

7 LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisa Potensi Bahaya Secara Kualitatif dengan Kombinasi Antara Kemungkinan Terjadi dengan Tingkat Keparahan

Kemungkinan Terjadi (*Probability*)

- Tinggi : sering terjadi
- Sedang : agak sering terjadi
- Rendah : tidak sering terjadi

Tingkat Keparahan (*Severity*)

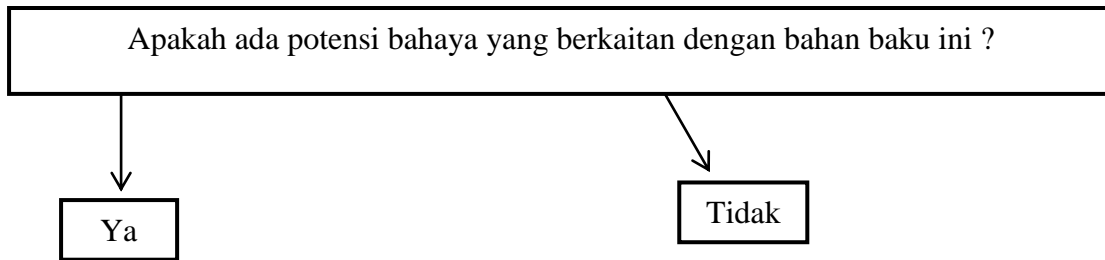
- Kritis : sakit berat hingga mati
- Serius : sakit berat
- Mayor : sakit ringan
- Minor : tidak memberikan dampak

	Kritis	Serius	Mayor	Minor
Tinggi	Significant	Significant	Significant	Tidak Significant
Sedang	Significant	Significant	Tidak Significant	Tidak Significant
Rendah	Significant	Tidak Significant	Tidak Significant	Tidak Significant

(SAI GLOBAL. *Developing HACCP Based Food Safety Systems*. SAI-EDFN 04.09 07/07 page.98)

Lampiran 2. Penentuan Pohon Keputusan untuk Bahan Baku

Pertanyaan 1 (P1)



Pertanyaan 2 (P2)



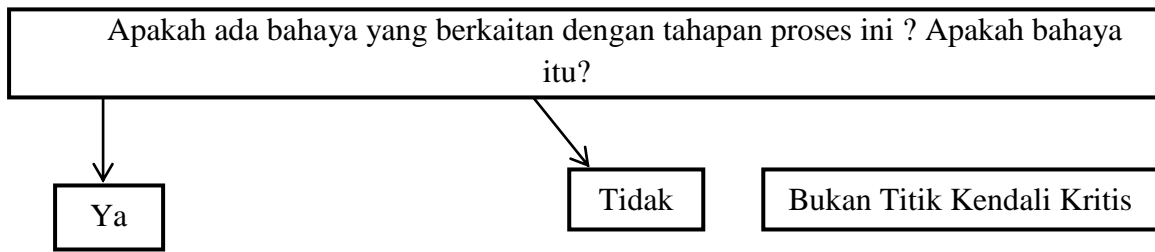
Pertanyaan 3 (P3)



Bahan baku sensitive, perlu control tingkat tinggi.

Lampiran 3. Penentuan Pohon Keputusan untuk Tahapan Proses

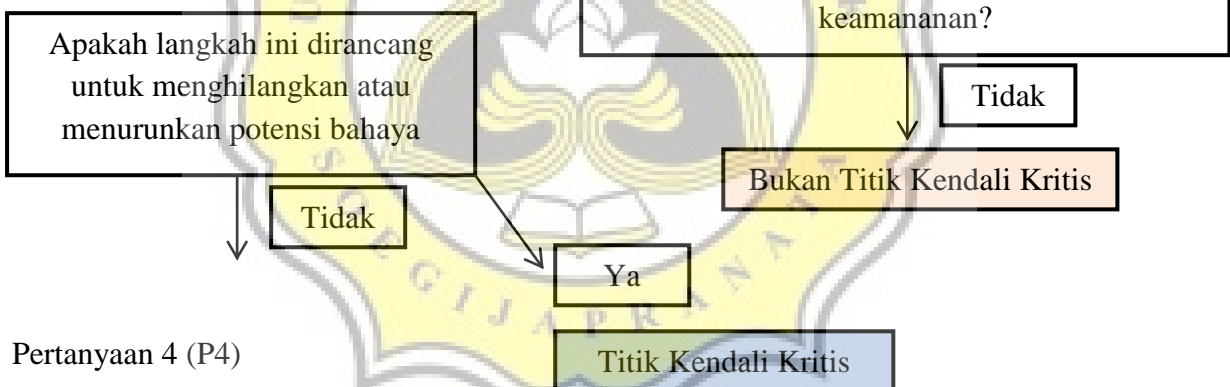
Pertanyaan 1 (P1)



