**CIRENG NIKMAT SI .A.**

**Cireng nikmat rusdiana Selalu menerapkan CPPOB,dibuat dari daging Ayam yang berkualitas bagus dan segar.**

CIRENG NIKMAT

SII .A.

**Pimpinan, ttd**

**RUSDIANA**

a. Surat penugasan dari Pimpinan Puncak: .SK-GMP-001/04/2023 b. Tabel tim GMP

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **NAMA** | **BAGIAN** | **KUALIFIKASI** | **PELATIHAN** |
| 1 | RUSDIANA | PRODUKSI, | PEMILIK DAN | -PKP |
| MUTU DAN | PENANGGUNG | -CPPOB |
| PEMASARAN | JAWAB | -HALAL |

**Diskripsi produk**

**Formulir 2a. Komposisi bahan ingredien dan bahan baku serta bahan tambahan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BAHAN BAKU UTAMA** | **AYAM** |  |
|  |
| **BAHAN INGREDIEN LAIN** | **GARAM** |
| **TEPUNG TAPIOKA** |
| **TEPUNG TERIGU** |
| **MERICA BUBUK** |
| **SI KENYAL** |
| **KECAP NASIONAL** |
| **PENYEDAP RASA** |
| **BAHAN PENGEMAS** | **Primer : Standing Pouch Alumunium Foil**  **(Kemasan Kostum)** |
| **Sekunder : -Kardus**  **-Plastik Kresek** |

**Formulir 2b. Diskripsi bahan baku**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **N Kategori Uraian o** | | |  |
|  | 1. | Nama bahan baku  Komposisi  Pengemasan  Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan suhu ruang  Cara transportasi  Cara penyimpanan  Persyaratan SNI/regulasi  Persyaratan yang ditetapkan | DAGING AYAM  - Garam  - Ketumbar Bubuk  - kecap nasional  - Penyedap Rasa  - Minyak Goreng  - Tepung Beras  - Tepung Tapioka  -marica bubuk  Standing Pouch Alumunium Foil  1 bulan  - Sepeda motor  Suhu ruang/kulkas  Telur Ayam Konsumsi SNI 3710:2018   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | |  |  |  |   No Jenis uji Persyaratan  1. Keadaan :  1.1 Bau Normal  1.2 Rasa Gurih  Peraturan Badan Pengawas Obat Makanan nomor  13 tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran  Mikroba Dalam Pangan :  *1. Salmonella sp* maksimal NA (Not Applicable) Negatif/25g  Sesuai dengan SNI :  1. ayam harus fresh,bagus,baru,  2. Kondisi ayam segar dan tidak busuk |  |
|  | 3. |
|  | 4  . |
|  | 5, |
|  | 6. |
|  | 7. |
|  | 8. |
|  | 9. |

**Formulir 2c. Diskripsi produk akhir**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Kategori** | **Uraian** |
| 1. | Nama Produk | CIRENG SII .A. |
| 2. | Kategori proses | Dijarang |
| 3. | Komposisi | Daging ayam, tepung tapioka, tepung terigu |
|  |  | Si kenyal,Garam,kecap nasional,marica |
|  |  | bubuk,dan Penyedap rasa |
| 4. | Pengemasan | Pelastik es ukuran 8 |
| 5, | Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan suhu ruang | 1 bulan |
| 6. | Cara transportasi | - Sepeda motor |
| 7. | Persyaratan SNI/regulasi | Cireng sii .a. SNI 3710:2024  Tabel 1. Syarat mutu kripik terong |
|  |  | No Jenis uji Satuan Persyaratan |
|  |  | 1. Keadaan: |
|  |  | 1.1 Bau - Gurih |
|  |  | 1.2 Renyahnya - Kriuk tidak |
|  |  | melempem |
|  |  | 1.3 Bentuknya - Bulat dan |
|  |  | keras |
|  |  | 2. Garam bb% Min. 2,0 |
| 8. | Persyaratan pelanggan | Gurih |
|  |  | Renyah |
|  |  | Nikmat |

**Formulir 3.Tujuan penggunaan produk dan pengguna produk**

|  |  |
| --- | --- |
| Nama Produk: | |
| Umur simpan :  1. 1 bulan suhu ruangan/ kukas | Lama penggunaan oleh konsumen (Setelah produk dibuka): 7 hari |
| Kondisi Penyimpanan yang Disarankan  Sarana penyimpanan yang dimiliki distributor : tempat khusus penyimpan makanan/kulkas  Sarana penyimpanan yang dimiliki konsumen : Lemari pendingin,dikasukan ke dalam lemari pendingin lagi ketika sudah di buka kemasannya. | |
| Petunjuk Penggunaan : Langsung dikonsumsi | Penggunaan yang Diharapkan oleh Konsumen :  Camilan |
| Target Populasi Konsumen : Umum | Konsumen lain yang mungkin ikut menggunakan :  Tidak ada |

**Formulir 4. Identifikasi bahaya dan Pengendaliannya**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Bahaya** | **Pengendaliannya** |
| 1. | **Mikrobiologi :** | **Simpan disuhu ruang** |
| **Salmonella sp** | **Pengemasan rapat** |
| **Staphyloccocus aureus** | **menggunakan** |
|  | **sealer** |
| 2. | **Fisik :** | **Menggunakan** |
|  | **penutup kepala** |
| **Rambut** | **,sarung tangan,sendal** |
| **Kerikil** | **didalam,celemek** |
|  | **setiap produksi** |
| **Debu dan kotoran lainnya** | **Melakukan sortasi dan memantau kembali sanitasi dari proses penerimaan bahan baku hingga proses pengemasan** |
| 3. |  | **Menyimpan bahan** |
| **Kimia :** | **baku dan alat**  **produksi terpisah jauh dari tempat produksi.** |
| **Cemaran logam** |  |
| **Cairan pembersih untuk** | **Didalam satu wadah yang terpisah dari** |
| **lantai, meja dan peralatan produksi lainnya** | **ruang produksi.** |

