

SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE (SSOP)

KULIAH PRINSIP SANITASI MAKANAN
PROGRAM S1 TEKNOLOGI PANGAN

Disiapkan oleh
Siti Aminah

SSOP

- Implementasi GMP → sanitasi yang dituangkan dlm suatu prosedur dan rekaman implementasi
- Program sanitasi; pekerja, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan pengendalian proses
- SSOP: dokumen tiap-tiap aspek (8 kunci SSOP) , prosedur/tahapan , rujukan, tindakan koreksi, personalia yang bertanggung jwb



US FDA

Pemeliharaan umum

- Terjaganya bangunan fisik →
- Perbikan, pembersihan, sanitasi

Bahan yg digunakan

- Bhn pembersih
- Penyimpanan bhn toksik

Pest control

- Penggunaan bahan pembasmi → diijinkan
- Tidak mengontaminasi

Sanitasi permukaan alat

- Kontak langsung →
- Bersih, program pembersihan → reguler

Penyimpanan & penanganan alat

- Bebas kontaminasi ulang
- Sumber air, saluran, pembuangan sampah, toilet, cuci tangan

Septitank

- Tertutup

FIS

1

- Keberadaan rencana tertulis tata kerja: sebelum & selama pelaksanaan
- Tujuan: cegah kontaminasi langsung

2

- Legalitas rencana: pejabat
- Waktu pelaksanaan

3

- Kepemilikan prosedur pra operasional

4

- Penanggung jawab kegiatan

5

- Dokumentasi, laporan
→ tercatat rapi

Setiap SSOP perlu: monitoring, penyimpanan rekaman dan verifikasi

Tujuan SSOP → karyawan teknis & administrasi :

Mengerti – kebersihan →
tingkatkan kualitas

Mengerti peraturan GMP →
bhn2 yg aman untuk sanitasi

Mengetahui tahapan sanitasi

Mengetahui syarat minimum penggunaan sanitasi dg klorin pada air pendingin

Mengetahui faktor-2 yang mempengaruhi proses sanitasi

Mengetahui masalah potensial yang mungkin timbul bila sanitasi tdak jln.