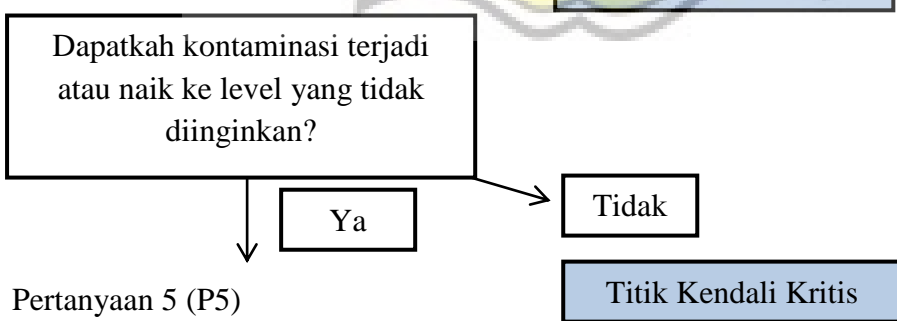
Pertanyaan 2 (P2)



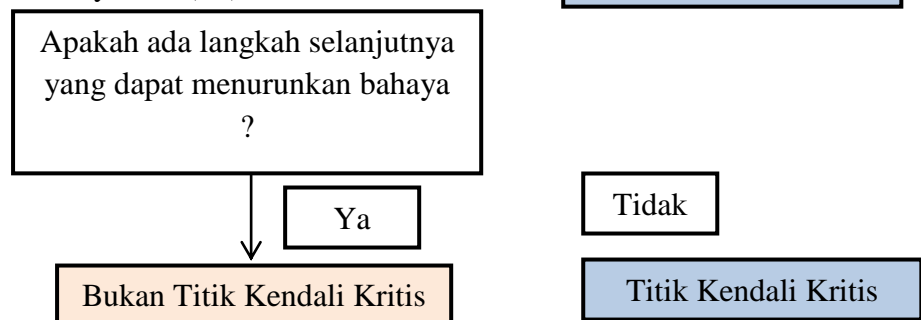
Pertanyaan 3 (P3)



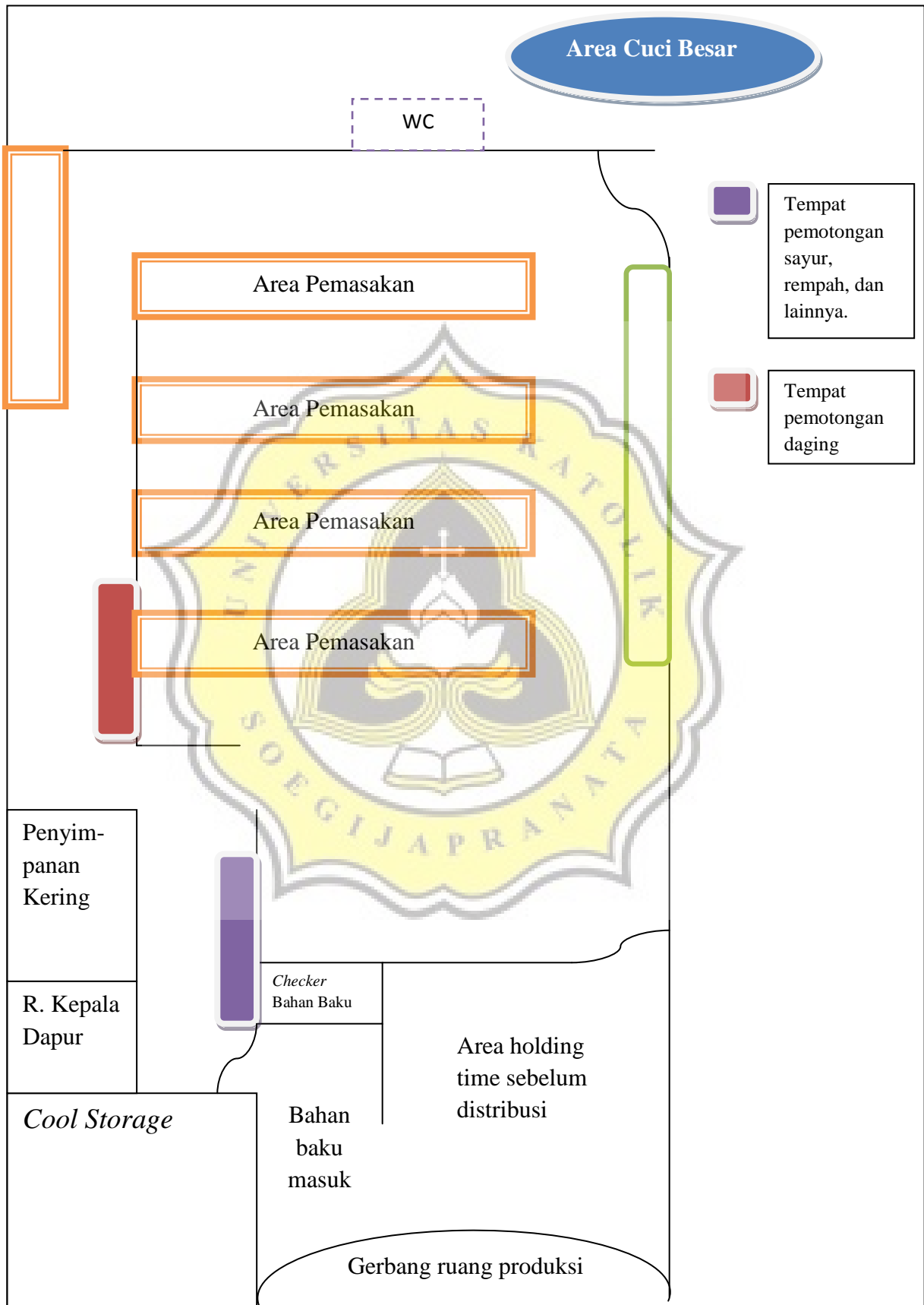
Pertanyaan 4 (P4)