**Formulir 4. Diagram alir proses**

Diagram alir proses/prosedur pengolahan

Daging ayam Adonan tepung Kemas

cuci

Tepung beras

Cek kebocoran

Giling hingga kecil

Tepung tapioka

Pencampuran bumbu,mrica bubuk kecap garam,royco,bawang putih

Pemberian kode peoduksi dan tanggal kadaluarsa

Daging ayam yg sudh di giling dan dimasukan kedalam adonan

Marinasi

Di kemas adonan yg telah selesai

Ikat dan masukan ke pelastik es

Masukan ke air yg telah di didihkan

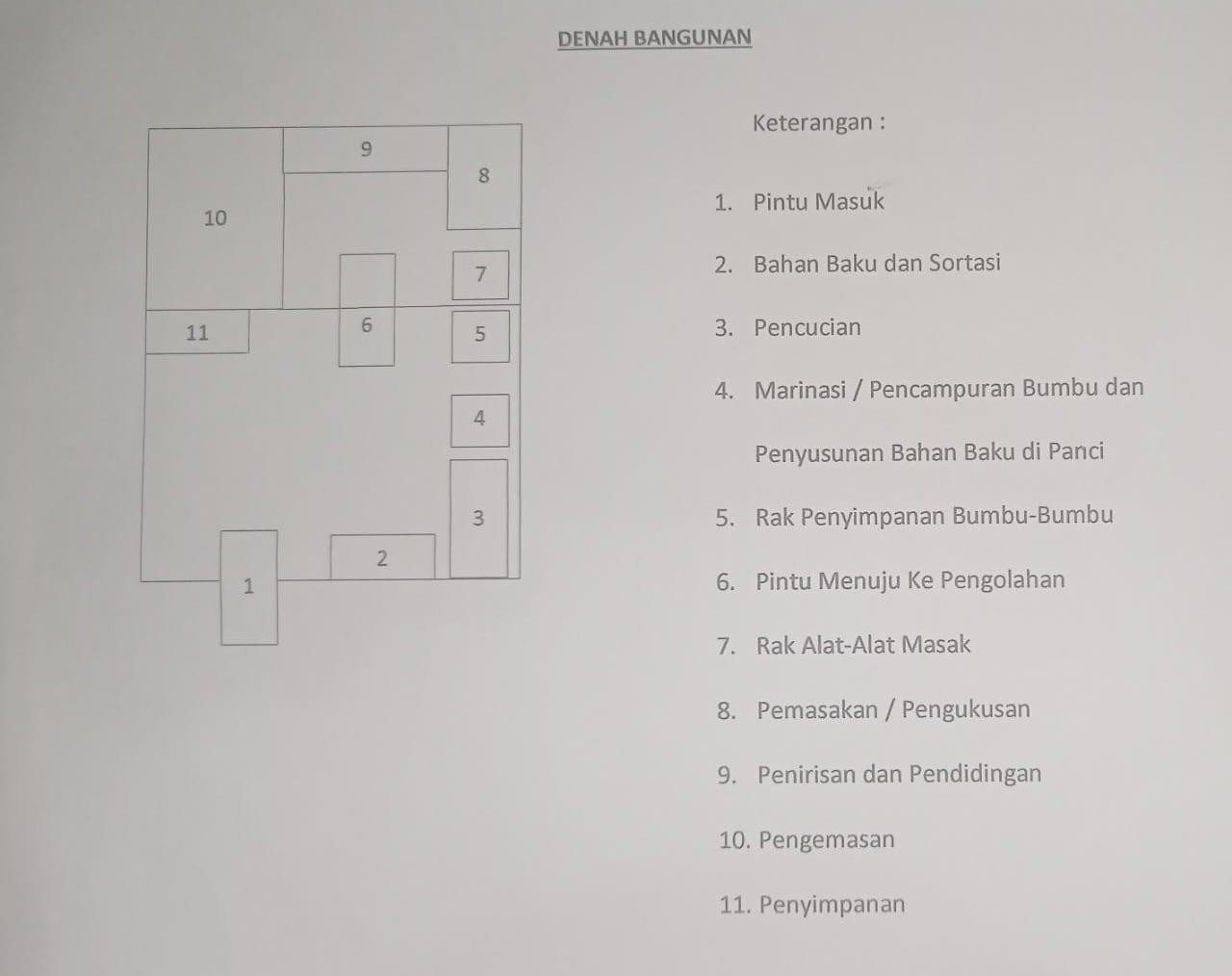
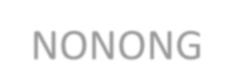
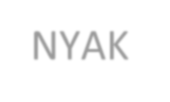
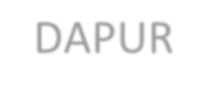
Masukan

Setelah masak Dinginkan

Masukan ke lemari pendingi

Penyimpanan produk

**Formulir 5. Peta Unit Pengolahan**



**CIRENG SII .A.**

**DAPuR**

NG

**Formulir 6. SOP PROSES PENGOLAHAN KERIPIK TERONG**

Penanggung Jawab: RUSDIANA

Acuan: …………………..

