



SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE (SSOP)

**DIREKTORAT PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN PELAKU USAHA
DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
2019**

Menetapkan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)

1. Mengidentifikasi 8 kunci pokok sanitasi.
2. Membuat Prosedur sanitasi masing-masing 8 kunci pokok sanitasi.
3. Mengidentifikasi prosedur sanitasi untuk setiap kelompok kegiatan/ alat pada setiap kunci pokok sanitasi.

1. Mengidentifikasi 8 kunci pokok sanitasi.

1. Keamanan air;
2. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan;
3. Pencegahan kontaminasi silang;
4. Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet;
5. Proteksi dari bahan-bahan kontaminan;
6. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar;
7. Pengawasan kondisi kesehatan personel;
8. Menghilangkan pest dari unit pengolahan.

2. Membuat Prosedur sanitasi masing-masing 8 kunci pokok sanitasi.

No.	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur
1	Keamanan air	<p>Menjaga keamanan air:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan suplai air aman untuk digunakan. • Lakukan perlindungan terhadap membaliknya air limbah, saluran pemindah atau sumber kontaminasi. • Pastikan suplai air panas sebaiknya mencukupi* (bila digunakan).
2	Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan	<p>Menjaga Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lakukan pembersihan/suci hama thd peralatan yang kontak langsung dengan produk sebelum digunakan. • Lakukan juga pembersihan peralatan yang tidak kontak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan. • Jaga kebersihan lingkungan bangunan.
3	Pencegahan kontaminasi silang	<p>Mencegah kontaminasi silang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan. • Pastikan penggunaan alat tidak menyebabkan kontaminasi silang. • Pastikan pergerakan karyawan tidak menyebabkan kontaminasi silang.

2. Membuat Prosedur sanitasi masing-masing 8 kunci pokok sanitasi.

No.	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur
4	Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet	<p>Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bersihkan setiap 2 jam dan/atau setiap habis digunakan.• Lakukan treatment sanitasi setiap 8 jam.• Lengkapi bahan-bahan perlengkapan toilet
5	Proteksi dari bahan-bahan kontaminan	<p>Melakukan Proteksi dari bahan-bahan kontaminan</p> <ul style="list-style-type: none">• Rawat atap, langit-langit, dinding, pintu atau penerangan dalam kondisi, dan pastikan lampu-lampu berpelindung.• Pastikan lampu cukup terang.• Perbaiki/ pindahkan peralatan yang rusak.• Jaga agar tidak ada kondensi.• Jaga agar pertukaran udara memadai.• Lakukan pembuangan limbah dengan benar.

2. Membuat Prosedur sanitasi masing-masing 8 kunci pokok sanitasi.

No.	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur
6	Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar	<p>Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gunakan/ tangani bahan-bahan kimia dengan cara yang benar • Beri label thd bahan-bahan kimia dengan benar • Simpan bahan bahan kimia di tempat yang benar
7	Pengawasan kondisi kesehatan personel	<p>Pengawasan kondisi kesehatan personel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jaga kebersihan personel yang menangani makanan dan processing. • Pastikan personel yang menangani makanan dan processing melakukan tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. • Lakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang berpenyakit mengkontaminasi produk, dan memastikan selalu cuci tangan sebelum menangani makanan.
8	Menghilangkan pest dari unit pengolahan	<p>Menghilangkan pest dari unit pengolahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan tidak terdapat barang/benda/tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga. • Pastikan upaya pengawasan binatang pengerat/serangga pencegahan maupun pembasmian efektif .

3. Menetapkan Prosedur Monitoring

1. Menetapkan apa yang dimonitor diidentifikasi dalam masing-masing kunci pokok sanitasi dan langkah prosedur operasi.
2. Menetapkan bagaimana memonitor kegiatan dan hasil prosedur sanitasi.
3. Menetapkan dimana kegiatan monitoring.
4. Menetapkan frekuensi monitoring.
5. Menetapkan personel yang melakukan monitoring.

Menetapkan prosedur monitoring

No.	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring (oleh QC)
1	Keamanan air		<p>Menjaga keamanan air:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cek mutu suplai air dgn uji lab setiap 6 bulan • Memonitor mutu dan penanganan air dengan cara organoleptik setiap sebelum memulai.
2	Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan		<p>Menjaga Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk sebelum digunakan dengan organoleptik. • Lakukan monitoring kebersihan peralatan yang tidak kontak/kontak langsung dengan produk sebelum dipergunakan dgn cara organoleptik. • Monitor kebersihan lingkungan bangunan gunakan check list setiap 4 jam.