SSOP INDUSTRI MAKANAN

- Tujuan penerapan sanitasi industri??
- Prinsip sanitasi
- Makanan tercemar

- persiapan

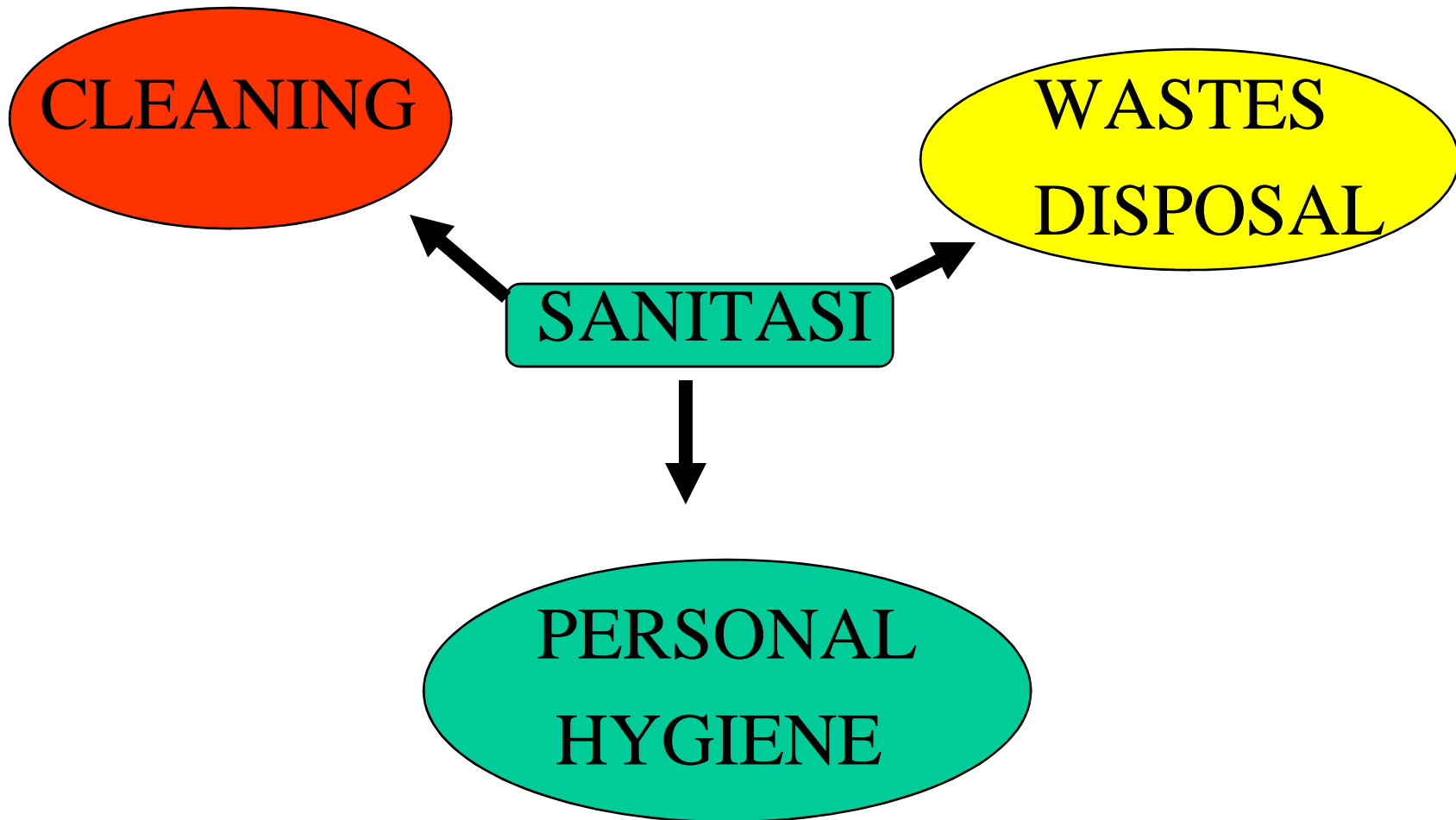
- produksi

- pengemasan



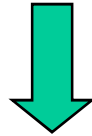
TIDAK
SANITER

PRAKTEK SANITASI DALAM GMP



SSOP

MEMBANTU INDUSTRI PANGAN



- Kembangkan dan penerapan prosedur pengawasan sanitasi
 - monitoring sanitasi
- elihara kondisi dan praktek sanitasi

BEBERAPA HAL YANG PERLU
DIPERHATIKAN MANAGEMEN

PEMILIHAN KRITERIA CLEANING
SERVICE



PENYEDIAAN FASILITAS DAN
LAYANAN



PENYEDIAAN MONITORING

Prosedur standar sanitasi mencakup seluruh area dlm memproduksi produk pangan:



Tahap-tahap Hygiene & Sanitasi :

1. Pre Rinse/ tahap awal:

tujuan : menghilangkan tanah & sisa mkn dg cara mengerik, membilas dg air, menyedot kotoran

2. Pembersihan :

tujuan : menghilangkan tanah/ sisa mkn dg cara mekanis / mencuci dg lbh efektif

menggunakan air & detergen

3. Pembilasan:

tujuan menghilangkan sisa kotoran stl proses pembersihan

menggunakan air yg mengalir

4. Desinfection:

tujuan utk menghilangkan bakteri

menggunakan bhn kimia : clorin dsb(perlu pembilasan kedua)

5. Drying:

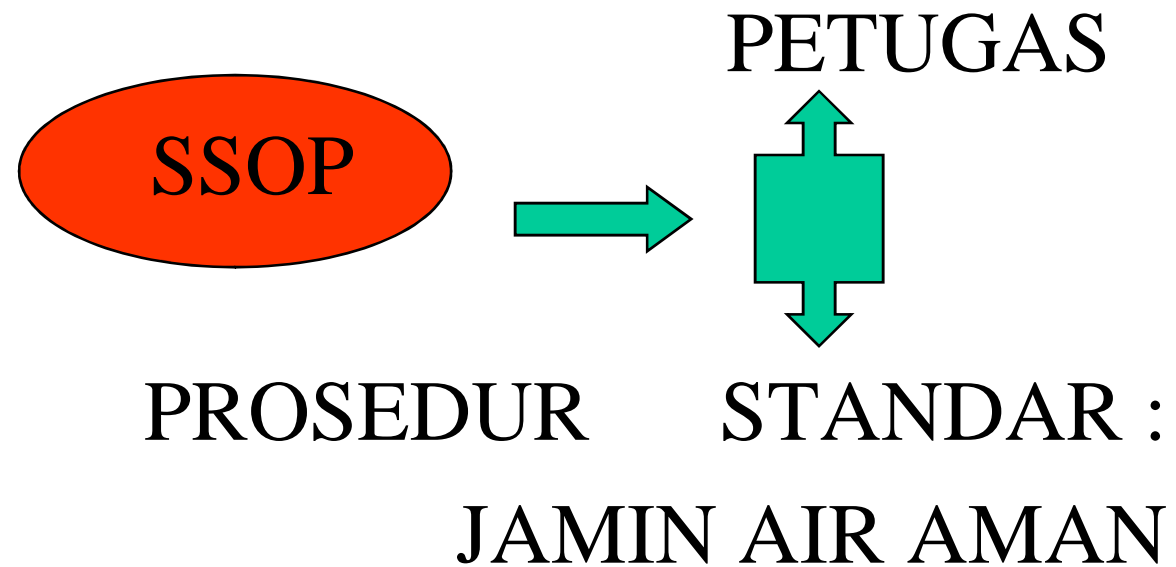
Tujuan spy tdk ada genangan air yg mjd tempat pertumbuhan m.o

menggunakan evaporator / menggunakan lap yg bersih

DELAPAN KUNCI SSOP

- **KEAMANAN AIR**
- **KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN MAKANAN**
- **PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG**
- **KEBERSIHAN PEKERJA**
- **PENCEGAHAN/PERLINDUNGAN DARI ADULTERASI**
- **PELABELAN/PENYIMPANAN TEPAT**
- **PENGENDALIAN KESH.KARYAWAN**
- **PEMBERANTASAN HAMA**