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Langkah-langkah utama | Instruksi kerja | Pelaksana |
| proses |
| 1. | Penerimaan bahan baku | 1 AYAM disortasi dahulu pisahkan yang busuk | Mutu |
| 2.Cuci bersih AYAM yang sudah disortasi |
| 3.GILING AYAM HINGGA KECIL |
|
| 4.beri bumbu bumbu ke ayam yg sudah siap |
| 5.Membuat tadonan tepung/marinasi bumbu |
|
|
| 6.adonan yang sudah jadi lalu di bungkus menggunakan plastik esbatu ukuran 8 |
| 7. setelah itu di masukan ke air mendidih hingga warnanya berubah berubah |
| 8. setelah warnnya berubah lalu angkat |
| 9. Tiriskan,dan dinginkan |
| 10.cireng siap di jual |
|  |

**Formulir 7. Operasionalisasi GMP (SSOP) cireng nikmat sii .a.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **8 KUNCI POKOK SANITASI** | **PROSEDUR** | **MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]** | **KOREKSI** | **REKAMAN** |
| 1 | KEAMANAN | **Menjaga** | **Menjaga keamanan air:**  • Cek alat penyaring air. | Jika hasil uji air tidak memenuhi | **MONITORING** |
| AIR | **keamanan air:** | syarat maka dilakukan | **PEMBERSIHAN** |
|  | • Pastikan suplai air | penyaringan air atau | **HARIAN** |
|  | aman untuk digunakan.  • Pastikan menggunakan air | pengendapan. |  |
|  | minum untuk |  |  |
|  | pencucian dan |  |  |
|  | perendaman bahan. |  |  |
|  | • Lakukan perlindungan  terhadap |  |  |
|  | membaliknya air |  |  |
|  | limbah, saluran |  |  |
|  | pemindah atau |  |  |
|  | sumber kontaminasi. |  |  |
|  | • Pastikan penggunaan  air sebaiknya mencukupi. |  |  |

BAHAN PANGAN

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | KONDISI DAN | **Menjaga kondisi dan** | **Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan** | Jika tidak tepat metodenya |
| KEBERSIHAN | **kebersihan** | **yang kontak dengan bahan pangan** | maka perlu dilakukan modifikasi | **PEMBERSIHAN** |
| PERMUKAAN | **permukaan yang** | • Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang | metode pembersihan dan | **HARIAN** |
| YANG KONTAK | **kontak dengan bahan** | kontak langsung dengan produk (stoples, | aplikasikan metode baru untuk |  |
| DENGAN | **pangan** | baskom, amplas, sendok takar, panci) | dilihat efektifitasnya. | **MONITORING** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **PEMBERSIHAN** |
|  | terhadap peralatan | menyemprotkannya dengan alkohol 70% serta |  | **MINGGUAN** |
|  | yang kontak langsung | pengecekan secara organoleptik dengan |  |  |
|  | dengan produk | melihat apakah peralatan tersebut ada |  | **MONITORING** |
|  | sebelum dan setelah | kotoran, sisa sabun pembersih atau sisa air |  | **PEMBERSIHAN** |
|  | digunakan. | oleh penanggung jawab produksi. |  | **BULANAN** |
|  |  | • Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan serta organoleptik (cek apakah ada debu berlebihan) oleh penanggung jawab produksi. |  |  |

