoran dan pabrik pemrosesan makanan, guna mengelola lingkungan di tempat kerja.

- (A) *SEIRI* (berarti “mengorganisir”)

Memisahkan hal yang diperlukan dan yang tidak kemudian membuang yang tidak diperlukan.

- (B) *SEITON* (berarti “menata rapi”)

Menentukan tempat tiap benda dan selalu mengembalikan benda ke tempat asal setelah penggunaan.



- (C) *SEISOU* (berarti “membersihkan”)

Dasar prinsip kebersihan. Selalu pastikan tempat kerja bersih dari sampah atau kotoran.

- (D) *SEIKETSU* (berarti “sanitasi”)

Jika Anda melaksanakan “3S” sebelumnya, (yakni, mengorganisir, menata rapi, dan membersihkan lingkungan) maka tempat Anda akan mencapai sanitasi yang baik (*seiketsu*).



(E) SYUKAN (berarti “kebiasaan baik”)

Ini berarti memelihara atau mengajarkan kebiasaan baik dengan selalu melaksanakan praktik yang sudah terbukti baik.

Jika Anda menerapkan slogan “5S”, tempat kerja akan dipastikan bersih. Slogan ini juga merupakan praktik efektif untuk mencegah keracunan makanan, masuknya benda asing, dan kecelakaan tempat kerja di restoran.

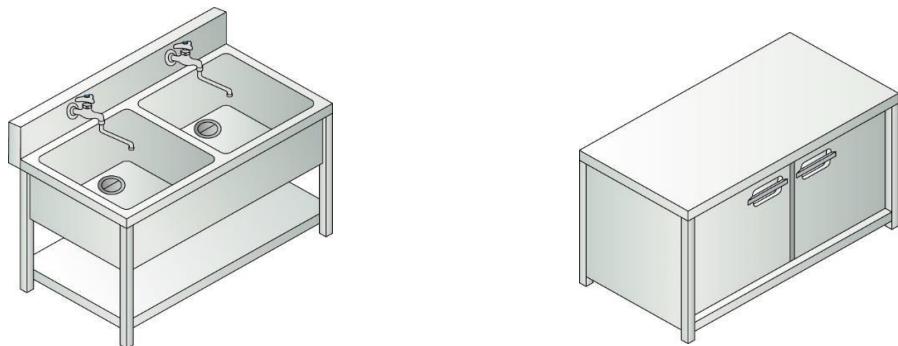
(2) Pembersihan terjadwal

Membersihkan penting. Namun tidak dimungkinkan untuk melakukan pembersihan saat Anda menunaikan tugas keseharian. Maka tentukan apa yang perlu dibersihkan dan buat jadwal pembersihan. Mis. Tentukan apa yang perlu dibersihkan tiap hari, seminggu sekali, atau sebulan sekali.

<Contoh jadwal pembersihan>

(A) Pembersihan harian (dilakukan tiap hari)

Stasiun cuci tangan, wastafel, permukaan kerja, area sekitar kompor, lantai (untuk disapu), saluran air, dsb.



(B) Pembersihan berkala (dilakukan seminggu sekali)

Isi kulkas/freezer, pipa saluran, lantai (disikat), saluran pembuangan minyak, dsb.

(C) Pembersihan berkala (dilakukan sebulan sekali)

Dinding, lampu, area yang tidak biasanya dibersihkan, dsb.

(3) Pembuangan limbah

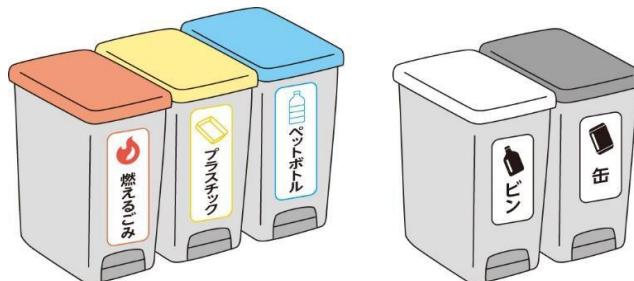
Limbah dapur (sampah) harus disortir. Makanan sisa (remah-remah dan limbah makanan) akan membiakkan bakteri jika tidak ditangani dengan benar. Makanan sisa juga mengundang serangga, tikus, dsb. Sehingga penting untuk melaksanakan pengawasan berikut.

(A) Makanan sisa (remah-remah dan limbah makanan)

Makanan sisa dan limbah makanan harus dibuang ke tempat khusus yang berpenutup. Limbah ini juga harus ditempatkan di area yang tidak mengganggu pekerjaan. Harap diperhatikan bahwa pembuangan ikan kembung (*fugu*) harus mengikuti peraturan pemerintah; dan merupakan kewajiban tegas untuk membuang limbah yang berkaitan dengan ikan kembung dalam wadah terkunci.

(B) Sampah lainnya

Sampah harus disortir. Contohnya, sampah dibagi menjadi sampah yang dapat dibakar, sampah yang tidak dapat dibakar, plastik, botol, kaleng, minyak bekas, dsb. Lembaga berwenang atau yang sejenisnya akan menetapkan peraturan untuk tiap kategori. Anda perlu menyortir sampah dan membuangnya sesuai dengan peraturan terkait.



