

	KETENTUAN UMUM Cara Pembersihan Mesin dan Peralatan Sesuai Ketentuan Halal	No : XSS1B006
		Revisi : 02
		Berlaku : 21 APR 2021
		Paraf : 

1. Tujuan

Protap ini bertujuan sebagai panduan dalam menghilangkan kotoran atau cecaran yang berasal dari bahan tidak halal atau najis

2. Cakupan

Ketentuan Umum ini berlaku untuk semua mesin dan peralatan yang digunakan untuk produksi produk yang disertifikasi halal, mulai dari penimbangan bahan, sampling, pengolahan, dan pengemasan

3. Penanggung Jawab

Penanggung jawab protap ini adalah Supervisor dan Asman Salep Sirup Serbuk.

4. Definisi

- 4.1. DW = Drinking Water
- 4.2. HDW = Hot Drinking Water
- 4.3. DIW = Deionized Water

5. Bahan / Alat

- 5.1. DW, HDW, DIW
- 5.2. Larutan SLS 2%
- 5.3. Kain Lap Bersih Bebas Serat
- 5.4. Alkohol 70%

6. Prosedur

- 6.1. Mesin dan peralatan yang digunakan untuk kegiatan produksi produk halal haruslah dialokasikan tersendiri (*dedicated*) yang diberi label "HALAL" dan tidak boleh digunakan untuk produk non sertifikasi halal.

HALAL

Gambar 4.1 Label Halal

- 6.2. Jika digunakan dan tercampur maka mesin atau bagian mesin tersebut haruslah dibersihkan sesuai ketentuan pembersihan yang diatur dalam Ketentuan Umum ini.
- 6.3. Untuk membersihkan cecaran yang berasal dari bahan/produk turunan babi, atau bangkai (cecaran najis berat):
 - 6.3.1. Basahi mesin/peralatan dengan DW, lalu semprotkan larutan SLS 2% dan gosok dengan menggunakan kain lap bersih sampai kotoran atau sisa produk hilang.
 - 6.3.2. Bilas dengan DW sampai busa hilang.
 - 6.3.3. Siram dengan HDW untuk melarutkan sisa-sisa bahan yang sulit dibersihkan dan sisa larutan SLS 2% hingga tidak berbau dan tidak berwarna
 - 6.3.4. Bilas dengan DIW sebanyak tujuh kali, lap dengan kain lap bersih bebas serat.
 - 6.3.5. Desinfeksi menggunakan Alkohol 70 % dan biarkan mengering sesuai *contact time*
- 6.4. Mesin dan peralatan yang tercemar bahan najis berat tidak boleh digunakan untuk produksi produk yang sudah disertifikasi halal, sebelum dilakukan pembersihan pada poin 6.3 dan hanya berlaku satu kali, apabila mesin dan peralatan tercemar najis berat kembali maka tidak boleh digunakan untuk produk halal dan tidak bisa dilakukan pembersihan secara poin 6.3 kembali sehingga mesin dan peralatan tersebut tidak bisa lagi diberi label "HALAL".

	KETENTUAN UMUM Cara Pembersihan Mesin dan Peralatan Sesuai Ketentuan Halal	No : XSS1B006
		Revisi : 02
		Berlaku : 21 APR 2021
		Paraf : 