Pertanyaan 5 (P5)



Lampiran 4. Denah Area Produksi Katering “A”



Lampiran 5. Checklist Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures)

No.	Uraian	Bobot	Penilaian					Keterangan	
			0	1	2	3	4		5
	Lokasi, Bangunan, Fasilitas								
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Daerah halaman dapur bersih. - Tidak terdapat lubang pada halaman depan. - Minimal berjarak 500 meter dari tempat pembuangan sampah/kumpulan lalat. - Tidak terdapat bau menyengat disekitar dapur.								
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Konstruksi bahan bangunan tahan lama. - Konstruksi ruangan mudah dibersihkan. - Aliran pembuangan air/selokan berfungsi dengan baik. - Tidak terdapat tumpukan barang tidak terpakai.								
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Lantai tidak menyerap air. - Lantai memudahkan pengaliran air. - Lantai dapur mudah untuk dibersihkan. - Lantai dapur tidak retak.								
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1		√					Semua indikator terpenuhi.
	Indikator : - Langit-langit terbuat dari bahan yang kokoh. - Langit-langit dan dinding tidak mengelupas. - Permukaan langit-langit untuk produksi rata dan tidak bocor. - Langit-langit dan dinding tidak terdapat sarang laba-laba.								
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan	1		√					Semua indikator

	kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai								terpenuhi
	Indikator : - Permukaan dinding dapur rata. - Dinding dapur berwarna terang, tidak mengelupas dan tahan lama. - Permukaan dinding dapur bersih dari debu, lendir, dan lain-lain. - Dinding pemekat ruangan mudah untuk dibersihkan.								
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Pintu terbuat dari bahan tahan lama, kuat, permukaan rata. - Pintu didesain membuka keluar/kesamping untuk mencegah kontaminasi masuk ke area produksi. - Pintu selalu dalam keadaan tertutup.								
	Pencahayaan								
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Cahaya tidak remang-remang. - Cahaya tidak menyilaukan mata. - Terdapat penutup pada penerangan lampu. - Penerangan didalam ruangan menggunakan lampu LED.								
	Penghawaan								
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Jendela terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama. - Permukaan jendela rata dan halus. - Memiliki lubang angin yang cukup sehingga ruangan produksi tidak pengap. - Ventilasi dilengkapi dengan kasa untuk mencegah serangga atau debu masuk.								
	Air Bersih								
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5						√	Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Penggunaan air PDAM untuk proses produksi. - Penggunaan cadangan air (selain PDAM) memiliki jumlah yang cukup dan aman. - Air bersih terdistribusi dengan baik dan lancar. - Air bersih tidak berbau.								

Air Kotor									
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1		√					Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Saluran pembuangan air kotor berjalan dengan lancar. - Saluran pembuangan air kotor tidak terbuka pada daerah dapur. - Saluran pembuangan air kotor didesain untuk tidak mencemari sumber air bersih dan pangan. - Tempat penampungan/selokan air kotor berjarak 500 meter dari dapur.									
Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet									
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3			√				Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Toilet tersedia cukup untuk semua pekerja. - Pada area dapur terdapat tempat cuci tangan dan <i>hand sanitizer</i> untuk para pekerja. - Terdapat sabun pada tiap tempat pencucian tangan.									
Pembuangan Sampah									
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2		√					Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Tersedia tempat sampah yang cukup di area produksi. - Tempat sampah bertutup. - Tempat sampah dilapisi dengan kantong plastik untuk mempermudah pembuangan sampah. - Sampah yang penuh segera dibuang ke bak sampah untuk mencegah datangnya binatang yang dapat menyebabkan kontaminasi.									
Ruang Pengolahan Makanan									
13.	Tersedia ruang gerak yang cukup untuk pekerja, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1		√					Semua indikator terpenuhi
Indikator : - Luas area dapur sesuai dengan jumlah pekerja (ruang gerak cukup). - Area dapur terpisah dari tempat tidur, cuci pakaian, dan toilet. - Tempat tidur dan toilet jauh dari area dapur - Pembersihan lantai dilakukan dengan rutin									
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di	1		√					Semua indikator