III. Pengetahuan sistem kebersihan makanan berbasis HACCP

(Titik pengawasan penting)

1. Apa itu “sistem kebersihan makanan berbasis HACCP”?

HACCP adalah singkatan dari “Hazard Analysis and Critical Control Point” (Analisis Bahaya dan Titik Pengawasan Penting).

Ini adalah metode pengawasan kebersihan untuk memeriksa keselamatan proses kunci sejak tibanya bahan baku hingga produksi makanan. Aneka ragam makanan (hidangan) dibuat di restoran; sehingga kami membaginya menjadi kelompok makanan (hidangan) berikut.

- (A) Kelompok 1: "makanan yang didinginkan"
- (B) Kelompok 2: "dimasak lalu disajikan panas"
- (C) Kelompok 3: "makanan yang melalui proses pemanasan, pendinginan, kemudian penghangat ulang"

Kami mengidentifikasi lalu menangani titik bahaya (titik pengawasan penting) untuk tiap proses kerja pada masing-masing kelompok tersebut. Metode pengawasan kebersihan ini dikenal sebagai “sistem kebersihan makanan berbasis HACCP.”

Jenis	Contoh menu
Kelompok 1 “Makanan yang didinginkan” (Disajikan dingin tanpa melalui pemanasan)	Sashimi, tahu dingin, salad sayuran segar, dsb.
Kelompok 2 “Dimasak lalu disajikan panas” (Makanan yang didinginkan lalu disajikan panas setelah dimasak) (Makanan yang disimpan di suhu tinggi setelah dimasak)	Steak, ikan bakar, ayam bakar, hamburger, tempura, ayam goreng, nasi, dsb.
Kelompok 3 “Makanan yang melalui proses pemanasan, pendinginan, kemudian penghangat ulang”	Kari, sup, saus, saus berbasis kecap/mirin (tare), salad kentang, dsb.

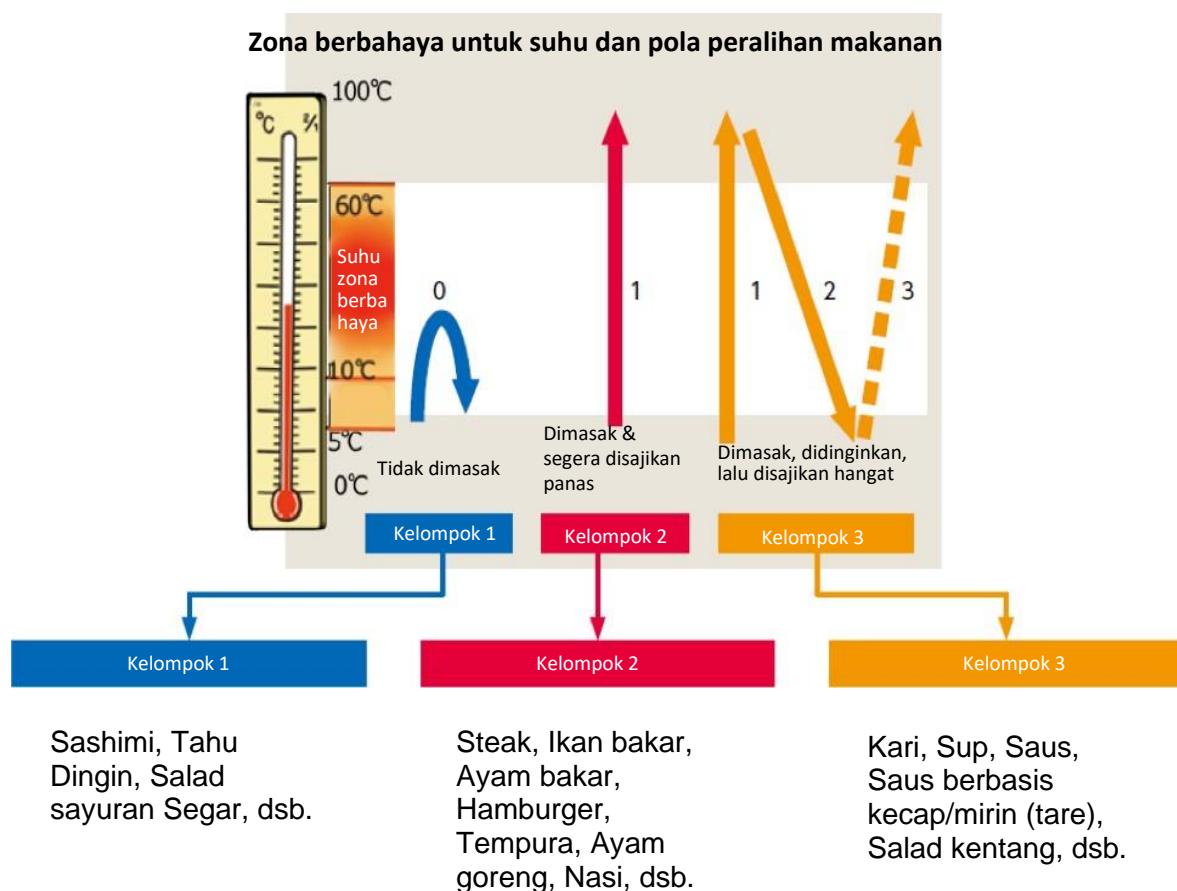
* Referensi 2 menampilkan ilustrasi yang memaparkan hidangan (makanan) yang terbagi menjadi kelompok-kelompok tersebut.