• Lakukan pembersihan

sebelum dan setelah digunakan dengan

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **8 KUNCI POKOK SANITASI** | **PROSEDUR** | **MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]** | **KOREKSI** | **REKAMAN** |
|  |  | • Lakukan juga | • Monitor kebersihan lingkungan bangunan |  |  |
|  |  | pembersihan | gunakan *check list* kebersihan dengan melihat |  |  |
|  |  | peralatan yang | kebersihan lantai, dinding, ventilasi dan |  |  |
|  |  | tidak/kontak langsung | langitlangit) oleh penanggung jawab produksi. |  |  |
|  |  | dengan produk |  |  |  |
|  |  | sebelum dan setelah  dipergunakan.  • Jaga kebersihan lingkungan bangunan. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG | **Mencegah kontaminasi silang**  • Pastikan alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan.  • Pastikan  penggunaan alat tidak menyebakan kontaminasi silang.  • Pastikan pergerakan tim produksi tidak menyebabkan kontaminasi silang. | **Mencegah kontaminasi silang**  • Pastikan alur proses tidak menyebakan kontaminasi silang di unit pengolahan setiap sebelum dimulai pengolahan dengan memeriksa alur bahan baku dan produk jadi, monitor penggunaan alat, monitor pergerakan saat produksi sehingga tidak menyebabkan kontaminasi silang oleh penanggung jawab produksi di ruang produksi. | • Jika alur proses bersilangan, lakukan modifikasi alur.  • Jika pergerakan saat produksi menyebabkan kontaminasi silang, maka kemudian dilakukan evaluasi. | **PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI**  **MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN** |
| 4 | MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI DAN TOILET | **Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet:**  • Bersihkan setiap habis digunakan.  • Lakukan pembersihan harian, mingguan, dan bulanan.  • Lengkapi bahan- bahan perlengkapan kebersihan toilet. | **Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet:**  • Cek kebersihan fasilitas pencuci tangan, bahan sanitasi dan toilet di fasilitas pencuci tangan dan toilet dengan cek visual setiap sebelum mulai produksi oleh penanggung jawab produksi.  • Pastikan kelengkapan bahan pembersih di toilet dan sabun pencuci tangan di tempat  cuci tangan sebelum mulai produksi dengan  menggunakan *check list* oleh penanggung jawab produksi. | Cek apakah masalah disebabkan oleh kesalahan metode/ form yang tidak informatif? Jika ya maka lakukan revisi *check list* atau instruksi kerja agar lebih detail dan jelas.  Jika fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet tidak sesuai, lengkapi dan perbaiki jika rusak. | **MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN**  **MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN**  **MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **8 KUNCI POKOK SANITASI** | **PROSEDUR** | **MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]** | **KOREKSI** | **REKAMAN** |
|  |  |  | • Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap minggu dengan menggunakan *check list* oleh penanggung jawab produksi. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN | **Melakukan Proteksi dari bahan-bahan kontaminan**  • Rawat atap, langit- langit, dinding, pintu, ventilasi, lantai, atau penerangan dalam  kondisi baik, dan pastikan lampulampu  berpelindung.  • Pastikan lampu cukup terang.  • Perbaiki/ pindahkan peralatan yang rusak.  • Jaga agar tidak ada kondensasi.  • Jaga agar pertukaran udara memadai.  • Lakukan pembuangan limbah dengan benar. | **Melakukan proteksi dari bahan-bahan kontaminan di seluruh ruang pengolahan dengan cara sebagai berikut:**  • Cek kebersihan atap, langit-langit, dinding, pintu ventilasi, lantai, dan penerangan, serta  pelindung lampu-lampu, setiap sebelum pengolahan dimulai di seluruh area pengolahan pangan oleh penanggung jawab produksi.  • Monitor kondisi dari bahan dan peralatan dengan *checklist* setiap hari, mingguan, dan bulanan oleh penanggung jawab produksi.  • Monitor dengan *checklist* kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah produksi selesai dilakukan oleh penanggung jawab produksi. | • Lakukan modifikasi metode  • Jika kontaminasi timbul karena kompetensi penanggung jawab produksi untuk melakukan pencegahan kontaminasi maka lakukan *retraining*. | **MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN**  **MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN**  **MONITORING PEMBERSIHAN BULANAN** |
| 6 | PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN  BAHAN TOKSIN YANG BENAR | **Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar**  • Gunakan/tangani bahan-bahan yang mengandung zat kimia dengan cara  yang benar | **Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar**  • Cek apakah penanganan bahan kimia yang digunakan telah memenuhi standar setiap selesai produksi.  • Cek pelabelan pada bahan-bahan sanitasi ruangan dan sanitasi peralatan di tiap minggu. | • Lakukan modifikasi sistem sanitasi apabila hasil yang diperoleh tidak sesuai standar, baik itu pergantian bahan sanitasi atau tata cara penggunaan bahan sanitasi | **PENGENDALIAN PENYIMPANAN** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **8 KUNCI POKOK SANITASI** | **PROSEDUR** | **MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]** | **KOREKSI** | **REKAMAN** |
|  |  | • Beri label terhadap bahan-bahan kimia dengan benar serta simpan bahan kimia di tempat yang  benar |  |  |  |
| 7 | PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL YANG DAPAT MENGAKIBATKAN KONTAMINASI | **Pengawasan kondisi kesehatan personel**  • Jaga kebersihan personel yang menangani pangan dan proses produksi.  • Pastikan personel yang menangani makanan dan proses produksi melakukan tindakan  pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada  pangan.  • Lakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang sedang sakit masuk ke ruang produksi, dan memastikan selalu mencuci tangan sebelum menangani pangan. | Pengawasan kondisi kesehatan personel di ruang pengolahan dengan cara:  • Cek kebersihan tangan personel dengan meminta personel mencuci tangan di wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh penanggung jawab produksi.  • Cek penggunaan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh penanggung jawab produksi. | • Dilakukan monitoring pemeriksaan kesehatan secara rutin tiap 6  sekali giene  • Dilakukan  monitoring hi dan  sanitasi sebelum *ing* tentang masuk ruang pangan produksi.  • Dilakukan *retrain* ggung jawab bahaya keaman  yang mungkin tim kesehat | **PEMERIKSAAN HIGIENE DAN SANITASI PERSONEL**  **PEMERIKSAAN KESEHATAN PERSONEL** |

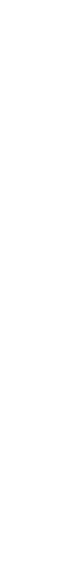
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8 | MENGHILANGKAN | **Menghilangkan pest** | • Cek kebersihan dan kelembaban serta tata letak penyimpanan bahan baku dan produk jadi apakah sesuai dengan standar, dilakukan tiap hari setelah produksi secara visual oleh penanggung jawab produksi | Pastikan apakah | **MONITORING** |
| HAMA DARI UNIT | **dari unit pengolahan** | ketidaksesuaian disebabkan | **PEMBERSIHAN** |
| PENGOLAHAN | • Pastikan tidak ada | oleh metode pencegahan | **HARIAN** |
|  | benda/tempat yang | hama, maka dilakukan |  |
|  | menarik kehadiran | modifikasi metode p | **PROGRAM** |
|  | hewan | hama | **PELATIHAN** |
|  | pengerat/serangga. |  | **KARYAWAN** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **8 KUNCI POKOK SANITASI** | **PROSEDUR** | **MONITORING [4W(what,where,when,who), 1How]** | **KOREKSI** | **REKAMAN** |
|  |  | • Pastikan tidak ada | • Cek kebersihan Saluran atau lubang yang ada | Lakukan pembersihan kembali |  |
|  |  | akses masuk (lubang) | di area produksi, baik itu ruang produksi, toilet | pada gudang penyimpanan |  |
|  |  | untuk hewan  pengerat/serangga | serta wastafel cuci tangan setiap hari sebelum  dan sesudah produksi secara visual oleh | bahan baku dan gudang  penyimpanan produk jadi |  |
|  |  | • Pastikan upaya | penanggung jawab produksi |  |  |
|  |  | pengawasan hewan | • Cek laporan *pest control* terkait hewan /hama | Lakukan pembersihan kembali |  |
|  |  | pengerat/serangga | apa yang ditemukan selama produksi dan | saluran atau lubang yang ada |  |
|  |  | pencegahan maupun | selama tidak produksi di tiap ruangan produksi | di ruang produksi |  |
|  |  | pembasmian efektif | secara visual dengan menggunakan alat trap |  |  |
|  |  | • Pastikan pintu masuk | hama oleh penanggung jawab produksi | Jika ketidaksesuaian |  |
|  |  | dan keluar ruang | • Cek kondisi fisik pintu masuk dan keluar | disebabkan oleh perilaku yang |  |
|  |  | produksi selalu | selama proses produksi setiap 4 jam setiap | mengundang hama maka |  |
|  |  | tertutup ketika tidak  sedang digunakan | hari secara visual oleh penanggung jawab  produksi | dilakukan *retraining* terhadap karyawan tersebut terkait pengendalian hama |  |
|  |  |  |  | Lakukan pengecekan pintu |  |
|  |  |  |  | masuk unit produksi dan pintu  toilet (pastikan kondisi masih baik dan mudah tertutup sendiri, jika setelah dicek kondisi rusak |  |
|  |  |  |  | segera perbaiki atau ganti |  |
|  |  |  |  | bagian yang rusak. |  |