	gudang).								terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tidak terdapat tumpukan barang pada area produksi. - Tidak terdapat bau menyengat. - Terdapat jumlah tong sampah yang cukup. - Tong sampah dalam keadaan tertutup. 								
	Karyawan								
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5						√	Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua pekerja dalam keadaan sehat. - Semua karyawan terbebas dari penyakit menular. - Para pekerja yang menunjukkan gejala penyakit menular tidak diperkenankan masuk ke area produksi. - Karyawan yang terserang flu menggunakan masker selama proses produksi 								
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5						√	Tidak selalu para pekerja mencuci tangan
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pekerja harus mencuci tangan terlebih dahulu sebelum masuk area produksi. - Pekerja yang selesai menggunakan toilet harus mencuci tangannya. - Kuku pekerja pendek. - Para pekerja tidak menggunakan kosmetik. 								
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1						√	Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pakaian yang digunakan pekerja bersih. - Rambut pekerja dalam keadaan pendek dan wanita dikuncir. - Tubuh bebas perhiasan. - Pekerja yang memiliki luka harus di tutup. 								
	Makanan								
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5						√	Semua indikator terpenuhi

	Indikator : -Terdapat personel untuk pengecekan kedatangan baku -Menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan -Tidak menerima dan menggunakan bahan pangan yang rusak. -Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan.								
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1		√					Semua indikator terpenuhi
	Indikator : - Terdapat personel yang melakukan pembelian dan mengecek bahan makanan yang digunakan - Dalam penggunaan menggunakan sistem FIFO - Melakukan pemisahan bahan-bahan yang berpotensi bahaya bagi keamanan pangan - tidak menggunakan makanan kadaluarsa								
	Perlindungan Makanan								
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing).	5		√					Katering belum membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas, belum menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku,
	Indikator: - Membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas -Menentukan kondisi bahan baku dari setiap tahap proses penyimpanan, produksi, dan persiapan penyajian. - Menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari - Memberikan perlakuan khusus pada bahan pangan yang berpotensi bahaya pada keseluruhan proses produksi								
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4				√			Belum terdapat personel khusus yang melakukan pengecekan makanan

									sebelum dilakukan penyajian
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Menentukan makanan yang berpotensi bahaya -Menentukan cara penanganan dan pengolahan yang baik dan benar pada setiap proses produksi -Melakukan penanganan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan -Terdapat personel khusus yang melakukan pengecekan makanan sebelum dilakukan penyajian 								
	Peralatan Makanan dan Masak								
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaan-nya.	2			√				Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Melakukan pembersihan peralatan sebelum dan setelah penggunaan -Penyimpanan wadah dan pengemas secara rapih, di tempat bersih dan terlindung -Penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku - sebelum digunakan wadah yang digunakan selalu bersih 								
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2			√				Semua indikator terpenuhi
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pemisahan peralatan makan dan masak sekali pakai. -Tidak melakukan pemakaian ulang peralatan sekali pakai 								
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5			√				Belum tersedia prosedur pencucian peralatan dan belum melakukan perendaman peralatan
	<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tersedia prosedur pencucian peralatan -Melakukan pembersihan sisa makanan terlebih dahulu -Melakukan perendaman peralatan dan pencucian setelahnya -Melakukan pembilasan dengan air mengalir 								

25	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5						√	Semua indikator terpenuhi
		Indikator : -Bahan berbahaya diberi label tersendiri -Pelabelan jelas -Menempatkan bahan berbahaya di tempat yang aman, rapi, dan terlindung -Penyimpanan bahan berbahaya terpisah dari peralatan dan bahan baku							
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4						√	Semua indikator terpenuhi
		Indikator : -Tidak terdapat sarang hama atau hewan pengganggu lain di seluruh area produksi, penyimpanan, dan penyajian. -Melakukan pemberantasan hama dengan cara yang aman dengan tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan -Terdapat peralatan yang memadai dan apabila pemberantasan dilakukan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan. -Melakukan pengecekan dan pemberantasan hama serta hewan pengganggu lain secara berkala.							
KHUSUS GOLONGAN A.3									
27	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap)	1		√					Semua indikator terpenuhi
		Indikator: -Terdapat penangkapan lemak pada saluran pembuangan limbah dapur							
28	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang	1	√						Tidak terdapat ruangan sendiri untuk persiapan makanan matang.
		Indikator :							

