|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Item | Tujuan | Prosedur | Penanggung Jawab | Monitoring (Pengawasan) | | | | | | Tindakan  koreksi |
| Apa | Siapa | Dimana | Kapan | Bagaimana | Frekuensi |
| 1 | Keamanan air | Memastikan air yang digunakan untuk pengolahan makanan, minuman, dan pembersihan semua peralatan sudah sesuai dengan standart air minu | 1. Pemilik rumah makan Mr.Mesem menggunakan air sumur untuk keperluan mencuci piring dan gelas (peralatan) 2. Air dipompa dari sumur melalui pipa pralon kemudian dialirkan meuju tempat tandon air yang telah disediakan 3. Pembuangan air melalui bawah tanah menggunakan pipa yang dialirkan ke selokan 4. Khusus air yang digunakan untuk keperluan proses produksi dan minum karyawan menggunakan air tandon 5. Es yang digunakan untuk keperluan minum menggunakan es kristal yang diangkut oleh agen es kristal 6. Es disimpan dalam termos penyimpanan es 7. tempat mencuci tangan masih menggunakan air kobokan dan belum menggunakan wastafel | Pemilik rumah makan | Keamanan air sumur dan air galon untuk proses produksi dan pencucian peralatan serta kebersihan saluran air | Pemilik rumah makan | Dapur dan saluran pembuangan air | Setiap 2 minggu sekali | 1. cek manual dengan mengecek apakah air sumur dan air minum yang digunakan bersih dan tidak ada kotoran didalamnya 2. Mengecek apakah saluran tempat pembuangan air berbau menyengat atau tidak 3. Mengecek kebersihan dan kelayakan mangkok yang digunakan untuk air kobokan masih layak atau tidak | Setiap 2 minggu sekali | 1. Harus segera dilakukan tindakan koreksi bila terjadi atau ditemukannya penyimpangan. Misal dengan penyetopan saluran, stop pross produksi untuk sementara, dan pengecekan sanitasi air setiap harinya. 2. Harus segera dilakuan tindakan koreksi bilamana air yang digunakan memiliki tingkat kesadahan yang tinggi yang ditandai dengan adanya kerak pada peralatan, dengan cara mengganti penggunaan air 3. Bilamana saluran tempat pembuangan air berbau menyengat dan kotor maka harus segera dibersihkan dengan menutup sementara rumah makan agar tidak mengganggu konsumen 4. Menyediakan sarana pencuci tangan/wastafel yang dilengkapi dengan sabun dan mesin pengering otomatis. |
| 2 | Kebersihan permukaan air yang kontak dengan makanan | 1. Memastikan makanan yang dikonsumsi bersih dan aman untuk dikonsumsi 2. Memasikan peralatan yang digunakan untuk proses produksi steril 3. Memastikan permukaan meja yang kontak dengan makanan terjaga kebersihannya | 1. Makanan yang disajikan bersih 2. Piring yang digunakan adalah piring rotan yang cukup bersih dan dilapisi dengan kertas minyak, pembersihannya hanya menggunakan kain lap 3. Gelas yang digunakan berbahan kaca, permukaannya bersih. 4. Sendok (minum) yang digunakan berbahan plastik sehingga memiliki resiko mengkontaminasi minuman panas 5. Bagian luar toples krupuk yang digunakan terdapat debu, karena seringnya terkena udara dari luar (jalan) dan kurangnya pembersihan. 6. Pembersihan meja tidak dilakukan setiap pelanggan selesai makan dan tidak disemprot dengan antiseptik maupun dilap 7. Penempatan nampan berdampingan dengan tempat sampah, kaleng cat dan tabung gas | Pemilik rumah makan | Kebersihan makanan, permukaan peralatan produksi, dan meja makan yang kontak dengan makanan | Pemilik rumah makan | Tempat makan | Setiap 2 minggu sekali | Mengecek manual kebersihan makanan, peralatan makan, peralatan produksi, serta meja makan yang digunakan | Setiap 2 minggu sekali | 1. Bila terjadi konsentrasi pengkontaminasi bervariasi setiap hari maka harus memperbaiki/mengganti peralatan yang digunakan 2. Mengganti piring yang digunakan dengan piring keramik yang bisa dicuci atau bisa