

	PROTAP Cara Pembersihan Mesin V-Mixer untuk Produk Halal	No : PSS1C038
		Revisi : 01
		Berlaku : 08 OCT 2019
		Paraf : 

1. Tujuan

Memastikan bahwa mesin dibersihkan dengan cara yang benar sehingga mesin dalam keadaan bersih, bebas dari kontaminasi dan siap digunakan

2. Cakupan

Protap ini berlaku untuk pembersihan Mesin V-Mixer yang digunakan untuk produksi produk yang disertifikasi halal yang ada di Seksi Salep Sirup Serbuk Bidang Produksi.

3. Penanggung Jawab

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

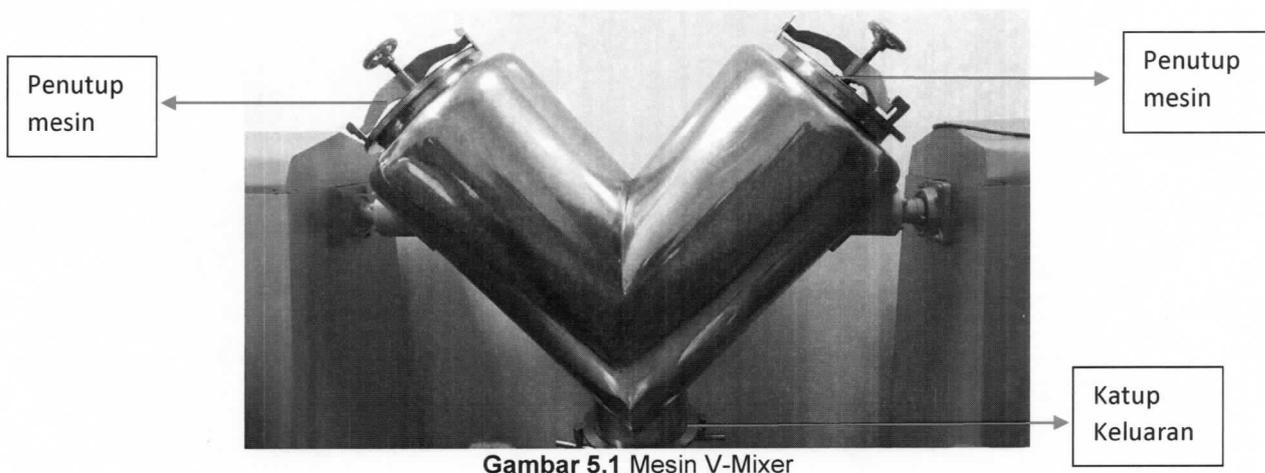
4. Definisi

DIW = *Deionized Water* (Air Bebas ion)

5. Bahan dan Alat

- 5.1. DW
- 5.2. Kain Lap Bersih Bebas Serat
- 5.3. Kontainer Plastik
- 5.4. Alkohol 70%

6. Prosedur



Gambar 5.1 Mesin V-Mixer

- 6.1. Pastikan terdapat label status kebersihan dengan status "Kotor" sudah terisi sebelum memulai proses pembersihan mesin.
- 6.2. Pastikan mesin dalam keadaan OFF dan tidak ada hubungan arus listrik dengan cara memeriksa steker sudah terlepas dari stop kontak
- 6.3. Letakkan kontainer plastik pada bagian bawah (keluaran) untuk menampung air sanitasi
- 6.4. Buka katup keluaran dengan cara :
 - 6.4.1. Buka baut dengan kunci pas
 - 6.4.2. Putar *handle* penutup katup keluaran ke arah kiri sampai penutup katup keluaran terbuka
- 6.5. Buka kedua sisi penutup mesin dengan cara :
 - 6.5.1. Putar *handle* penutup mesin ke arah kiri sampai penutup mesin terbuka
 - 6.5.2. Angkat penutup mesin
- 6.6. Basahi mesin/peralatan dengan DW, lalu semprotkan larutan SLS 2% dan gosok dengan menggunakan kain lap bersih sampai kotoran atau sisa produk hilang.