		- Terdapat ruangan tersendiri untuk menyiapkan makanan matang							
29	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	√						Tidak terdapat pengontrol suhu, rekapan data per 1 jam, dan petugas tidak berganti pakaian bebas kontaminasi
		<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat thermometer pengontrol di area penyimpanan dingin - Terdapat rekapan data setiap 1 jam sekali yang diisi oleh petugas mengenai suhu ruangan - Pintu pada ruangan penyimpanan dingin selalu ditutup kembali - Petugas menggunakan pakaian yang bebas dari kontaminasi saat masuk ruangan penyimpanan 							
30	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan.	3			√				Tidak terdapat suhu pengontrol pada kendaraan
		<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kendaraan bebas dari bahan-bahan selain makanan matang - Makanan disusun rapi dan aman - Terdapat suhu pengontrol pada kendaraan pengiriman makanan - Kendaraan dibersihkan setiap hari dan bebas dari hama dan kotoran. 							
Jumlah		83	70						

Lampiran 6. Checklist Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP)

No	Persyaratan GMP	Penilaian					Keterangan
		0	1	2	3	4	
A	LINGKUNGAN						
1	Halaman tempat produksi terpelihara dengan baik (tidak terdapat rumput liar, dan semak-semak)					√	Semua indikator diterapkan.
Indikator : - Halaman tidak ditumbuhi dengan tumbuhan liar dan terawat. - Tidak terdapat sampah di halaman. - Halaman tertata dengan rapi. - Pembersihan halaman secara berkala							
2	Area produksi tidak tercemar lingkungan eksternal					√	Semua indikator diterapkan.
Indikator : - Lokasi produksi tidak berbau asap, bau menyengat, dan bau tidak sedap. - Dekat lokasi produksi tidak terdapat tempat penampungan sampah. - Tidak terdapat polusi dari luar pabrik yang dapat mencemari pabrik - Tidak terdapat industri lain yang dapat mencemari pabrik.							
3	Kondisi jalanan dalam & luar pabrik dalam kondisi baik					√	Semua indikator diterapkan.
Indikator : - Tidak terdapat genangan air maupun banjir. - Jalan tidak berdebu. - Jalan operasional berfungsi dengan baik untuk transportasi.							
4	Saluran pembuangan air sekitar pabrik berfungsi baik					√	Semua indikator diterapkan.
Indikator : - Tidak terdapat parit yang tersumbat di dalam lingkungan pabrik. - Saluran air kotor tidak mencemari sumber air bersih dan bahan pangan.							
Sub Total						16	
B	BANGUNAN						
	Bangunan Eksternal						
1	Desain bangunan eksternal dapat mencegah masuknya kontaminasi eksternal.					√	Semua indikator diterapkan.
Indikator : - Bahan bangunan tahan lama dan kokoh. - Bangunan mudah dibersihkan dan berwarna cerah.							
2	Ventilasi dilengkapi dengan kasa penyekat		√				Hanya ada 1-2 ventilasi yang dipasang dengan kasa penyekat.
3	Ruangan pelengkap cukup luas sesuai jumlah karyawan					√	Ruangan untuk ganti baju dan istirahat cukup untuk menampung karyawan. Letak ruangan pelengkap sudah sesuai dengan

										kegiatan.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para pekerja dapat bergerak bebas sesuai aktivitasnya. - Tata letak ruangan pelengkap sesuai dengan kegiatan. 										
Bangunan Internal										
1	Area produksi tertata sesuai proses produksi untuk mencegah kontaminasi silang.						√			Penataan line produksi hampir sesuai dengan kegiatan produksi namun untuk area penyimpanan peralatan berada pada ruangan paling belakang.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Penataan line produksi sesuai dengan kegiatan produksi. 										
2	Struktur internal bangunan menjamin keamanan produk						√			Permukaan dinding tidak terdapat celah, permukaan dinding berwarna cerah, rata, dan bersih, cat tembok tidak terkelupas namun dinding atau pemisah ruangan tidak mudah dibersihkan
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permukaan dinding tidak terdapat celah. - Permukaan dinding berwarna cerah, rata, dan bersih. - Cat tembok tidak terkelupas. - Dinding atau pemisah ruangan mudah dibersihkan. 										
3	Lantai mudah dibersihkan						√			Terdapat lantai yang retak. Tidak terdapat genangan air di lantai. Permukaan lantai tidak rata, ada napp pada lantai.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permukaan lantai rata. - Lantai tidak licin, mudah dibersihkan, tidak menyerap air. - Permukaan lantai tidak retak. - Tidak terdapat genangan air di lantai. 										
4	Langit-langit bersih untuk menjaga keamanan produk						√			Langit-langit memiliki permukaan yang rata, warna cerah, terbuat dari bahan yang kokoh dan mudah dibersihkan, serta dalam keadaan bersih.