2. Titik pengawasan penting

Jika makanan berada pada rentang suhu 10°C-60°C (“zona berbahaya”), bakteri yang ada akan berkembang biak pesat. Namun bakteri tidak akan bertumbuh demikian banyak hingga mengancam manusia jika ditinggalkan pada suhu zona berbahaya tersebut dalam waktu singkat. Perlu melakukan langkah tertentu seperti mendinginkan kilat makanan apa pun yang berada di zona berbahaya.

Titik-titik seperti demikian, saat bakteri merugikan dapat berkembang biak jika tidak diawasi, dikenal sebagai “titik pengawasan penting.” Tiap titik pengawasan penting diawasi berdasarkan suhu dan waktu. Hidangan (makanan) dalam tiap ketiga kelompok tersebut, memiliki titik pengawasan penting yang berbeda

Anda harus mengawasi waktu dan suhu masing-masing sebagaimana yang berlaku.



3. Kelompok 1: Cara mengawasi “makanan yang didinginkan”

Mari lihat contoh cara mengawasi “makanan yang didinginkan” (Kelompok 1).

Jenis	Contoh menu	Metode pengawasan (contoh umum)
Kelompok 1 “Makanan yang didinginkan” (Disajikan dingin tanpa melalui pemanasan)	Sashimi, tahu dingin Salad sayuran segar, dsb.	<ul style="list-style-type: none">• Sajikan segera setelah dikeluarkan dari kulkas• Atur suhu kulkas, dsb.

(I) Metode pengawasan khusus

(Mis.) Salad sayuran segar

- (A) Cuci sayuran hingga bersih sebelum menatanya sebagai hidangan lalu menyajikannya.
- (B) Jika Anda tidak akan langsung menyajikannya, maka simpan sayuran yang sudah dicuci di dalam kulkas. Kemudian sebelum Anda menyajikannya, keluarkan sayuran yang sudah dicuci dari kulkas, tata hingga menjadi hidangan, kemudian sajikan.

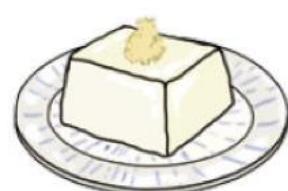
(II) Titik kunci

- (A) Makanan yang tidak dipanaskan juga tidak melewati proses masak (pemanasan) untuk membasmi bakteri merugikan. Terkadang masih terdapat bakteri dsb dalam bahan baku. Dengan demikian, Anda harus mencuci bahan baku dengan teliti untuk mengurangi jumlah bakteri dsb. Simpan bahan baku dalam kulkas (di suhu rendah) guna memastikan bakteri yang masih ada tidak bertambah.
- (B) Penting untuk menyimpan makanan pada suhu 10°C atau lebih rendah jika perlu waktu lebih dari 30 menit untuk menyajikannya.

Contoh makanan yang didinginkan



Sashimi



Tahu

4. Kelompok 2: Cara mengawasi “masak dan sajikan selagi panas”

Mari lihat contoh cara mengawasi “dimasak lalu disajikan panas” (Kelompok 2).

Jenis	Contoh menu	Metode pengawasan (contoh umum)
Kelompok 2 “Dimasak lalu disajikan panas” (Makanan yang didinginkan lalu disajikan panas setelah dimasak)	Steak, Ikan bakar, Ayam bakar, Hamburger, Tempura, Ayam goreng,	• Tingkat panas • Tampilan • Warna sari daging • Tekstur setelah dimasak (elastisitas)
(Makanan yang disimpan di suhu tinggi setelah dimasak)	Nasi, dsb.	• Suhu bagian dalam dsb.

(1) Metode pengawasan khusus

- (A) Pastikan bahwa bagian dalam makanan sudah matang. Contohnya, pastikan Anda sudah mengetahui berapa lama makanan perlu dimasak dan pada tingkat panas berapa, bagaimana tampilannya (bentuk dan warna), serta seperti apa bagian dalamnya, dsb. Kemudian saat memasak sehari-hari, periksa tampilan dsb untuk memastikan makanan sudah matang.
- (B) Tidak perlu membuat catatan tiap kali Anda memasak, tetapi Anda perlu menyimpan laporan hasil masak di akhir hari kerja. Pastikan juga untuk mencatat rincian masalah apa pun dalam diari.

