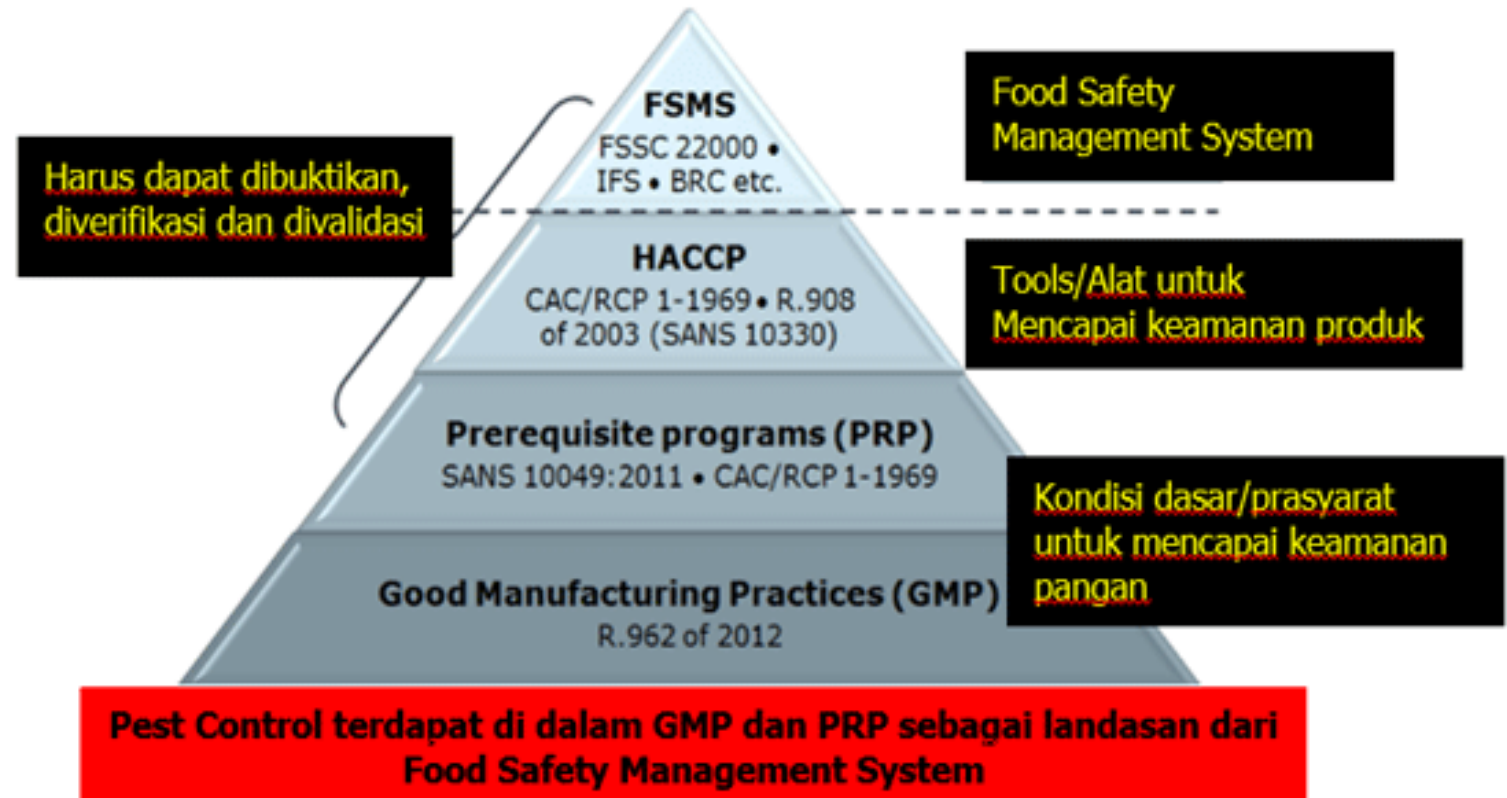


GMP & HACCP AWARENESS

PT. ADIB COLD LOGISTIC



PENDAHULUAN



Pre-requisites

Fondasi dari program
HACCP

Mencakup program
GMP

Fokus pada keamanan
pangan pada seluruh
tahapan : dari
penerimaan sampai
pengiriman barang

Cakupan Pre-requisite Program

Produksi Primer

Premis

Transportasi dan gudang

Peralatan

Training

Sanitasi dan Pest Control

Recall / Penarikan Produk

Allergen Control



Produksi Primer

- Proses approval vendor
- Spesifikasi Produk
- Pengecekan barang masuk



Premis

Gedung dan
property area
luar

Design,
konstruksi &
maintenance

Pencahayaan

Ventilation

Pembuangan
sampah

Fasilitas
karyawan dan
sanitasi

Air/Uap/Es

Transportasi dan Gudang

- Wadah/ tempat penyimpanan produk
- Pengendalian suhu
- Penerimaan dan Penyimpanan produk
- Kedatangan bahan dan kemasan
- Chemical
- Penyimpanan finish product



Equipment

- Design dan instalasi
- Maintenance dan kalibrasi



Personnel/ Training



PERSONAL HYGIENE



TRAINED FOR THEIR
JOB



UNDERSTAND FOOD
SAFETY

Sanitation and Pest Control

- Sanitation
 - Equipment dan semua peralatan
 - Lantai
 - Locker rooms
 - Pantry
 - Toilet
- Pest control



Pest Control
Sanitation Cleaning



Recall

- Identifikasi produk
- Penempatan Produk
- Pengembalian Produk



Allergen control

- Identifikasi allergen : Susu, telur, gandum, kedelai, Shellfish, tree nuts, ikan, kacang tanah
- Pengendalian allergen
 - Penanganan khusus
 - Pemisahan area
 - Prosedur sanitasi khusus
 - Pelabelan secara tepat