<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Langit-langit memiliki permukaan yang rata. - Langit-langit memiliki warna yang cerah. - Langit-langit terbuat dari bahan yang kokoh. - Langit-langit bersih dan mudah dibersihkan. 						
Penerangan						
1	Intensitas penerangan cukup			√		Lampu berfungsi dengan baik namun penerangan kurang terang (remang-remang).
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lampu berfungsi baik. - Penerangan tidak remang-remang. 						
2	Penerangan mendukung keamanan produk			√		Penerangan mengganggu penglihatan karena kurang terang, terdapat selongsong pada alat penerangan
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Penerangan tidak mengganggu penglihatan. - Terdapat selongsong pada alat penerangan. 						
Ventilasi						
1	Ventilasi memperlancar sirkulasi udara yang cukup			√		Ruangan produksi pengab dan panas
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruang produksi tidak pengap/kurang udara. 						
2	Ventilasi mudah dibersihkan			√		Ventilasi mempunyai permukaan yang rata, bahan yang mudah dibersihkan, bahan tahan lama, namun tidak terdapat jarring lasa untuk mencegah debu, serangga, dan benda lain masuk ke area produksi.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permukaan ventilasi rata - Ventilasi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan. - Ventilasi terbuat dari bahan yang tahan lama dan - Pada ventilasi terdapat jaring kasa untuk mencegah debu, serangga dan benda lain masuk ke area produksi. 						
Sub Total					28	
C Kontrol Operasi						
1.	Supplier yang di gunakan sudah memiliki serifikasi halal					
2.	Pengiriman di lakukan menurut kriteria yang diinginkan pemesan					

3.	Apabila supplier mengirimkan barang yang tidak sesuai dilakukan pengembalian							
4.	Mempunyai supplier cadangan apabila supplier utama tidak mempunyai kriteria yang dipesan.							
5.	Jumlah bahan baku yang dikirim disesuaikan dengan jumlah pemesanan dalam 1 minggu							
Kedatangan Bahan Baku								
	Penanganan bahan baku yang sesuai					√		Pengiriman ayam diangkut belum dengan cara yang benar yaitu suhu harus tepat agar mencegah pertumbuhan bakteri.
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat sortasi untuk memilah bahan baku yang baik dan yang tidak dapat digunakan - Terdapat <i>checker</i> yang bertugas untuk sortasi bahan baku. - Bahan baku yang datang di pesan untuk sekali proses pemasakan. - Penanganan kedatangan bahan baku pada tempat yang bersih. - Penanganan hati-hati terhadap bahan makanan yang rentan kerusakan untuk menghindari resiko kerusakan bahan baku. - Bahan baku yang tidak sesuai dikembalikan/<i>direject</i>. - Pengiriman ayam diangkut dengan cara yang benar yaitu suhu harus tepat agar mencegah pertumbuhan bakteri. - kendaraan yang digunakan untuk pengiriman bahan baku juga harus dalam keadaan bersih. 								
Proses Penyimpanan Bahan Baku								
1.	Bahan ditempatkan/disimpan pada tempat yang sesuai dengan karakteristiknya					√		Chiller belum sepenuhnya di jaga kebersihannya
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan baku ayam disimpan pada suhu <i>freezer</i>. - Dilakukan pengontrolan suhu <i>chiller</i>. - Bahan baku basah dan kering berada diruangan yang berbeda. - Penyimpanan bumbu pada tempat yang kering, bersih, dan tidak berbau menyengat. - Produk diletakkan dalam wadah yang bersih dan rapi. - Pengontrolan cairan yang keluar dari produk (<i>dripping</i>) agar tidak mencemari bahan lain. - kebersihan chiller harus tetap terjaga agar seafood tidak mengalami kontaminasi 								
2.	Tempat penyimpanan bersih dan rapi.					√		Semua indikator diterapkan.
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Susunan bahan baku nabati dan hewani terpisah pada tempat penyimpanan dingin (<i>chilling</i>) - Bahan baku kering tertata rapi pada rak dan dalam posisi bahan tertutup. - Rak penyimpanan bahan tidak menempel langsung pada dinding. - Tempat penyimpanan bahan pada suhu ruang kering, tidak lembab, bersih, dan tidak berbau tajam. 								
3.	Gudang penyimpanan bahan baku menerapkan sistem FIFO (<i>first in first out</i>)					√		Semua indikator diterapkan.
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat <i>checker</i> khusus yang menangani bagian gudang penyimpanan memastikan sistem FIFO berjalan - Pengecekan dalam gudang dilakukan secara berkala - Pengecekan rotasi stok bahan agar bahan makanan tidak disimpan terlalu lama. 								
Proses Pencucian Bahan Baku								