(2) Titik kunci

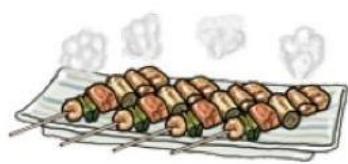
- (A) Periksa suhu internal makanan (suhu yang di ukur dalam bagian inti makanan) secara berkala. Penting untuk memastikan bahwa makanan sudah matang dengan suhu yang cukup tinggi untuk membasmi bakteri merugikan dsb. Contohnya, periksa yang berikut jika Anda sudah menyiapkan hidangan baru.
- (B) Daging seperti daging sapi, daging babi, dan ayam dapat mengandung bakteri merugikan. Maka pastikan bahwa daging sudah matang.
- (C) Hati-hati agar tidak mencemari makanan (melalui pencemaran sekunder) setelah dimasak akibat penyajian saat tangan atau perkakas kotor (termasuk alat makan).
- (D) Bakteri merugikan dsb dalam daging dapat dibasmi dengan memastikan bahwa makanan dimasak hingga suhu internal mencapai 75°C selama setidaknya satu menit.



Contoh dimasak dan disajikan panas



Ikan bakar



Ayam bakar



Hamburger



Ayam goreng

5. Kelompok 3: Cara mengawasi “Makanan yang melalui proses pemanasan, pendinginan, kemudian penghangatan ulang”

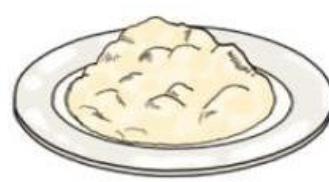
Mari lihat contoh cara mengawasi “Makanan yang melalui proses pemanasan, pendinginan, kemudian penghangatan ulang” (Kelompok 3).

Jenis	Contoh menu	Metode pengawasan (contoh umum)
Kelompok 3 "Makanan yang melalui proses pemanasan, pendinginan, kemudian penghangatan ulang"	Kari, sup, saus, saus berbasis kecap/mirin (tare), salad kentang, dsb.	<ul style="list-style-type: none"> • Segera dinginkan makanan setelah dimasak • Saat menghangatkan kembali, pastikan hingga mendidih (makanan bergelembung) • Tampilan • Suhu bagian dalam dsb.

Contoh makanan yang dimasak, didinginkan, lalu dihangatkan



Kari



Salad

(1) Metode pengawasan khusus

- (A) Periksa proses memasak (pemanasan) sebagaimana tercantum dalam Kelompok 2sebelumnya.
- (B) Saat memasak, hindari sedap mungkin agar tidak berada pada suhu zona berbahaya 10°C-60°C. Anda perlu menurunkan suhu makanan segera setelah dimasak.
- (C) Sebagai contoh, salah satu cara mendinginkan kilat suhu makanan adalah dengan membagi lalu menyimpan makanan ke dalam kontainer kecil lalu masukkan kulkas. Atau, jika Anda memiliki chiller, silakan gunakan segera setelah makanan dimasak agar mencapai suhu 10°C ke bawah.

(2) Titik kunci

Saat mendinginkan makanan setelah dimasak, hindari sedap mungkin agar tidak berada pada suhu zona berbahaya 10°C-60°C .

* Referensi (suhu dan pengaturan waktu pendinginan)

Standar FDA Amerika menyatakan bahwa

: makanan harus didinginkan hingga suhu 21°C ke bawah dalam waktu 2 jam, kemudian mencapai suhu 5°C ke bawah dalam waktu empat jam.

“Pedoman Pengawasan Kebersihan dalam Kantin Skala Besar” yang digunakan untuk kantin kantor/sekolah di Jepang menyatakan bahwa

: harus terdapat proses yang memastikan agar makanan didinginkan hingga suhu 20°C ke bawah dalam waktu 30 menit, kemudian mencapai suhu 10°C ke bawah dalam waktu satu jam.



6. Titik pengawasan penting lainnya

Bakteri merugikan dsb dapat terkandung dalam bahan baku berikut saat bahan terkirim. Demikian, langkah pencegahan berikut harus dilakukan.

(1) Pencegahan terhadap bakteri dsb.

(A) Telur ayam

Telur harus dimasak hingga suhu internal mencapai 70°C selama setidaknya satu menit. Hal ini tidak mencakup telur dengan tanggal “baik digunakan sebelum” untuk konsumsi mentah yang ditujukan untuk konsumsi cepat (jika telur tidak retak, bocor, dsb.).

(B) Hasil laut

Jika hasil laut akan dikonsumsi mentah (sebagai sashimi dsb), hasil laut harus dicuci dengan baik menggunakan air mengalir (air keran dsb.). Buang apa pun yang memiliki risiko pencemaran.

(C) Hati sapi dan babi

Kedua bahan tidak boleh dikonsumsi mentah. Jika akan dikonsumsi, maka harus dimasak hingga suhu internal mencapai 75°C selama setidaknya satu menit.

(2) Lainnya

(A) Benda Asing

Benda asing keras seperti logam dapat melukai siapa pun yang memakannya. Meski tidak menyebabkan cedera, benda asing dalam makanan dapat mengarah pada tuntutan hukum. Penting untuk memastikan bahwa tidak ada benda asing dalam bahan baku dan tidak ada yang masuk ke dalam makanan saat disiapkan. Selain itu, penting untuk menjaga dapur agar bersih dan tertata rapi guna memastikan tidak ada benda asing yang masuk ke makanan.

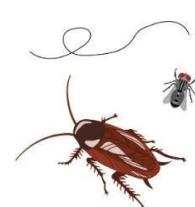
<Jenis Benda Asing>

- Benda asing keras
 - : kepingan logam, pecahan plastik, serpih gelas, batu, dsb.



