

	PROTAP Cara Pengoperasian Pompa Transfer Sirup dan Salep Asco	No : PSS1A008
		Revisi : 04
		Berlaku : 26 AUG 2019
		Paraf : ↓

1. Tujuan

Protap ini disusun agar peralatan dioperasikan secara benar, sehingga dapat mencegah kerusakan akibat salah pengoperasian.

2. Cakupan

Protap ini berlaku untuk pengoperasian Pompa transfer Sirup dan Salep Asco yang ada di Seksi Salep Sirup Serbuk Bidang Produksi.

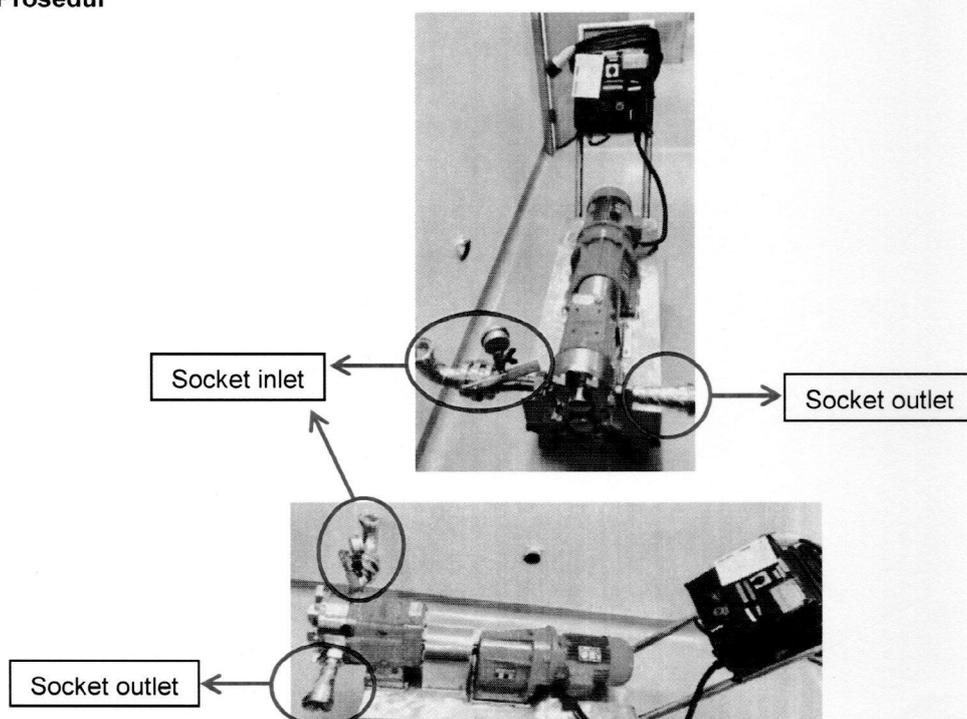
3. Penanggung jawab

Penanggung jawab pelaksanaan protap ini adalah Supervisor dan Asman Produksi Salep Sirup Serbuk

4. Definisi

B3 = Bahan Beracun Berbahaya

5. Prosedur



Gambar 1 Pompa Transfer Sirup dan Salep Asco

5.1. Periksa status kebersihan mesin :

- 5.1.1. Pastikan mesin dalam keadaan bersih dan status kebersihan masih berlaku.
- 5.1.2. Jika label Status Kebersihan sudah melewati masa berlaku, maka lakukan pembersihan / sanitasi mesin ulang dan buat label status kebersihan baru sesuai Protap Penanganan Label Produksi.
- 5.1.3. Ambil kemudian lampirkan label Status Kebersihan di dokumen produksi Catatan Produksi Bets (CPB).

5.2. Siapkan pompa dan selang yang bersih

- 5.3. Hubungkan satu bagian selang ke *Inlet Feed Pump* dan satu bagian yang lain ke *outlet Feed Pump*

	PROTAP Cara Pengoperasian Pompa Transfer Sirup dan Salep Asco	No : PSS1A008
		Revisi : 04
		Berlaku : 26 AUG 2019
		Paraf : 

2019

- 5.4. Hubungkan bagian selang yang dihubungkan ke Inlet Feed Pump ke katup Vessel dan bagian selang yang dihubungkan ke outlet Feed Pump ke katup tangki penampung
- 5.5. Kencangkan hubungan selang dan katup-katup dengan kunci Nozzle
- 5.6. Hubungkan steker dengan stop kontak 380 – 3 phase
- 5.7. Putar Main switch ke arah kanan dari posisi "0" ke "1"
- 5.8. Tekan tombol merah (Marcia) lampu indicator menyala Feed Pump akan beroperasi
- 5.9. Lepas tombol merah (Marcia) lampu indicator mati mesin Feed Pump tersebut akan berhenti
- 5.10. Lepaskan steker dan bersihkan pompa transfer dan selang-selang yang digunakan sesuai protap
- 5.11. Lakukan hal berikut setelah proses pengoperasian mesin :
 - 5.11.1. Buat Label Status Kebersihan dengan melengkapi data pada kolom kotor sesuai protap Penanganan Label Produksi.
 - 5.11.2. Lakukan Sanitasi Pompa Transfer Sirup dan Salep Asco sesuai protap Cara Sanitasi Pompa Transfer Sirup dan Salep Asco.
 - 5.11.3. Dokumentasikan pelaksanaan pengoperasian mesin dalam *Log Book*.

6. Catatan Perubahan

Revisi	Berlaku	Perubahan
03	17 JAN 2014	Perubahan pada format dan sistem penomoran dokumen.
04	26 AUG 2019	Perubahan pada format mengikuti Ketentuan Umum nomor XQS011 Revisi 05 tentang Penyusunan Dokumen dan penambahan ilustrasi berupa foto

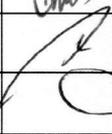
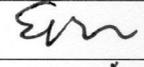
7. Tinjauan Ulang

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

8. Distribusi

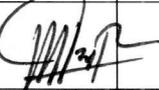
Secara umum Salinan protap ini didistribusikan ke Bidang Produksi

9. Pengesahan

Keterangan	Jabatan	Kode Bidang	Tanda Tangan	Tanggal
Disusun oleh	Spv Salep Sirup Serbuk	PR		25 Juli 2019
Diperiksa oleh	Asman Salep Sirup Serbuk	PR		25 Juli 2019
Disetujui oleh	Manajer Produksi	PR		25 Juli 2019
	Manajer Pemastian Mutu	PM		25 Juli 2019

	PROTAP Cara Pengoperasian Pompa Transfer Sirup dan Salep Asco	No : PSS1A008
		Revisi : 04
		Berlaku : 26 AUG 2019
		Paraf : ↓

10. Tinjauan

No	Peninjau	Tgl. Tinjauan	Tanda Tangan	Rekomendasi
1	Manajer Produksi	16 Agu 2019		protap ini masih sesuai
	Manajer Pemastian Mutu	16 Agu 2019		masih sesuai
2	Manajer Produksi			
	Manajer Pemastian Mutu			