tetap menggunakan piring rotan namun sering diganti untuk mencegah tumbuhnya jamur 3. Mebersihkan dan mencuci semua peralatan setiap kali sebelum digunakan 4. Sendok yang digunakan sebaiknya berbahan *stainless steel* agar tidak mengkontaminasi minuman panas 5. Sedotan sebaiknya terbungkus per biji dan disiapkan pada masing-masing meja dalam wadah tertutup (seperti toples) 6. Meja sebelum dan sesudah digunakan sebaiknya di bersihkan dengan disemprot antiseptik dan dilap dengan kain bersih 7. Penempatan barang yang bersih seharusnya dipisahkan dengan barang yang menimbulkan kontaminan |
| 3 | Pencegahan kontaminasi silang | Untuk menjamin bahwa produk pangan, bahan pengemas dan permukaan kontak yang kontak langsung dengan makanan terlindung dari kontaminasi mirkobial, kimia, dan fisik | 1. Bahan baku dan produk jadi diletakan secara berdampingan. 2. Pembuatan minum dekat dengan tempat pencucian piring 3. pemisahan bahan makanan yang kurang tepat dalam penyimpanannya, karena diletakkan didekat tempat pengolahan 4. Pisau yang digunakan untuk memotong-motong berbagai macam bahan makanan menggunakan pisau yang sama 5. Penaataan bawah meja masak yang kurang tepat dan tidak rapi. Seperti adanya bekas tempat cat dinding dibawah meja masak dan tempat sampah di bawah meja masak 6. Lantainya kotor, kurang terawat, bukan lantai keramik. | Pemilik rumah makan | Penempatan bahan baku, produk jadi, serta sarana dan prasarana produksi | Pemilik rumah makan | Dapur dan tempat penyimpanan makanan | Setiap 2 minggu sekali | 1. Melakukan inspeksi manual pada makanan apakah ditutup dan diletakkan ditempat bersih dan tidak setalah diolah 2. Mengecek kebersihan tempat pembuatan minum 3. Mengecek kebersihan penataan barang-barang dibawah meja, serta tempat sampah | Setiap 2 minggu sekali | 1. Bila pada saat monitoring terjadi ketidak sesuaian yang mengakibatkan kontaminasi silang maka stop aktivitas sampai keadaan kembali pada kondisi yang sesuai standar, dan segara ambil tindakan agar tidak terjadi pengulangan 2. Segera pindakan posisi produk yang tidak sesuai atau dibuang bila produk pangan telah terkontaminasi 3. Memisahkan antara pisau yang digunakan untuk memotong masing-masing bahan misal pisau sayuran, pisau daging, dan lain-lain 4. Penataan antara peralatan masak maupun makan dipisah dengan peralatan yang mengandung mikrobia |
| 4 | Kebersihan karyawan | Menjaga dan memastikan agar selama proses produksi karyawan melakukan proses produksi yang steril | 1. Pada tempat makan Mr. Mesem tidak dilengkapi dengan sarana cuci tang an yang memadai seperti wastafel, sarana cuci tangan hanya dilakukan pada keran air yang dibawahnya ditampung dengan ember serta tidak dilengkapi degan kain lap dan sabun 2. Pada saat proses pengolahan para pekerja tidak memakai sarung tangan tetapi mereka mencuci tangan terlebih dahulu sebelum memulai proses pengolahan, dan apabila akan menyentuh makanan 3. Toilet berada diluar tempat makan dan mengarah pada jalan 4. Pada saat di dapur dan tempat pemesanan makanan para pekerja selalu menggunakan alas kaki karena lantai tempat makan terbuat dari lantai semen, kecuali tempat makan para pelanggan baru menggunakan karpet | Pemilik rumah makan | Fasilitas pencuci tangan, sanitasi tangan pekerja, toilet, dan alas kaki pekerja | Pemilik rumah makan | Dapur dan tempat pemesanan makanan | Setiap 2 minggu sekali | Mengecek secara manual kebersihan toilet, mengecek apakah keran air yang digunakan masih berfungsi baik atau tidak, dan memantau apakah karyawanmenjaga kebersihan tangan, kaki, serta pakaian atau tidak selama proses produksi | Setiap 2 minggu sekali | 1. Melakukan tindakan koreksi apabila terdapat penyimpangan baik pada sarana pencuci tangan, toilet,maupun pakaian pekerja dengan cara memberhentikan sementara pekerja yang sedang bekerja untuk memperbaiki segala penyimpangan yang terjadi agar tidak mengganggu proses pengolahan |
