

### **BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI**

Jl. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya

Dibuat Oleh: Pengawas	BUK-SOP-04	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Ketua TIM	PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN	Halaman: 1 dari 4
Disetujui Oleh: Direktur (TTD)		

#### 1. Tujuan:

Memastikan pelaksanaan proses pembersihan dan sanitasi bangunan dan peralatan sesuai dengan regulasi teknis terkait.

#### 2. Ruang Lingkup:

- A. Pelaksanaan proses pembersihan dan sanitasi bangunan mencakup pembersihan seluruh ruangan, dinding, lantai, langit-langit, lubang ventilasi, jendela, pintu, dan kawat kasa.
- B. Pelaksanaan proses pembersihan dan sanitasi peralatan mencakup seluruh alat yang digunakan dan mesin.
- C. Monitoring pembersihan, sanitasi, dan ketersediaan fasilitas dan kelengkapan alat kebersihan.

#### 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. Pembersihan dan Sanitasi Bangunan

## A.1. Ruang Sortasi, Ruang Produksi dan Ruang pengemasan, Ruang penyimpanan produk jadi

#### 1. Lantai

- a. Setiap pagi lantai disapu sampai bersih dengan menggunakan sapu ijuk
- b. Buat larutan pembersih lantai sesuai petunjuk yang ada di label larutan pembersih lantai
- c. Ambil kain pel bersih dan celupkan ke dalam larutan pembersih lantai
- d. Pel seluruh lantai
- e. Biarkan lantai sampai kering sebelum proses produksi dimulai
- f. Lakukan juga pembersihan seperti cara a-e setelah selesai proses produksi

#### 2. Dinding

- a. Seminggu sekali dinding dibersihkan dari debu dengan cara dilap dengan lap bersih kering atau menggunakan kemoceng
- b. Sarang laba-laba yang ada dihilangkan seminggu sekali dengan sapu gala bertangkai panjang

#### 3. Langit-Langit

- a. Seminggu sekali langit-langit dibersihkan dengan cara disapu pakai sapu bertangkai paniang
- b. Sarang laba-laba yang ada dihilangkan seminggu sekali dengan sapu gala (bertangkai panjang)

#### 4. Jendela, Kaca Partisi, dan Pintu

Jendela, kaca partisi, dan pintu dibersihkan seminggu sekali dengan cara dilap menggunakan sabun/alat pembersih.



### **BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI**

Jl. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya

	,	9
Dibuat Oleh: Kaira	BUK-SOP-04	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Ketua TIM	PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN	Halaman: 2 dari 4
Disetujui Oleh: Kaira		

#### 5. Lubang Ventilasi

Lubang ventilasi dibersihkan dari kotoran setiap seminggu sekali dengan lap yang diberi cairan detergen kemudian dibilas.

#### 6. Kawat Kasa

Kawat kasa dibersihkan seminggu sekali dengan cara disedot menggunakan sikat/kuas.

- 7. Jika seluruh bagian tersebut di atas dibersihkan sekaligus, maka dilakukan pembersihan dengan urutan sebagai berikut: (1) Langit-langit; (2) Kawat kasa; (3) Dinding, jendela dan lubang ventilasi; (4) Lantai.
- 8. Monitoring pembersihan dan sanitasi ruangan dan peralatan menggunakan formulir.
- 9. Jika peralatan dan fasilitas kebersihan dalam keadaan rusak dan atau tidak berfungsi, maka segera laporkan ke Pimpinan untuk diperbaiki atau diganti dengan yang baru.

#### A.2. Toilet

- 1. Langit-langit
  - a) Seminggu sekali langit-langit dibersihkan dengan cara disapu pakai sapu bertangkai panjang.
  - b) Sarang laba-laba yang ada dihilangkan seminggu sekali dengan sapu gala (bertangkai panjang).

#### 2. Dinding

- a) Seminggu sekali dinding dibersihkan dari debu dengan cara dilap dengan lap bersih kering atau menggunakan kemoceng.
- b) Sarang laba-laba yang ada dihilangkan seminggu sekali dengan sapu gala (bertangkai panjang)

#### 3. Lantai

- a) Siapkan peralatan kebersihan: sikat dan air sabun
- b) Sikat lantai dengan karbol, lalu bilas hingga bersih
- c) Lakukan pembersihan dua hari sekali

#### 4. Kakus

- a) Siapkan peralatan kebersihan: sikat dan air bersih
- b) Sikat kakus dengan menggunakan karbol dan bilas dengan air hingga bersih Lakukan pembersihan dua hari sekali
- 5. Perlengkapan toilet (ember, gayung, kran, pintu)
  - a) Siapkan peralatan kebersihan: sikat dan air bersih
  - b) Sikat perlengkapan toilet dan bilas dengan air hingga bersih
  - c) Lakukan pembersihan satu minggu sekali



