

	BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI Jl. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya	
Dibuat Oleh: Pengawas	BUK-SOP-05	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Ketua TIM	HIGIENE KARYAWAN	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Direktur (TTD)		

1. Tujuan:

Memastikan proses monitoring higiene karyawan sesuai dengan regulasi teknis terkait.

2. Ruang Lingkup:

Pelaksanaan proses monitoring higiene karyawan mencakup prosedur higiene karyawan dan perlengkapannya, serta prosedur mencuci tangan khususnya karyawan di bagian produksi.

3. Penanggung Jawab:

Pimpinan perusahaan.

4. Acuan:

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

5. Prosedur Proses:

A. Prosedur Higiene Karyawan dan Perlengkapan Kerja

- Karyawan menggunakan perlengkapan kerja yang bersih seperti celemek, sandal, masker, dan jilbab/kerudung bergo, serta pengecekan status kesehatan.
- Selama bekerja, karyawan **DILARANG**:
 - memakai perhiasan dan berkuku panjang
 - meludah
 - makan dan minum, merokok
 - bersin, batuk, meniup, atau menguap ke arah pangan yang tidak tertutup atau permukaan yang kontak dengan pangan
 - memakai jilbab dengan menggunakan jarum dan aksesoris atau berpayet/manik-manik.
- Bila ada luka di tangan, tutup dengan plester berwarna terang. Jika menyentuh pangan secara langsung, gunakan sarung tangan bersih yang menutupi luka tersebut.
- Jika sakit, laporkan ke Pimpinan dan tidak bekerja di bagian yang kontak langsung dengan pangan yang belum dikemas.
- Sebelum bekerja, karyawan mengenakan perlengkapan kerja sesuai butir A.1 dan mencuci tangan di wastafel serta menggunakan sandal khusus.

B. Prosedur Mencuci Tangan

- Waktu Mencuci Tangan:
 - Sebelum mulai bekerja/mengolah pangan
 - Menangani pangan mentah
 - Di antara penanganan pangan yang berbeda
 - Sesudah menggunakan (masuk) toilet/WC
 - Sesudah menyentuh sampah atau tubuh
 - Jika tangan kotor
- Cara Mencuci Tangan yang Baik
 - Basahi tangan dengan air bersih
 - Gunakan sabun cair
 - Gosokkan sabun ke tangan secara merata, meliputi: pergelangan tangan antara jari-jari, di bawah kuku, dan bagian belakang (punggung) tangan
 - Bilas tangan dengan air bersih dan mengalir

	BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI Jl. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya	
Dibuat Oleh: Pengawas	BUK-SOP-05	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Ketua TIM	HIGIENE KARYAWAN	Halaman: 2 dari 2
Disetujui Oleh: Direktur (TTD)		

e) Keringkan tangan dengan tissue/serbet-kain lap bersih

C. Pemeriksaan Kesehatan Karyawan

- a) Pimpinan memfasilitasi karyawan untuk melakukan pemeriksaan kesehatan karyawan secara rutin 1 (satu) tahun sekali di Puskesmas/Klinik.
- b) Pekerja wajib mengikuti pemeriksaan kesehatan di Puskesmas atau Klinik atau lembaga terkait yang ditandai dengan Surat Keterangan Sehat. Dilakukan setiap 1 (satu) tahun sekali.

D. Dokumen Pendukung

1. BUK-FORM-06 Pemeriksaan Higiene Karyawan
2. BUK-FORM-19 Pemeriksaan Kesehatan Karyawan