

Standard Operating Procedures

PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN

SOP NO.: 022/HSE-SJSU/SITE/VIII/2018

Rev: Issued:



1. RUANG LINGKUP

Standar pelaksanaan ini di susun sebagai acuan dalam pelaksanaan pemeriksaan bahan makanan yang akan digunakan di PT.Sinar jaya sultra utama

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

- 3.1. Memastikan dan menentukan bahan makanan dalam keadaan layak di konsumsi
- **3.2.** Menghindari terjadinya kejadian luar biasa keracunan

4. PERALATAN DAN PERLENGKAPAN

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

5. PROSEDUR PELAKSANAAN

- **5.1.** Setiap bahan makanan yang akan masuk, harus diketahui oleh kepala dapur dan tenaga kesehatan
- **5.2.** Pemeriksaan dilakukan secara bersama tehadap semua bahan makanan yang akan masuk
- **5.3.** Tim medis dan kepala dapur akan memberikan rekomendasi terkait hasil pemeriksaan bahan makanan yang dilakukan
- **5.4.** Tim medis dan kepala dapur wajib menolak semua bahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan kelayakan untuk dikonsumsi dan dilakukan koordinasi kepada pihak terkait
- **5.5.** Bahan makanan yang telah melalui proses pemeriksaan, akan ditempatkan atau disimpan di tempat yang bersih untuk menghindari kontaminasi dengan kotoran dan debu
- **5.6.** Semua aktifitas penerimaan bahan makanan harus terdokumentasi dan diisi dalam lembar penerimaan makanan





Rev:

Standard Operating Procedures

PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN

SOP NO.: 022/HSE-SJSU/SITE/VIII/2018

Issued:

SALINAN





Rev:

Standard Operating Procedures

PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN

SOP NO.: 022/HSE-SJSU/SITE/VIII/2018

Issued:

SALINAN