- Benda asing lunak

: Rambut, carikan kertas, bagian plastik vinil, serangga



* Benda asing yang menyebabkan pelanggan tidak nyaman (seperti serangga dsb.) juga disebut “benda asing tidak menyenangkan”.

(B) Anisakis (parasit)

Anisakis dapat terkandung dalam hasil laut seperti makarel, sarden, cakalang, salmon, cumi-cumi, sauri pasifik, dan makerel jack. Jika hasil laut yang mengandung anisakis dikonsumsi, maka akan menyebabkan keracunan makanan dengan sakit perut akut. Langkah berikut harus dilaksanakan guna mencegah keracunan makanan dari anisakis.

- Pilih ikan segar lalu segera buang isi perutnya.
- Parasit anisakis cukup besar untuk terlihat jelas. Maka, lakukan pemeriksaan visual untuk memastikan tidak ada parasit anisakis pada ikan tersebut.
- Anisakis hidup dalam organ internal. Jangan menyajikan organ internal ikan dalam keadaan mentah.
- Bekukan ikan untuk setidaknya 24 jam di suhu -20°C ke bawah. Atau masak selama setidaknya 1 menit di suhu 60°C , atau suhu 70°C ke atas.

7. Menyimpan catatan pengawasan kebersihan

Simpan catatan pengawasan kebersihan yang sudah diperiksa. Dengan menyimpan catatan, pemeriksaan dapat dilaksanakan guna memastikan pengawasan kebersihan dilaksanakan dengan benar. Hal tersebut juga memiliki manfaat berikut:

- (1) Memperjelas titik pengawasan kebersihan. Hal ini juga membantu pencegahan keracunan makanan.
- (2) Menyediakan bukti bahwa pengawasan kebersihan sudah dilaksanakan dengan benar jika timbul masalah.
- (3) Anda bisa memberi tahu pusat kesehatan dan pelanggan dengan yakin bahwa restoran Anda memiliki pengawasan kebersihan yang baik.
- (4) Anda dapat melihat peningkatan nyata dalam pelaksanaan pekerjaan.

Referensi 3 menampilkan format dan contoh entri yang digunakan dalam Rancangan Pengawasan Kebersihan pada restoran pada umumnya.

Referensi 4 menampilkan format dan contoh entri yang digunakan dalam Catatan Pengawasan Kebersihan pada restoran pada umumnya.

IV. Referensi

■ Referensi 1: Teknik mencuci tangan bersih yang disarankan Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

Teknik mencuci tangan bersih yang disarankan Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

- Prosedur dasar mencuci tangan -



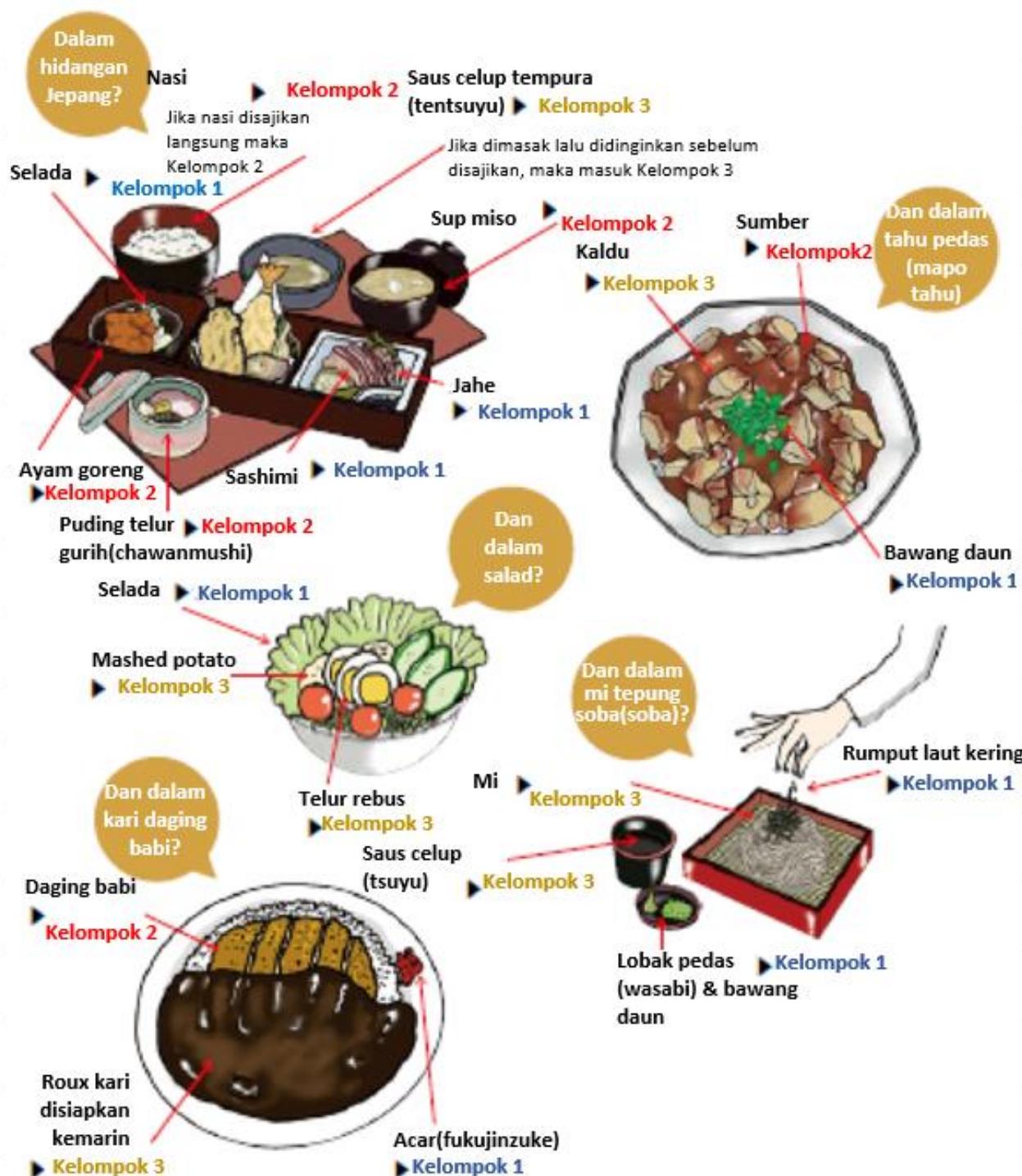
Sumber: Situs web Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