Menetapkan prosedur monitoring

No.	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring (oleh QC) Gunakan Checklist Monitoring harian
3	Pencegahan kontaminasi silang		<p>mencegah kontaminasi silang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitor alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan setiap sebelum dimulai pengolahan. • Monitor penggunaan alat tidak menyebabkan kontaminasi silang sebelum dimulai pekerjaan • monitor pergerakan karyawan tidak menyebabkan kontaminasi silang setiap 2 jam.
4	Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet		<p>Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitor dengan cheklist monitoring kebersihan setiap 2 jam dan/atau setiap habis digunakan. • Monitor dgn cheklist treatment sanitasi setiap sebelum dan sesudah proses pengolahan. • Monitor dengan cheklist bahan-bahan perlengkapan toilet setiap 2 jam

Menetapkan prosedur monitoring

No.	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring (oleh QC)
5	Proteksi dari bahan-bahan kontaminan		<p>Melakukan Proteksi dari bahan-bahan kontaminan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitor dgn checklist atap, langit-langit, dinding, pintu atau penerangan dalam kondisi, dan pelindung lampu-lampu, setiap sebelum pengolahan dimulai. • Monitor dgn checklist kondensi, setiap 4 jam. • Monitor deng cheklist kondisi pembuangan limbah dengan benar, setiap 2 jam
6	Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar		<p>Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitor dengan checklist penggunaan/penanganan bahan-bahan kimia setiap 4 jam. • Monitor dengan checklist label bahan-bahan kimia, sebelum dimulainya produksi. • Monitor penyimpanan bahan-bahan kimia, sebelum dimulainya produksi.

Menetapkan prosedur monitoring

No.	8 Kunci Pokok Sanitasi	Prosedur	Monitoring (oleh QC)
7	Pengawasan kondisi kesehatan personel		<p>Pengawasan kondisi kesehatan personel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jaga kebersihan personel yang menangani makanan dan processing sebelum memulai pekerjaan dan setiap 4 jam. • Pastikan personel yang menangani makanan dan processing melakukan tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. • Lakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang yang berpenyakit mengkontaminasi produk, dan memastikan selalu cuci tangan sebelum menangani makanan.
8	Menghilangkan pest dari unit pengolahan		<p>Menghilangkan pest dari unit pengolahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan tidak terdapat barang/benda/tempat yang menarik kehadiran hewan pengerat/serangga sebelum dimulai pekerjaan • Pastikan upaya pengawasan binatang pengerat/serangga pencegahan maupun pembasmian efektif sebelum memulai.

Menetapkan tindakan koreksi

1. Menetapkan Rencana tindakan koreksi sesuai penyebab ketidaksesuaian:
 - Tahan produk, check apakah produk terpengaruh, rekomendasi tindak lanjut: diteruskan proses selanjutnya, reject, reproses, atau redisposisi menjadi produk lain.
 - Identifikasi penyebab dan tentukan tindakan koreksi:
 - Penyebab alat: reset/repair → kalibrasi.
 - Penyebab sistem: modifikasi → revalidasi.
 - Penyebab personel: re-training → reases
2. Menetapkan Personel yang melakukan tindakan koreksi → sesuai personel pada tugasnya.

Menetapkan dokumen rekaman

1. Menetapkan dokumen rekaman pelaksanaan prosedur.
2. Menetapkan dokumen rekaman monitoring.
3. Menetapkan dokumen rekaman tindakan koreksi.
4. Menetapkan atribut rekaman secara unik.

Mengembangkan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*

[illegible]

Membuat REKAMAN MONITORING HARIAN

[illegible]

Terima kasih

Silahkan hubungi kami di:

Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan-Badan POM RI

Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat

Telp. 021-42878701 / 42875738; Fax. 021-42878701

e-mail: topsurveilanpangan@yahoo.com

AMANKAN PANGAN
dan
BEBASKAN PRODUK
dari
BAHAN BERBAHAYA



SATU TINDAKAN UNTUK MASA DEPAN, BACA LABEL SEBELUM MEMBELI

@ halobpom@pom.go.id  www.pom.go.id  @bpom_ri  Bpom RI