1.	Terdapat saluran air bersih dan fasilitas tempat pencucian bahan baku					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
2.	Penggunaan air yang bersih untuk pencucian bahan.					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
3.	Pencucian bahan baku dengan air mengalir.					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
4.	Pembuangan bagian yang tidak digunakan					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
Proses Pengolahan Bahan Baku							
1.	Penggunaan peralatan yang bersih.					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
2.	Menggunakan peralatan yang berbeda/telah dibersihkan untuk menangani jenis bahan yang berbeda					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
3.	Pekerja menggunakan sarung tangan pada saat kontak langsung dengan makanan.		√				Pekerja tidak menggunakan sarung tangan saat kontak dengan makanan
4.	Menggunakan bahan tambahan makanan yang sudah mempunyai SNI dan food grade.					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
5.	Proses pencucian ayam dilakukan dengan bersih dan hati-hati					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
6.	Proses pemasakan dilakukan di atas 75°C (minimal suhu pasteurisasi) atau lebih untuk membunuh kontaminan seperti bakteri		√				Proses pemasakan sate ayam belum dilakukan dengan suhu di atas 75°C
7.	Memastikan bahan yang dimasak atau dibakar telah matang seutuhnya					√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
Holding Time							
1.	Pengontrolan suhu ruang agar makanan terlindungi dari bakteri	√					Tidak terdapa suhu ruang
2.	Area dan peralatan yang digunakan harus bersih					√	Makanan yang dalam holding time menggunakan alat yang bersih
3.	Makanan terlindungi dari debu,dan partikel lainnya					√	Makanan dibiarkan dalam waktu yang panjang
Transportasi dan Distribusi							
1	Kendaraan yang digunakan dalam keadaan bersih dan tidak boleh digunakan untuk mengangkut barang lain yang beresiko kontaminasi.						
2.	Waktu perjalanan dikurangi seminimal mungkin.						
3.	Makanan diletakkan dalam tempat yang tertutup dan bersih.						
4.	Dipastikan untuk peralatan untuk meletakkan makanan selalu dibersihkan sebelum distribusi dan setelah distribusi						
5.	Selama perjalanan makanan panas di jaga kondisi nya diatas 63°C dan untuk makanan dingin 8°C						

6.	Suhu juga harus selalu dipantau untuk mencegah pertumbuhan bakteri								
7.	Saat sampai di lokasi dilakukan pengecekan suhu kedatangan makanan.								
Proses Penyajian Produk									
1.	Wadah penyajian bersih dan terbuat dari stainless						√		Aspek tersebut sudah terpenuhi
2.	Setiap jenis makanan yang berbeda ditempatkan dalam wadah terpisah dan ditutup						√		Aspek tersebut sudah terpenuhi
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat wadah untuk <i>display</i> yang tertutup selama penyajian - Memastikan makanan baru yang akan dikeluarkan tidak disajikan dan dicampur dengan makanan yang sudah tersaji sebelumnya -Karyawan yang menyajikan makanan juga harus dalam keadaan yang bersih (memakai apron dan sarung tangan) - Menggunakan peralatan yang bersih untuk makanan yang siap dikonsumsi 									
3.	Makanan disajikan dalam kondisi panas						√		Saat penyajian makan tidak dalam kondisi panas
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat peralatan pemanas - Display makanan panas maksimal selama 2 jam setelah matang, selebihnya harus dipanaskan hingga suhu 75°C selama 30 detik. 									
4.	Bahan yang memiliki kadar air tinggi tidak dicampur menjadi satu.						√		Aspek tersebut sudah terpenuhi
5.	Melakukan pengecekan dan memastikan rentang waktu penyajian makanan (<i>holding time</i>)					√			Waktu tunggu proses pemasakan dengan penyajian memiliki waktu yang cukup lama
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanya menyajikan makanan sesuai porsi yang dibutuhkan - Penyajian makanan sebisa mungkin disajikan pada waktu sesingkat mungkin 									
6.	Pada tahap penyajian meminimalkan kontak dengan anggota tubuh khususnya tangan dan bibir						√		Karyawan menggunakan sarung tangan dalam penyajian tetapi belum menggunakan masker untuk menutup mulut
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan pencucian tangan sebelum kontak dengan bahan pangan - Memastikan pekerja menggunakan sarung tangan atau peralatan lain seperti sendok untuk kontak dengan bahan pangan 									
Bahan Sanitasi									
1	Kedatangan bahan sanitasi diletakkan pada tempat yang tempat						√		Aspek tersebut sudah terpenuhi
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pelabelan bahan sanitasi berbeda dengan bahan makanan - Penyimpanan bahan sanitasi terpisah dari area produksi dan bahan makanan yang lain 									
2	Pemberian label pada setiap bahan sanitasi						√		Aspek tersebut sudah terpenuhi