■ Referensi 2: Contoh makanan yang dibagi menjadi kelompok

Kelompok 1: "Makanan yang tidak dipanaskan"

Kelompok 2: "Makanan yang dipanaskan"

Kelompok 3: "Makanan yang dimasak, didinginkan, lalu dihangatkan kembali"



Sumber: "Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts (a guide for restaurants)" diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja, dan Kesejahteraan.

■ Referensi 3: Rencana Pengawasan Kebersihan yang digunakan restoran pada umumnya (contoh format dan deskripsi)

Titik penting umum pengawasan kebersihan (format referensi)

Titik penting umum pengawasan kebersihan			
(I)	Pemeriksaan saat menerima pengiriman bahan baku	Kapan	Saat bahan baku dikirim / lainnya ()
		Bagaimana	
		Masalah	
(II)	Pemeriksaan suhu internal (pada kulkas/freezer)	Kapan	Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / setelah hari kerja berakhir / lainnya ()
		Bagaimana	
		Masalah	
(III)-1	Pencegahan kontaminasi silang dan sekunder	Kapan	Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / setelah hari kerja berakhir / lainnya ()
		Bagaimana	
		Masalah	
(III)-2	Pembersihan, disinfeksi, dan sterilisasi perkakas masak dsb.	Kapan	Waktu pengantaran bahan baku / lainnya ()
		Bagaimana	
		Masalah	
(III)-3	Pembersihan dan disinfeksi toilet	Kapan	Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / setelah hari kerja berakhir / lainnya ()
		Bagaimana	
		Masalah	
(IV)-1	Pengelolaan kesehatan karyawan dsb.	Kapan	Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / setelah hari kerja berakhir / lainnya ()
		Bagaimana	
		Masalah	
(IV)-2	Implementasi pencucian tangan	Kapan	Setelah dari toilet, sebelum masuk dapur, sebelum menyajikan makanan, saat mengubah rincian kerja, setelah menangani daging atau ikan mentah dsb, setelah memegang uang, setelah membersihkan, lainnya ()
		Bagaimana	
		Masalah	

Sumber: "Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts" diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

Titik penting umum pengawasan kebersihan (deskripsi umum)

Titik penting umum pengawasan kebersihan		
(I)	Pemeriksaan saat menerima pengiriman bahan baku	Kapan Saat bahan baku dikirim / lainnya ()
		Bagaimana Pemeriksaan tampilan, bau, kondisi kemasan dan labelnya (tanggal kedaluwarsa dan metode penyimpanan)
		Masalah Pengembalian, penukaran
(II)	Pemeriksaan suhu internal (pada kulkas/freezer)	Kapan Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / setelah hari kerja berakhir / lainnya ()
		Bagaimana Pemeriksaan termometer untuk suhu internal (10°C ke bawah untuk kulkas, -15°C ke bawah untuk freezer)
		Masalah Pemeriksaan abnormalitas, pengaturan ulang setelan suhu/permintaan perbaikan ketika terjadi kerusakan Tergantung pada keadaan bahan, jangan gunakan atau masak sebelum disajikan.
(III)-1	Pencegahan kontaminasi silang dan sekunder	Kapan Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / setelah hari kerja berakhir / lainnya ()
		Bagaimana Pemeriksaan tata cara penyimpanan dalam kulkas Pastikan penggunaan perkakas seperti talenan, pisau, dsb masing-masing. Pastikan benda sudah dibersihkan dan disterilisasi setelah penggunaan.
		Masalah Cuci kembali menggunakan detergen lalu sterilisasi
(III)-2	Pembersihan, disinfeksi, dan sterilisasi perkakas masak dsb.	Kapan Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / setelah hari kerja berakhir / lainnya ()
		Bagaimana Cuci dan sterilisasi perkakas dapur seperti talenan, pisau dapur, dsb tiap kali digunakan.
		Masalah Cuci kembali menggunakan detergen lalu sterilisasi
(III)-3	Pembersihan dan disinfeksi toilet	Kapan Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / setelah hari kerja berakhir / lainnya ()
		Bagaimana Pembersihan dan disinfeksi toilet Beri perhatian khusus untuk dudukan toilet, kenop menyiram, gagang pintu, dsb.
		Masalah Cuci kembali menggunakan detergen lalu sterilisasi
(IV)-1	Pengelolaan kesehatan karyawan dsb.	Kapan Sebelum hari kerja mulai / selama jam kerja / lainnya ()
		Bagaimana Periksa kesehatan fisik karyawan, apakah terdapat luka di tangan dan pakaian yang mereka gunakan, dsb.
		Masalah Jangan izinkan karyawan menyiapkan makanan jika dirinya menampilkan gejala gangguan pencernaan. Beri perban dan kenakan sarung tangan jika terdapat luka pada tangan. Ganti pakaian kerja yang kotor
(IV)-2	Implementasi pencucian tangan	Kapan Setelah dari toilet, sebelum masuk dapur, sebelum menyajikan makanan, setelah menangani daging atau ikan mentah dsb, saat mengubah rincian kerja, setelah memegang uang, setelah membersihkan, lainnya ()
		Bagaimana Cuci tangan sesuai prosedur
		Masalah Mencuci tangan kembali sesuai prosedur