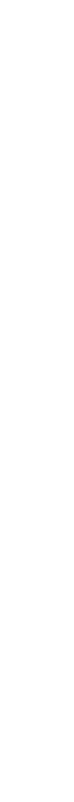
**KEAMANAN AIR**



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NAMA IRTP : CIRENG NIKMAT SI .A. | | | | PROSEDUR NO : | 1 |
| **SSOP KEAMANAN AIR** | | | | HALAMAN NO : | 16 |
| Tujuan : Mengolah dan memeriksa air untuk memastikan keamanan air | | | | REVISI : | - |
| TANGGAL | 07/04/2023 |
| Kebijakan : Lakukan penyaringan atau pengendapan ulang terhadap air yang tidak memenuhi syarat. | | | | DISETUJUI | RUSDIANA (PEMILIK) |
|
| **SIAPA** | **DIMANA** | **KAPAN** | **PROSEDUR** | **TINDAKAN** | **DOKUMENTASI** |
| **KOREKSI** |
| Penanggung | Tempat | Setiap 1 | Cek alat penyaring air  Diganti baru  setiap 1 tahun sekali | Jika hasil uji air tidak memenuhi syarat maka dilakukan penyaringan air atau pengendapan | Buku catatan |
| Jawab | penampungan | tahun | sampling air |
| Produksi dan | air | sekali |  |
| Mutu |  |  |  |
| Penanggung | Tempat | Sebelum | Mengambil air | Jika hasil uji air tidak memenuhi syarat maka dilakukan penyaringan air atau pengendapan | Buku catatan |
| Jawab Mutu | penampungan | memulai | dan mengecek | pemeriksaan air |
|  | air | produksi | mutu air secara  organoleptik dan sesuai standar |  |
| Penanggung | Tempat | Setiap 6 | Mengganti baru | Jika hasil uji air tidak memenuhi syarat maka dilakukan penyaringan air atau pengendapan | Buku |
| Jawab Mutu | pengolahan air | bulan | alat penyaring air | pemeriksaan |
|  |  | sekali |  | pengolahan air |



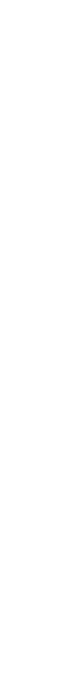
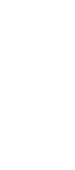
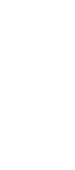
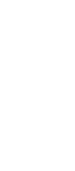
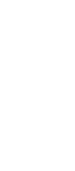
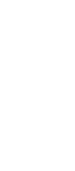
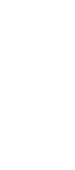
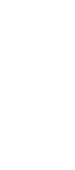
**KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN**