1. KEAMANAN AIR



- Tahapan rinci
- Kebijakan : pemantauan

2. KEBERSIHAN PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN MAKANAN

SSOP

- A. Standar prosedur pembersihan & sanitasi
- B. Frekuensi pembersihan
- C. Petugas yang bertanggung jawab

3. PENCEGAHAN KONTAMINASI SILANG

SSOP

PROSEDUR MENGHINDARKAN PRODUK
DARI KONTAMINASI SILANG: PEKERJA,
BAHAN MENTAH, PENGEMAS,
PERMUKAAN YANG KONTAK LANGSUNG
DENGAN MAKANAN

- Pembersihan bahan baku
- Boleh tidaknya pekerja kunjungi unit lain
- Melengkapi fasilitas pembersihan dan sanitasi:
R.pengolahan

4. KEBERSIHAN KARYAWAN

SSOP: Fasilitas cuci tangan, sanitasi tangan
toilet

PROSEDUR, PENJADWALAN, PETUGAS
PEMBERSIHAN DAN JENIS
PEMBERSIH

KEBIJAKAN PIMPINAN : CUCI TANGAN
& SANITASI

5. PENCEGAHAN ADULTERASI

SSOP:

- a. Prosedur pencegahan tercampurnya bahan nonpangan ke dalam produk pangan
- b. Permukaan yang kontak dengan makanan

6. PELABELAN DAN PENYIMPANAN YANG TEPAT

SSOP;

Tata cara dan jenis pelabelan yang diterapkan pada baahn-bahan kimia: untuk produksi maupun pembersihan, fumigasi

Pelabelan dan penyimpanan dapat digolongkan berdasarkan jenis bahan

7. PENGENDALIAN KESEHATAN KARYAWAN

SSOP

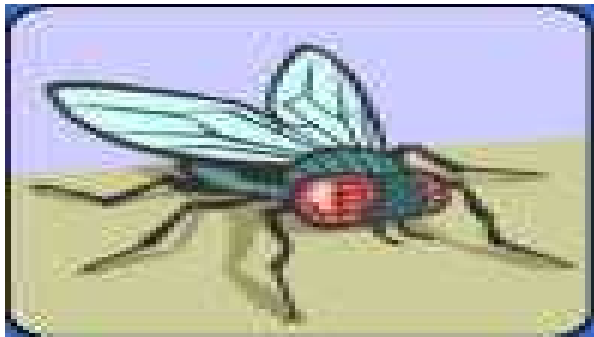
Pengendalian kesehatan karyawan untuk cegah kontaminasi terhadap:

 produk, bahan kemasan,
 permukaan yang kontak dengan makanan

Cara pelaporan karyawan sakit, perawatan ,
pemeriksaan rutin, pengujian penyakit

8. PEMBERANTASAN HAMA

- BINATANG / SERANGGA



SSOP 8:

- Prosedur standar memberantas/menghindarkan hama;
 - KEBERSIHAN R. PENYIMPANAN
 - FUMIGASI TERJADWAL
 - PEMASANGAN PERANGKAP TIKUS

HAMA DAN PENYAKIT DIUKUR MELALUI:

1. Perkiraan habitat dan tempat tumbuhnya, disekitar perusahaan: kotoran,alang-alang, tempat sampah, genangan air
2. Pengendalian faktor luar
3. Membuat prosedur extermination : pencegahan tempat baru untuk hama

TIKUS

VEKTOR: MO PATAGENIK

1. TIKUS RUMAH (*Mus musculus*)
2. TIKUS NORWAY (*Rattus norvegicus*)
3. TIKUS ATAS (*Rattus rattus*)
4. TIKUS GOT (*Rattus rattus diardi*)



IDENTITIKASI KEBERADAAN TIKUS

- 1. Dropping: kotoran tikus
- 2. Run ways
- 3. Grawing: bekas gigitan
- 4. Borrow: lubang
- 5. Bau
- 6. Tikus hidup
- 7. Bangkai

LALAT



- A. Lalat rumah (*Musa domestica*)
- B. Lalat hijau (*Lucilia seritica*)
- C. Lalat biru (*Calliphora vomituria*)
- D. Lalat latrine (*Fannia canicularis*)

VEKTOR : mo patogen: desentri, kholera,

KECOAK

- *Periplaneta americana*
- *Periplaneta australisae*
- *Periplaneta germanica*

PERNYAKIT: DIARE, DISENTRI,
KOLERA, PES, LEPROSY, TYPUS,
DERMATITIS, GATAL-GATAL,
PEMBENGGKAKAN MATA