<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Memberikan label secara langsung pada setiap kedatangan bahan sanitasi - Label berbeda dengan bahan makanan - Pelabelan jelas (nama bahan, nama supplier, cara penyimpanan, peringatan) 							
Kontrol Suhu							
1.	Bahan baku dan produk disimpan pada suhu yang sesuai untuk mencegah kontaminasi				√		Produk makanan panas disajikan tidak dalam suhu diatas 63°C
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat pengelompokan jenis bahan baku. - Bahan baku disimpan pada tempat yang tepat sesuai karakteristik dan pengelompokan bahan baku yang telah ditentukan - Bahan baku makanan panas yang mudah rusak dijaga suhu cashing dish diatas 63°C - Pengontrolan secara berkala untuk mengecek suhu makanan yang digunakan. 							
2.	Melakukan pengontrolan suhu selama penyajian makanan				√		Belum dilakukan pengontrolan suhu selama penyajian
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Penyajian makanan panas di atas suhu 63°C maksimal dilakukan selama 2 jam, selebihnya bahan makanan dipanaskan kembali dengan suhu 75°C selama 30 detik 							
Peralatan							
1	Fungsi peralatan teridentifikasi dan didesain untuk proses produksi				√		Aspek tersebut sudah cukup dilakukan
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fungsi peralatan sesuai dengan yang digunakan. - Permukaan peralatan rata dan mudah dibersihkan. 							
2	Peralatan mudah dibersihkan				√		Alat yang digunakan untuk makanan dalam keadaan yang bagus
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan pembersihan sebelum dan setelah pemakaian untuk mencegah kontaminasi - Permukaan yang kontak dengan makanan halus, tidak berlubang, tidak mengelupas, tidak menyerap air, tidak berkarat -Peralatan yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan diletakkan di tempat bersih dan dalam kondisi baik seperti permukaan peralatan menghadap ke bawah agar terlindung dari debu atau pencemar lain. 							
Higienitas personal							
1	Terdapat program sanitasi untuk menjaga hiegenitas personal.				√		Pekerja belum menggunakan masker
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan program cuci tangan sebelum dan setelah masuk area produksi, penyimpanan, dan penyajian: <ul style="list-style-type: none"> • Sebelum bekerja atau sebelum memasuki dapur • Sebelum menangani makanan siap saji • Setelah menangani bahan kimia • Setelah menangani limbah • Setelah makan, minum, merokok atau menggunakan telepon 							

								bagi hama
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menutup setiap akses bagi hama atau hewan pengganggu lain (lubang pembuangan air kotor, dll) - Tidak ada retakan atau celah pada dinding - Terdapat alat perangkap hama yang aman (<i>electronic flyer catcher</i>) 								
2	Penggunaan bahan kimia untuk kontrol hama sesuai dengan ketentuan berlaku,						√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
<p>Indikator :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Memastikan penggunaan bahan kimia sesuai dengan ketentuan aturan pakai. - Penggunaan bahan kimia pembasmi hama tidak didekat makanan/area produksi yang sedang beroperasi. 								
Waste Control								
	Sistem pembuangan terkontrol dengan baik						√	Dalam tempat produksi tidak terdapat pedal pembuka sampah
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pembuangan sampah dilakukan secara berkala - Tempat sampah mudah dibersihkan - Terdapat tempat pembuangan yang cukup - Pedal pembuka tempat sampah berfungsi dengan baik untuk meminimalkan sampah kontak dengan pekerja 								
Dokumentasi								
1	Pencatatan kuantitas dan kualitas kedatangan bahan baku						√	Katering sudah melakukan pencatatan bahan baku tetapi untuk mengukur kualitas hanya dengan manual
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat personnel untuk pengecekan kedatangan bahan baku terhadap kuantitas dan kualitas - Menyimpan dan melaporkan pencatatan yang ada pada bagian yang bersangkutan 								
2	Pencatatan stok bahan baku dan bahan sanitasi						√	Aspek tersebut sudah terpenuhi
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat personnel untuk pengecekan stok bahan baku dan bahan baku yang diperlukan - Menyimpan dan melaporkan pencatatan yang ada pada bagian yang bersangkutan 								
3	Pencatatan perawatan perakatan dan <i>pest control</i>						√	Katering sudah melakukan pengecekan pest control
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat personnel untuk pengecekan peralatan dan <i>pest control</i> secara berkala - Menyimpan dan melaporkan pencatatan yang ada pada bagian yang bersangkutan 								
4	Pencatatan pengeluaran distribusi produk						√	Katering belum melakukan pengecekan pengeluaran distribusi
<p>Indikator:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terdapat personnel untuk pengecekan pengeluaran distribusi produk - Menyimpan dan melaporkan pencatatan yang ada pada bagian yang bersangkutan 								
Sub Total							114	