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NAMA IRTP : CIRENG NIKMAT SI .A. | | | | PROSEDUR NO  : | 2 |
| **SSOP KONDISI DAN KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG** | | | | HALAMAN NO : | 17 |
| **KONTAK DENGAN BAHAN PANGAN** | | | |
| Tujuan : Menjamin permukaan alat yang kontak dengan bahan pangan dalam kondisi baik dan bersih | | | | REVISI : | - |
| TANGGAL | 07/04/2023 |
| Kebijakan : Kegiatan produksi tidak dilakukan pada permukaan alat yang kotor atau tidak layak | | | | DISETUJUI | RUSDIANA(PEMILIK) |
|
| **SIAPA** | **DIMANA** | **KAPAN** | **PROSEDUR** | **TINDAKAN** | **PENCATATAN** |
| **KOREKSI** |
| Penanggung | Ruang | Sebelum | Monitoring | Apabila ada | Buku catatan |
| Jawab | produksi | dan | kebersihan | indikasi kotor | pemeriksaan |
| Produksi |  | sesudah | peralatan yang | lakukan | kebersihan |
|  |  | produksi | kontak langsung | pembersihan |  |
|  |  | dimulai | dengan produk | ulang bagian yang |  |
|  |  |  | (stoples, | kotor dan |  |
|  |  |  | baskom, | melakukan |  |
|  |  |  | amplas, | modifikasi metode |  |
|  |  |  | sendok | pembersihan dan |  |
|  |  |  | takar, panci) | aplikasikan |  |
|  |  |  | sebelum dan | metode baru |  |
|  |  |  | setelah digunakan | untuk dilihat |  |
|  |  |  | dengan | efektifitasnya. |  |
|  |  |  | menyemprotkannya |  |  |
|  |  |  | dengan alkohol 70% |  |  |
|  |  |  | serta secara |  |  |
|  |  |  | organoleptik dengan |  |  |
|  |  |  | melihat apakah |  |  |
|  |  |  | peralatan |  |  |
|  |  |  | tersebut ada |  |  |
|  |  |  | kotoran, sisa sabun  pembersih, sisa air. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NAMA IRTP : CIRENG NIKMAT SI .A. | | | | PROSEDUR NO : | 3 |
| **SSOP PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG** | | | | HALAMAN NO | 18 |
| : |
| Tujuan : Mencegah terjadinya kontaminasi silang pada produk dalam alur proses produksi | | | | REVISI : | - |
| TANGGAL | 07/04//2023 |
| Kebijakan : Proses produksi dilakukan dengan memperhatikan sanitasi dan higiene karyawan | | | | DISETUJUI | RUSDIANA(PEMILIK) |
|
| **SIAPA** | **DIMANA** | **KAPAN** | **PROSEDUR** | **TINDAKAN** | **PENCATATAN** |
| **KOREKSI** |
| Penanggung | Ruang | Sebelum dan | Memastikan alur | Jika alur proses bersilangan, lakukan modifikasi alur kemudian dilakukan evaluasi | Buku catatan |
| Jawab | produksi | sesudah | proses dengan | pemeriksaan |
| Produksi |  | memulai | memeriksa alur | alur produksi |
|  |  | produksi | bahan baku dan  produk jadi, monitor penggunaan alat, monitor pergerakan sehingga tidak menyebabkan kontaminasi |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NAMA IRTP : CIRENG NIKMAT SII .A. | | | | PROSEDUR NO : | 4 |
| **SSOP MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN, SANITASI** | | | | HALAMAN NO | 19 |
| **DAN TOILET** | | | | : |
| Tujuan : Memastikan fasilitas kebersihan tersedia dan lengkap | | | | REVISI : | - |
| TANGGAL | 07/04/2023 |
| Kebijakan : Menjamin kebersihan setiap peralatan produksi | | | | DISETUJUI | RUSDIANA (PEMILIK) |
|
| **SIAPA** | **DIMANA** | **KAPAN** | **PROSEDUR** | **TINDAKAN** | **PENCATATAN** |
| **KOREKSI** |
| Penanggung | Wastafel | Sebelum mulai | Pengecekan | Apabila fasilitas | Buku catatan |
| Jawab Mutu |  | produksi | kebersihan | ini tidak lengkap, | sanitasi |
|  | Toilet |  | fasilitas pencuci | maka segera |  |
|  |  |  | tangan, bahan | melengkapinya, |  |
|  |  |  | sanitasi dan | melakukan revisi |  |
|  |  |  | toilet di fasilitas  pencuci tangan dan toilet. Kemudian memastikan kelengkapan pembersih toilet. | *check list* atau  instruksi kerja agar lebih detail dan jelas |  |
| NAMA IRTP : CIRENG NIKMAT SII .A. | | | | PROSEDUR | 5 |
| NO : |
| **SSOP PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN** | | | | HALAMAN NO | 20 |
| : |
| Tujuan : Mencegah masuknya kontaminan ke dalam proses pangan | | | | REVISI : | - |
| TANGGAL | 07/04/2023 |
| Kebijakan : Hindari kontaminasi dengan mencegah masuknya kontaminan | | | | DISETUJUI | RUSDIANA (PEMILIK) |
|
| **SIAPA** | **DIMANA** | **KAPAN** | **PROSEDUR** | **TINDAKAN** | **PENCATATAN** |
| **KOREKSI** |
| Penanggung | Ruang | Sebelum | Mengecek | Jika kontaminasi | Buku catatan |
| Jawab | produksi | produksi | kebersihan atap, | timbul, maka | pemeriksaan |
| Produksi |  |  | langit-langit, | melakukan | potensi |
|  |  |  | dinding, pintu | *retraining* | bahanbahan |
|  |  |  | ventilasi, lantai, | kontaminasi. | kontaminan |
|  |  |  | dan penerangan, |  |  |
|  |  |  | serta pelindung |  |  |
|  |  |  | lampu-lampu di |  |  |
|  |  |  | seluruh area |  |  |
|  |  |  | pengolahan |  |  |
|  |  |  | pangan |  |  |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Penanggung | Ruang | Setiap hari, | Monitor kondisi | Jika kontaminasi | Buku catatan |
| Jawab | produksi | setiap minggu | dari bahan dan | timbul, maka | pemeriksaan |
| Produksi |  | dan setiap | peralatan | melakukan | potensi |
|  |  | bulan | dengan *checklist* | *retraining* | bahanbahan |
|  |  |  |  | kontaminasi. | kontaminan |
| Penanggung | Ruang | Setelah | Monitor dengan | Jika kontaminasi | Buku catatan |
| Jawab | produksi | produksi | *checklist* kondisi | timbul, maka | pemeriksaan |
| Produksi |  |  | pembuangan | melakukan | potensi |
|  |  |  | limbah dengan | *retraining* | bahanbahan |
|  |  |  | benar | kontaminasi. | kontaminan |

**PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG MENJAGA FASILITAS PENCUCI TANGAN,**



**SANITASI DAN TOILET PROTEKSI DARI BAHAN-BAHAN KONTAMINAN**

**PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN BAHAN TOKSIN YANG BENAR**



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NAMA IRTP : CIRENG NIKMAT SI .A. | | | | PROSEDUR NO : | 6 |
| **SSOP PELABELAN, PENYIMPANAN, DAN PENGGUNAAN** | | | | HALAMAN NO | 21 |
| **BAHAN TOKSIN YANG BENAR** | | | | : |
| Tujuan : Menjamin penyimpanan, pelabelan, pengemasan bahan-bahan dilakukan dengan benar | | | | REVISI : | - |
| TANGGAL | 07/04/2023 |
| Kebijakan : Menjaga bahan-bahan toksik agar tidak menjadi sumber kontaminan | | | | DISETUJUI | RUSDIANA (PEMILIK) |
|
| **SIAPA** | **DIMANA** | **KAPAN** | **PROSEDUR** | **TINDAKAN** | **PENCATATAN** |
| **KOREKSI** |
| Penanggung | Ruang | Selesai | Melakukan | Apabila hasil | Buku |
| Jawab Mutu | penyimpanan | produksi | pengecekan | yang diperoleh | pencatatan |
|  |  |  | ruangan atau | tidak sesuai | pemeriksaan |
|  |  |  | lemari | standar, baik itu | bahan, label |
|  |  |  | penyimpanan | pergantian | dan kemasan |
|  |  |  | apakah | bahan sanitasi |  |
|  |  |  | penanganan | atau tata cara |  |
|  |  |  | bahan kimia | penggunaan |  |
|  |  |  | yang digunakan | bahan sanitasi, |  |
|  |  |  | telah memenuhi | lakukan |  |
|  |  |  | standar | modifikasi sistem |  |

**PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL YANG DAPAT MENGAKIBATKAN KONTAMINASI**

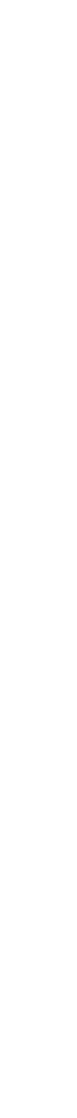


|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NAMA IRTP : CIRENG NIKMAT SII .A. | | | | PROSEDUR NO : | 7 |
| **SSOP PENGAWASAN KONDISI KESEHATAN PERSONEL** | | | | HALAMAN NO | 22 |
| **YANG DAPAT MENGAKIBATKAN KONTAMINASI** | | | | : |
| Tujuan : Menjaga kebersihan personel yang menangani makanan dan proses untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan | | | | REVISI : | - |
| TANGGAL | 07/04/2023 |
| Kebijakan : Menjamin personel yang bekerja dalam kondisi sehat | | | | DISETUJUI | RUSDIANA (PEMILIK) |
|
| **SIAPA** | **DIMANA** | **KAPAN** | **PROSEDUR** | **TINDAKAN** | **PENCATATAN** |
| **KOREKSI** |
| Penanggung | Ruang | Sebelum | Mencuci tangan | Monitoring | Buku catatan |
| Jawab | produksi | produksi | di wastafel di | pemeriksaan | kesehatan |
| Produksi |  |  | ruang produksi | kesehatan | personel |
|  |  |  | dan  menggunakan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual. | secara rutin tiap  6 bulan sekali, monitoring higiene dan sanitasi sebelum masuk ruang produksi |  |

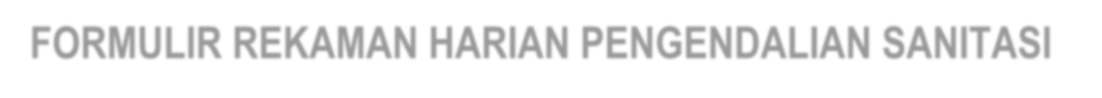
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NAMA IRTP : CIRENG NIKMAT SII .A. | | | | PROSEDUR NO : | 8 |
| **SSOP MENGHILANGKAN HAMA DARI UNIT PENGOLAHAN** | | | | HALAMAN NO  : | 23 |
| Tujuan : Memastikan tidak terdapat barang/benda/tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga | | | | REVISI : | - |
| TANGGAL | 07/04/2023 |
| Kebijakan : Upaya pengawasan hewan pengerat/serangga pencegahan maupun pembasmian efektif | | | | DISETUJUI | Artika,S,pd,SD (PEMILIK) |
| **SIAPA** | **DIMANA** | **KAPAN** | **PROSEDUR** | **TINDAKAN KOREKSI** | **PENCATATAN** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Penanggung | Ruang | Sebelum, | Memastikan | Memperbaiki | Buku catatan |
| Jawab | produksi | selama dan | tidak ada ruang | kondisi tempat | pengendalian |
| Produksi |  | sesudah | yang | agar tidak | hama |
|  |  | produksi | mengundang | mengundang |  |
|  |  |  | hama dibiarkan  terbuka, dalam kondisi yang baik, tertutup dan tidak berlubang | hama |  |

**MENGHILANGKAN HAMA DARI UNIT PENGOLAHAN**



**FORMULIR REKAMAN HARIAN PENGENDALIAN SANITASI**



Tanggal laporan: 11 APRIL Nama perusahaan : RUMAH CIRENG SII .A.

Alamat : Jl. KENAN SENDAN, perumhan nurul hidayah

Lajur 1:

