

Standard Operating Procedures

PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

SOP NO.: 020/HSE-SJSU/SITE/VIII/2018

Rev: 20 Mei 2018 | Issued:

SALINAN

1. RUANG LINGKUP

Standar pelaksanaan ini di susun sebagai acuan dalam pelaksanaan pengolahan bahan makanan

2. STANDAR ACUAN

- **2.1.** Keputusan Menteri Pertambangan Dan Energi nomor 26 tahun 2018, pelaksanaan kaidah pertambangan yang baik dan pengawasan pertambangan mineral dan batubara
- **2.2.** Keputusan Menteri Pertambangan Dan Energi nomor 1827 K/30/MEM/2018, pedoman kaidah pertambangan yang baik

3. PRINSIP

Menjaga bahan makanan yang akan diolah agar selalu dalam kondisi layak konsumsi

4. PERALATAN DAN PERLENGKAPAN

- **4.1.** Alat pelindung diri
- 4.2. Kaos tangan
- **4.3.** Penutup kepala
- **4.4.** Alat pemotong

5. PROSEDUR PELAKSANAAN

- **5.1.** Setiap bahan yang akan diolah, petugas wajib memeriksa kondisi bahan makanan
- **5.2.** Petugas diwajibkan untuk memenuhi standar kebutuhan gizi karyawan melalui bahan yang akan diolah
- **5.3.** Petugas diwajibkan untuk memastikan kondisi bahan tidak dalam keadaan rusak/busuk
- **5.4.** Bahan harus dicuci sebelum diolah
- **5.5.** Bahan makanan yang akan dimasukkan dalam lemari pendingin harus di kemas dalam kondisi rapi dan bersih, atau dalam wadah yang bersih
- **5.6.** Sebelum dimasukkan kedalam lemari pendingin , maka bahan makanan wajib untuk dibersihkan
- **5.7.** Masakan yang telah diolah , wajib disimpan dalam tempat yang bersih. Agar terhindar dari debu dan lalat
- **5.8.** Sebelum dan sesudah, semua tempat pengohan bahan makanan harus selalu dibersihkan





Standard Operating Procedures

PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

SOP NO.: 020/HSE-SJSU/SITE/VIII/2018

Rev: 20 Mei 2018 Issued

SALINAN

5.9.	Sebelum di hidangkan kepada karyawan, maka terlebih dahulu akan dilakukan pengujian san
	makanan oleh tim kesehatan
	Site Waturambaha, 20Agustus 2018





Standard Operating Procedures

PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

SALINAN SALINAN