- 6.5. Untuk membersihkan cemaran yang berasal dari bahan/produk selain yang disertifikasi halal bukan turunan babi/bangkai (cemaran najis sedang) :
- 6.5.1. Basahi mesin/peralatan dengan DW, lalu semprotkan larutan SLS 2% dan gosok dengan menggunakan kain lap bersih sampai kotoran atau sisa produk hilang.
 - 6.5.2. Bilas dengan DW sampai busa hilang.
 - 6.5.3. Siram dengan HDW untuk melarutkan sisa-sisa bahan yang sulit dibersihkan dan sisa larutan SLS 2% hingga tidak berbau dan tidak berwarna
 - 6.5.4. Keringkan dengan kain lap bersih bebas serat.
 - 6.5.5. Desinfeksi menggunakan Alkohol 70 % dan biarkan mengering sesuai *contact time*
 - 6.5.6. Mesin dan peralatan yang tercemar bahan najis sedang/produk yang tidak disertifikasi halal, tidak boleh digunakan untuk produksi produk yang sudah disertifikasi halal sebelum dilakukan pembersihan pada poin 6.4.
- 6.6. Untuk membersihkan mesin dan peralatan yang kotor setelah digunakan untuk memproses bahan/produk halal :
- 6.6.1. Basahi mesin/peralatan dengan DW, lalu semprotkan larutan SLS 2% dan gosok dengan menggunakan kain lap bersih sampai kotoran atau sisa produk hilang.
 - 6.6.2. Bilas dengan DW sampai busa hilang.
 - 6.6.3. Siram dengan HDW untuk melarutkan sisa-sisa bahan yang sulit dibersihkan dan sisa larutan SLS 2%.
 - 6.6.4. Bilas dengan DIW hingga tidak berbau dan tidak berwarna.
 - 6.6.5. Keringkan dengan kain lap bersih bebas serat.
 - 6.6.6. Desinfeksi menggunakan Alkohol 70 % dan biarkan mengering sesuai *contact time*
- 6.7. Catat aktivitas pembersihan peralatan pada logbook
- 6.8. Tulis status kebersihan peralatan pada kolom "pembersihan" dan "bersih" sesuai dengan Ketentuan Umum Penanganan Label Produksi

7. Catatan Perubahan

Revisi	Berlaku	Perubahan
00	17 OKT 2016	Terbitan Pertama
01	28 NOV 2019	1. Perubahan pada format mengikuti Ketentuan Umum nomor XQS011 Revisi 05 tentang Penyusunan Dokumen. 2. Penambahan poin desinfeksi menggunakan Alkohol 70% pada saat pembersihan bagian mesin.
02	21 APR 2021	1. Perubahan pada poin 6.3 yaitu menghilangkan poin 6.3.6. 2. Penambahan prosedur pada poin 6.4.

8. Tinjauan Ulang

Protap ini akan ditinjau ulang setiap 2 tahun atau kurang (jika perlu) oleh Manajer Produksi dan Manajer Pemastian Mutu.

9. Distribusi

Secara umum Salinan protap ini didistribusikan ke Bidang Produksi

	KETENTUAN UMUM Cara Pembersihan Mesin dan Peralatan Sesuai Ketentuan Halal	No : XSS1B006
		Revisi : 02
		Berlaku : 21 APR 2021
		Paraf : 

10. Pengesahan

Keterangan	Jabatan	Kode Bidang	Tanda Tangan	Tanggal
Disusun oleh	Spv Salep Sirup Serbuk	PR		14 Apr 2021
Diperiksa oleh	Asman Salep Sirup Serbuk	PR		14 Apr 2021
Disetujui oleh	Manajer Produksi	PR		14 Apr 2021
	Manajer Pemastian Mutu	PM		14 APR 2021

11. Tinjauan

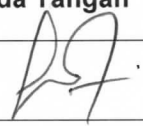
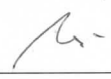
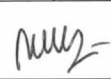
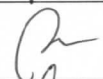
No	Peninjau	Tgl. Tinjauan	Tanda Tangan	Rekomendasi
1	Manajer Produksi	13 APR 2021		Protap tersebut masih sesuai dan dapat digunakan
	Manajer Pemastian Mutu	20 mar 2021		masih sesuai
2	Manajer Produksi			
	Manajer Pemastian Mutu			

Tanggal : 20 - 04 - 2021

Waktu : 08⁰⁰

Tempat : Koridor Kelas E Produksi Salep Sirup Serbuk

Agenda : Sosialisasi Ketentuan Umum No : XSS1B006 " Cara Pembersihan Mesin dan Peralatan Sesuai Ketentuan Halal " Revisi 02.

No.	Nama	Bidang	Tanda Tangan	Keterangan
1.	Syaiful Bachri	SSS		-
2.	Perbixoto	SSS		-
3.	Agus purnomo	SSS		-
4.	Abdul Rahman	SSS		-
5.	Syahrul	SSS		-
6.	Galuh Firdha	SSS		-
7.	Asep Permana	SSS		-
8.	MAULUDY.SA	SSS		-
9.	Edi-K	SSS		-
10.	Andranto D.S	SSS		-
11.	AGUS D.	SSS		-
12.	SUWARDI	SSS		-
13.	KARYA.S	SSS		-