Sumber: "Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts" diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

Titik pengawasan penting (format referensi)

(V) (Titik pengawasan penting)		
Kategori	Hidangan	Metode pemeriksaan
Makanan tidak dimasak (Produk yang didinginkan dan disajikan demikian)		
Makanan dimasak (Produk yang didinginkan kemudian dipanaskan dan disajikan hangat)		
(Makanan yang dimasak kemudian tetap berada di suhu panas)		
Makanan yang dimasak, didinginkan, lalu dihangatkan kembali		
(Makanan yang didinginkan setelah dimasak)		

Sumber: " Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts" diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

Titik pengawasan penting (deskripsi umum)

(V) (Titik pengawasan penting)		
Kategori	Hidangan umumnya	Metode pemeriksaan
Makanan tidak dimasak (Produk yang dinginkan dan disajikan demikian)	Sashimi, Tahu dingin	Sajikan segera setelah dikeluarkan dari kulkas
Makanan yang dimasak (Produk yang dinginkan kemudian dipanaskan lalu disajikan hangat)	Hamburger Ikan bakar Ayam goreng	Ukur suhu berkala dan periksa tingkat kepanasannya, suhu minyak, waktu memasak, sari daging, dan tampilan masakan dsb.
(Makanan yang dimasak kemudian tetap berada di suhu panas)	Ayam goreng, Nasi	Ukur suhu berkala
Makanan yang dimasak, dinginkan, lalu dihangatkan kembali	Kari	Segera dinginkan dan pastikan makanan dipanaskan kembali dengan benar (selalu ukur suhu)
(Makanan yang dinginkan setelah dimasak)	Salad kentang	

Sumber: "Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts" diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

■ Referensi 4: Catatan Pengawasan Kebersihan yang digunakan di restoran umumnya (contoh format dan deskripsi)
Catatan pengawasan kebersihan umum (referensi format)

Kategori	(I) Pemeriksaan saat menerima pengiriman bahan baku	(II) Pemeriksaan suhu internal pada kulkas/freezer (°C)	(III)-1 Pencegahan kontaminasi silang dan sekunder	(III)-2 Pembersihan, disinfeksi, dan sterilisasi pada perkakas masak dsb.	(III)-3 Pembersihan dan disinfeksi toilet	(IV)-1 Pengelolaan kesehatan karyawan dsb.	(IV)-2 Implementasi pencucian tangan	Pemeriksaan harian	Catatan khusus	Diperiksa oleh (nama penyelia)
Hari 1	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 2	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 3	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 4	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 5	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 6	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 7	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 8	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 9	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 10	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 11	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 12	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 13	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 14	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 15	Baik/Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			

Sumber: " Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts" diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

Catatan pengawasan kebersihan umum (deskripsi umum)

Kategori	(I) Pemeriksaan saat menerima pengiriman bahan baku	(II) Pemeriksaan suhu internal pada kulkas/freezer(°C)	(III)-1 Pencegahan kontaminasi silang dan sekunder	(III)-2 Pembersihan, disinfeksi, dan sterilisasi pada perkakas masak dsb.	(III)-3 Pembersihan dan disinfeksi toilet	(IV)-1 Pengelolaan kesehatan karyawan dsb.	(IV)-2 Implementasi pencucian tangan	Pemeriksaan harian	Catatan khusus	Diperiksa oleh (nama penyelia)
Hari 1	Baik/ Kurang baik	4, -16	Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	oleh Hanako	1 April (pagi) Sekantong terigu bocor - diganti 2 April (siang) A menggunakan toilet lalu tidak cuci tangan 3 April (11 pagi) Suhu di dalam kulkas tinggi - 20 menit kemudian tidak lebih tinggi dari 10°C	
Hari 2	Baik/ Kurang baik	9, -23	Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	oleh Hanako		
Hari 3	Baik/ Kurang baik	15, -23 → kembali ke 10°C	Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	oleh Hanako		
Hari 4	Baik/ Kurang baik	4, -16	Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	oleh Hanako		
Hari 5	Baik/ Kurang baik	8, -18	Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	oleh Hanako		
Hari 6	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 7	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 8	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 9	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 10	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 11	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 12	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 13	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 14	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 15	Baik/ Kurang baik		Baik/Kurang baik	Baik/Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			