| 5 | Pencegahan adultrasi | Memantau agar makanan yang dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan | Pada nasi yang disajikan masih terdapat kerikil karena kurangnya ketelitian saat mencuci beras | Pemilik rumah makan | Cemaran bahan-bahan non pangan yang masuk ke dalam bahan pangan | Pemilik rumah makan | Dapur dan tempat penyimpanan makanan | Setiap 2 minggu sekali | Memantau dan mengecek apakah bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan bersih dan layak serta mengamati makanan yang akan disajikan kepada para konsumen apakah terdapat cemaran bahan non pangan atau tidak | Setiap 2 minggu sekali | 1. Menghilangkan bahan kontaminasi dari permukaan makanan 2. Selama pencucian beras sebaiknya diperhatikan agar tidak terdapat cemaran fisik (kerikil), namun pencucian beras sebaiknya 2-3 kali supaya kandungan gizinya tidak larut dalam air. |
| 6 | Pelabelan dan penyimpanan makanan | Untuk menjamin bahwa pelabelan dan penyimpanantelah benar untuk proteksi produk dari kontaminasi | 1. Bahan tidak dilakukan pelabelan 2. Penyimpanan daun bawang digantung, hingga keadaannya sampai kering 3. Daging hanya disimpan 1 hari setelah bahan datang 4. Tidak dipisahkan antara bahan kualitas food grade dengan non food grade 5. Penyimpanan bahan minuman yang kurang tepat karena dekat dengan tempat pencucian | Pemilik rumah makan | Pelabelan dan penyimpanan bahan makanan | Pemilik rumah makan | Dapur | Setiap 2 minggu sekali | Mengecek apakah bahan-bahan yang digunakan selalu habis dalam sehari atau tidak sehingga tidak ada bahan pangan/makanan yang tersisa karena pada tempat makan tersebut tidak terdapat kulkas tempat penyimpanan makanan | Setiap 2 minggu sekali | 1. Tindakan koreksi pada penyimpanan apabila terjadi penumpukan bahan (ababila terdapat kulkas penyimpanan) dengan cara makanan yang disimpan pertama yaitu bahan yang juga digunakan pertama 2. Sedangkan tindakan koreksi apabila terjadi kelebihan bahan padahal tidak mempunyai lemari pendingin yaitu dengan cara mengurangi total bahan pangan yang akan digunakan agar sesuai dengan kebutuhan |
| 7 | Kesehatan karyawan | Untuk menjaga personil yang mempuyai tanda-tanda penyakit, luka, atau kondisi lain yang dapat menjadi sumber kontaminasi mikrobiologi | 1. Kondisi karyawan yang sakit selagi masih kuat dalam bekerja diperbolehkan bekerja | Pemilik rumah makan | Kondisi kesehatan karyawan | Pemilik rumah makan | Rumah makan Mr.Mesem | Setiap 2 minggu sekali | Melihat apakah ada karyawan yang sakit atau tidak serta menanyai kondisi setiap karyawan secara langsung | Setiap 2 minggu sekali | 1. Memulangkan/mengistirahatkan karyawan yang sakit 2. Karyawan harus melakukan pemeriksaan rutin untuk mengecek kondisi kesehatannya |
| 8 | Pemberantasan hama | Menjamin tidak adanya pest (hama) dalam bangunan pengolahan pangan | Terdapat lalat ditempat makan | Pemilik rumah makan | Adanya hama dalam rumah makan | Pemilik rumah makan | Rumah makan Mr.Mesem | Setiap 2 minggu sekali | Melakukan inspeksi manual tempat permbunyian tikus, menyediakan semprotan serangga, dan memeriksa alat kebersihan yang digunakan masih layak/tidak | Setiap 2 minggu sekali | Apabila ternyata ditemukan banyak hama/serangga pada tempat makan, maka tindakan proteksi yang bisa dilakukan yaitu dengan menyediakan rekaman kontrol sanitasi periodik/harian. Sehingga tempat makan bisa selalu dipantau dan diketahui seberapa parah kondisinya sehingga bisa difikirkan bagaimana cara penyelesaiannya |