Lajur 2:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Area Sanitasi dan Tujuan** | **Pre-Op**  **Time** | **Start**  **Time:** | **4 Hour**  **Time** | **Post-OP Time** | **1 week**  **Time** | **1 month**  **Time** | **6 month**  **Time** | **1 year**  **Time** | **Keterangan dan koreksi** |
| **1. Keamanan air**  • Cek mutu suplai air dengan uji lab setiap tahun oleh tenaga ahli yaitu dengan  menyerahkan sampel air ke Laboratorium eksternal terakreditasi (Balai POM, Labkesda  Provinsi, dsb).  • Pengecekan mutu air dengan cara organoleptik setiap sebelum memulai produksi oleh penanggung jawab mutu.  • Pembersihan alat pemurni air *pure it* setiap 6 bulan sekali sehingga dipastikan air sesuai dengan persyaratan air minum. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Kondisi dan** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **kebersihan** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **permukaan yang** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **kontak dengan** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **bahan pangan** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| • Lakukan monitoring |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| kebersihan peralatan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| yang kontak langsung  dengan produk |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (stoples, baskom, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| amplas, sendok takar, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| panci) sebelum dan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| setelah digunakan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| dengan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| menyemprotkannya |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| dengan alkohol 70% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| serta pengecekan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| secara organoleptik |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| dengan melihat |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| apakah peralatan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| tersebut ada kotoran, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| sisa sabun pembersih |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| atau sisa air oleh |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| penanggung jawab |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| • Lakukan monitoring |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| kebersihan peralatan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| yang tidak/kontak |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| langsung dengan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| produk sebelum |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| dipergunakan serta |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| organoleptik (cek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| apakah ada debu |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| berlebihan) oleh |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| penanggung jawab |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| • Monitor kebersihan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| lingkungan bangunan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| gunakan *check list* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| kebersihan dengan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| melihat kebersihan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| lantai, dinding, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ventilasi dan langit-  langit) oleh |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| penanggung jawab |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. Pencegahan** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **kontaminasi silang** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| • Pastikan alur proses tidak  menyebakan kontaminasi silang di unit pengolahan setiap |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| sebelum dimulai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| pengolahan dengan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| memeriksa alur bahan  baku dan produk jadi, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| monitor penggunaan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| alat, monitor |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| pergerakan saat |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| produksi sehingga |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| tidak menyebabkan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| kontaminasi silang |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| oleh penanggung |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| jawab produksi di |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ruang produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4. Menjaga fasilitas** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **pencuci tangan,** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **sanitasi dan toilet**  • Cek kebersihan fasilitas  pencuci tangan, bahan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| sanitasi dan toilet di  fasilitas pencuci |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| tangan dan toilet |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| dengan cek visual |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| setiap sebelum mulai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| produksi oleh |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| penanggung jawab |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| • Pastikan kelengkapan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| bahan pembersih di |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| toilet dan sabun |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| pencuci tangan di |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| tempat cuci tangan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| sebelum mulai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| produksi dengan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| menggunakan *check* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *list* oleh penanggung  jawab produksi.  • Lakukan pembersihan tempat cuci tangan dan toilet di tempat cuci tangan dan toilet setiap |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| minggu dengan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| menggunakan *check* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *list* oleh penanggung  jawab produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. Proteksi dari bahanbahan kontaminan**  • Cek kebersihan atap, langit-langit, dinding,  pintu ventilasi, lantai, dan penerangan, serta pelindung lampu-  lampu, setiap sebelum pengolahan dimulai di seluruh area pengolahan pangan oleh penanggung  jawab produksi.  • Monitor kondisi dari bahan dan peralatan dengan *checklist* setiap hari, mingguan, dan bulanan oleh penanggung jawab produksi.  • Monitor dengan *checklist* kondisi pembuangan limbah dengan benar setelah  produksi selesai  dilakukan oleh penanggung jawab produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar**  • Cek apakah penanganan bahan kimia yang digunakan telah  memenuhi standar  setiap selesai produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| • Cek pelabelan pada |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| bahan-bahan sanitasi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ruangan dan sanitasi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| peralatan di tiap |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| minggu. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7. Pengawasan kondisi kesehatan personel yang dapat mengakibatkan kontaminasi**  • Cek kebersihan tangan personel dengan meminta personel mencuci tangan di  wastafel di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh penanggung jawab  produksi.  • Cek penggunaan perlengkapan kerja dengan pengecekan visual di ruang produksi sebelum memulai pekerjaan oleh penanggung jawab produksi. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8. Menghilangkan hama dari unit pengolahan**  • Cek kebersihan dan kelembaban serta tata  letak penyimpanan bahan  baku dan produk jadi apakah sesuai dengan standar , dilakukan tiap hari setelah produksi secara visual oleh penanggung jawab produksi  • Cek kebersihan Saluran atau lubang yang ada di area produksi, baik itu ruang produksi, toilet serta wastafel cuci tangan setiap hari sebelum dan sesudah produksi secara visual oleh penanggung  jawab produksi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| • Cek laporan *pest control* terkait hewan  /hama apa yang ditemukan selama produksi dan selama  tidak produksi di tiap ruangan produksi secara visual dengan menggunakan alat trap  hama oleh penanggung jawab produksi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

• Cek kondisi fisik pintu masuk dan keluar selama proses produksi setiap 4 jam setiap hari secara visual oleh penanggung jawab produksi

= Puas / = Tidak Puas

Tandatangan/paraf Berdikari Tanggal 11 APRIL 2023

**Formulir 8. Penarikan produk tidak sesuai**

|  |
| --- |
| Pernyataan recall procedures : PT. DAILY ME menetapkan kebijakan penarikan kembali terhadap produk-produk yang tidak sesuai dan telah beredar sesuai dengan kategori |
|
|
| Klasifikasi:  1. Kategori 1 : Ketidaksesuaian dapat mengancam jiwa manusia  2. Kategori 2 : Ketidaksesuaian berpotensi mengancam jiwa manusia  3. Kategori 3 : Ketidaksesuaian berpotensi mengakibatkan economic fraud |
|
| Metode:  1. Notifikasi pada jaringan distribusi  2. Penarikan produk  3. Menentukan sumber masalah  4. Menangani keluhan konsumen  5. Melakukan tindakan koreksi |
|
| Waktu: Segera setelah ditemukan ketidaksesuaian |
| Penanggung jawab Penarikan produk: Pemilik atau Penanggung Jawab |

Prosedur:

1. Menetapkan jadwal penarikan kembali

2. Memberi info pada jaringan distribusi

3. Penarikan produk

4. Menentukan sumber dan penyebab masalah

5. Menangani keluhan konsumen

6. Melakukan tindakan koreksi

7. Perbaikan sistem bila diperlukan

Rekaman recall: Rekaman notifikasi, jumlah produk yang berhasil ditarik, sumber dan penyebab masalah, tindakan koreksi serta rencana tindak lanjut.