Sumber: "Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts" diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

Catatan pengawasan penting (format referensi)

Kategori	Makanan tidak dimasak (Produk yang didinginkan dan disajikan demikian)	Makanan dimasak (Produk yang didinginkan kemudian dipanaskan dan disajikan hangat)	(Makanan yang dimasak kemudian tetap berada di suhu panas)	Makanan yang dimasak, didinginkan, lalu dihangatkan kembali	(Makanan yang didinginkan setelah dimasak)	Pemeriksaan harian	Catatan khusus	Diperiksa oleh (nama penyelia)
Hidangan								
Hari 1	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 2	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 3	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 4	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 5	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 6	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 7	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 8	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 9	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 10	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 11	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 12	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 13	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			

Sumber: "Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts" diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

Catatan pengawasan penting (deskripsi umum)

Kategori	Makanan tidak dimasak (Produk yang didinginkan dan disajikan demikian)	Makanan dimasak (Produk yang didinginkan kemudian dipanaskan dan disajikan hangat)	(Makanan yang dimasak kemudian tetap berada di suhu panas)	Makanan yang dimasak, dinginkan, lalu dihangatkan kembali	(Makanan yang didinginkan setelah dimasak)	Pemeriks aan harian	Catatan khusus	Diperiks a oleh (nama penyelia)
Hidangan	Sashimi, tahu dingin	Hamburger Ikan bakar Ayam goreng	Ayam goreng, Nasi	Kari	Salad ketang			
Hari 1	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik		1/4 Terjadi keluhan bahwa bagian dalam hamburger masih merah. Saat ditanyakan pada B yang memasak hamburger, ternyata B terburu-buru dan tidak memeriksa suhu. → B diminta untuk memeriksa suhu dengan benar	
Hari 2	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 3	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 4	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 5	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 6	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 7	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 8	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 9	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 10	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 11	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 12	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			
Hari 13	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik	Baik/ Kurang baik			

Sumber: "Handbook on Hygiene Controls Incorporating HACCP Concepts" diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang

< Penutup >

Materi tentang "Pengawasan Kebersihan" merujuk pada "Sistem Kebersihan Makanan Berbasis HACCP (untuk usaha restoran kecil)" yang diterbitkan oleh Asosiasi Kebersihan Pangan Jepang dan diciptakan agar mudah dipahami oleh orang non-Jepang. Selain itu, ilustrasi yang digunakan dalam materi ini diambil dari "Buku Pegangan untuk Pengawasan Kebersihan Makanan Menggunakan Konsep HACCP (pedoman untuk restoran)" yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja, dan Kesejahteraan.

Perusahaan restoran, asosiasi restoran, dan kontributor berpendidikan telah membantu penciptaan materi "Pengawasan Kebersihan", yang kemudian disusun oleh Asosiasi Jasa Boga Jepang.

Sekali lagi kami ucapan terima kasih kepada semua orang yang membantu penyusunan materi.

Maret 2019

Asosiasi Jasa Boga Jepang

< Hal yang perlu Diperhatikan >

■ Hak Cipta

- Asosiasi Jasa Boga Jepang (selanjutnya disebut "Asosiasi") sepenuhnya memiliki hak cipta "Materi Pembelajaran untuk Penilaian Keterampilan dalam Industri Jasa Boga".

Pengguna bertanggung jawab untuk mendapatkan izin pemakaian isi dari pemegang hak cipta saat menggunakan materi ini. Isi apa pun yang dikutip atau disebutkan dengan seizin pemegang hak cipta, harus mencantumkan pemegang hak cipta (baik langsung atau tidak langsung).

■ Tautan

- Anda tidak membutuhkan izin saat menciptakan tautan ke materi ini, namun harap sebutkan dengan jelas bahwa tautan mengarah ke "Situs Web Asosiasi Jasa Boga Jepang."

■ Pengutipan

- Jika Anda menggunakan isi materi ini, harap berikan catatan pengutipan.
- Jika Anda menyunting atau memproses isi materi ini, harap sebutkan demikian selain memberikan catatan pengutipan (sebagaimana disebutkan sebelumnya). Lebih lanjut, informasi apa pun yang Anda sunting atau proses tidak boleh diterbitkan atau digunakan dalam bentuk yang mengesankan bahwa dibuat oleh Asosiasi.

■ Penafian

- Asosiasi tidak bertanggung jawab atas tindakan apa pun dari Pengguna saat menerapkan isi materi (termasuk penggunaan hasil sunting atau hasil pemrosesan informasi yang berdasarkan dari isi materi.)
- Isi materi dapat berubah, diganti, atau dihapus tanpa pemberitahuan terlebih dahulu.