#### B. Pembersihan dan Sanitasi Peralatan Produksi

#### **B.1. Peralatan Proses Produksi**

- 1. Semua peralatan dan permukaan yang kontak dengan pangan harus dibersihkan untuk menghilangkan kotoran segera setelah selesai digunakan dengan cara yang sesuai dengan jenis peralatannya.
- 2. Cara membersihkan peralatan dan permukaan yang kontak dengan pangan: Setiap akan digunakan dan selesai digunakan bersihkan peralatan menggunakan kainlap kering. Bersihkan kotoran dengan menggunakan sikat atau spon kering. Berlaku untuk peralatan seperti: baskom stainlessteel, sendok, penyiru, timbangan.
- 3. Cuci bersih dan jemur serbet/lap.setiap proses produksi selesai.
- 4. Alat timbangan/takaran diganti setiap jika sudah tidak berfungsi.
- 5. Karyawan harus segera melaporkan bila ada peralatan yang sudah rusak (untuk segera diganti).

## B.2. Peralatan Penyimpanan: Tempat Sampah, Rak Penyimpanan Bahan Baku, Rak Penyimpanan Peralatan, Rak Penyimpanan Kemasan dan Label:

- Sampah dalam tempat sampah harus dipindahkan/dibuang dari lingkungan produksi sehingga tempat sampah kembali kosong. Dilakukan setiap hari setelah kegiatan proses produksi selesai.
- 2. Tempat sampah dicuci dan disikat dengan air bersih, kemudian dikeringkan dengan cara ditelungkupkan. Dilakukan pembersihan seminggu sekali.
- 3. Rak penyimpanan bahan baku, rak penyimpanan kemasan dan label, dan rak penyimpanan peralatan, lemari pengering dibersihkan dengan cara dilap menggunakan kain bersih. Dilakukan pembersihan seminggu sekali.

#### C. Fasilitas dan Alat Kebersihan

#### C.1. Pembersihan dan Perlengkapan Kerja Karyawan

- 1. Perlengkapan kerja karyawan (terdiri atas celemek, sandal, masker, dan jilbab/kerudung bergo) di sepanjang jalur produksi harus dalam keadaan bersih.
- 2. Jika sudah kotor, ganti perlengkapan kerja dan melakukan pencucian pakaian kerja yang kotor hingga bersih.
- 3. Pencucian perlengkapan keria dilakukan 1 bulan sekali atau setiap kali kotor.
- 4. Laporkan jika perlengkapan kerja sudah rusak (untuk segera diganti).
- 5. Perlengkapan kerja dilarang dikenakan karyawan produksi saat masuk ke toilet, menangani limbah, atau keluar ruang produksi, dan saat makan.

#### C.2. Ketersediaan Alat Kebersihan

1. Perlengkapan yang harus tersedia di wastafel: air bersih, sabun cair, dan pengering (tissue).



# BEBEK UNGKEP UMKM BERDIKARI

JI. Cilik Riwut KM. 3,5 No. 13 Kota Palangka Raya

Dibuat Oleh: Kaira	BUK-SOP-04	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Ketua TIM	PEMBERSIHAN DAN SANITASI BANGUNAN DAN PERALATAN	Halaman: 4 dari 4
Disetujui Oleh: Kaira		

#### D. Alat Filter Air (perebusan bebek)

- 1. Alat filter merk SWS Hi-Tech Ceramic Cartridge
- 2. Digunakan hanya untuk air perebusan bebek saja
- 3. Alat filter air akan diganti baru setiap 1 tahun sekali
- 4. Pembelian alat filter air di toko online

#### E. Pengendalian Sampah

- 1. Tempat sampah tertutup ada 2, di ruang marinasi dan ruang produksi
- 2. Setelah selesai produksi sampah yang ada di tempat sampah langsung dibuang dengan plastik sampahnya ke pembuangan sampah yang jauh dari Rumah Produksi.
- 3. Plastik sampah diganti baru lagi.

#### F. Penggunaan Alat Timbang

- 1. Alat timbang digunakan untuk mensortasi bebek yang baru datang dari suplayer.
- 2. Alat Timbang akan diganti batu baterai setiap 5 bulan sekali
- 3. Alat timbang akan diganti baru setiap 1 tahun sekali

#### G. Dokumen pendamping

- 1. BUK- FORM-04 monitoring pembersihan harian
- 2. BUK-FORM-05 Monitoring pembersihan mingguan