	PROTAP Cara Pembersihan Mesin V-Mixer untuk Produk Halal	No : PSS1C038
		Revisi : 01
		Berlaku : 08 OCT 2019
		Paraf : 

- 6.7. Bilas dengan DW sampai busa hilang.
- 6.8. Siram dengan HDW untuk melarutkan sisa-sisa bahan yang sulit dibersihkan dan sisa larutan SLS 2% hingga tidak berbau dan tidak berwarna.
- 6.9. Lap dengan kain lap bersih bebas serat hingga kering kemudian bantu keringkan dengan BF.
- 6.10. Desinfeksi menggunakan Alkohol 70 % dan biarkan mengering sesuai *contact time*
- 6.11. Mesin dan peralatan yang tercemar bahan najis berat / sedang tidak boleh digunakan untuk produksi produk yang sudah disertifikasi halal sebelum dilakukan pembersihan sesuai Ketentuan Umum No. XSS1B006 tentang Cara Pembersihan Mesin dan Peralatan Sesuai Ketentuan Halal.
- 6.12. Tutup kedua tutup mesin dengan cara :
 - 6.12.1. Letakkan penutup mesin
 - 6.12.2. Putar handle penutup mesin ke arah kanan sampai penutup mesin terkunci
- 6.13. Bersihkan bagian dalam kedua penutup katup dengan kain lap yang dibasahi DW dan Semprotkan alkohol 70%, biarkan mengering
- 6.14. Tutup katup penutup keluaran dengan cara :
 - 6.14.1. Pasang penutup katup keluaran
 - 6.14.2. Putar handle penutup katup keluaran ke arah kanan sampai penutup katup keluaran terkunci
- 6.15. Bersihkan bagian luar mesin dengan menggunakan kain lap yang dibasahi DW, keringkan dengan Kain Lap Bersih Bebas Serat
- 6.16. Kumpulkan Lap Bersih yang telah digunakan ke dalam kantong plastik limbah B3 dan tempatkan di tempat sampah Limbah B3
- 6.17. Isi Label Status Kebersihan pada kolom "Pembersihan"
- 6.18. Lakukan pemeriksaan hasil pembersihan meliputi :
 - 6.18.1. Periksa hasil pembersihan secara teliti satu per satu bagian yang telah dibersihkan dengan cara mengusapkan kain lap bersih pada permukaan benda yang diperiksa, hasil pemeriksaan harus menunjukkan kain lap tersebut tetap bersih dan kering.
 - 6.18.2. Jika hasil pembersihan memenuhi persyaratan, isi label status kebersihan pada kolom "Bersih"
 - 6.18.3. Jika hasil pembersihan tidak memenuhi persyaratan, maka kegiatan pembersihan mesin harus diulang.
 - 6.18.4. Dokumentasikan pelaksanaan pembersihan mesin dalam *Log Book*

7. Catatan Perubahan

Revisi	Berlaku	Perubahan
00	04 OKT 2017	Terbitan Pertama
01	08 OCT 2019	Perubahan pada format mengikuti Ketentuan Umum nomor XQS011 tentang Penyusunan Dokumen.

8. Tinjauan Ulang

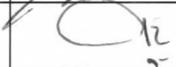
Protap ini akan ditinjau ulang setiap 2 tahun atau kurang (jika perlu) oleh Manajer Produksi dan Manajer Pemastian Mutu.

9. Distribusi

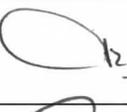
Secara umum Salinan protap ini didistribusikan ke Bidang Produksi

	PROTAP Cara Pembersihan Mesin V-Mixer untuk Produk Halal	No : PSS1C038
		Revisi : 01
		Berlaku : 08 OCT 2019
		Paraf : 

10. Pengesahan

Keterangan	Jabatan	Kode Bidang	Tanda Tangan	Tanggal
Disusun oleh	Spv Salep Sirup Serbuk	PR		01 Okt 2019
Diperiksa oleh	Asman Salep Sirup Serbuk	PR		01 Okt 2019
Disetujui oleh	Manajer Produksi	PR		01 Okt 2019
	Manajer Pemastian Mutu	PM		01 Okt 2019

11. Tinjauan

No	Peninjau	Tgl. Tinjauan	Tanda Tangan	Rekomendasi
1	Manajer Produksi	06 Okt 2019		Protap ini masih sesuai
	Manajer Pemastian Mutu	08 Okt 2019		Masih Sesuai
2	Manajer Produksi			
	Manajer Pemastian Mutu			



DAFTAR HADIR

No : F-WM-01-08
Revisi : 01
Berlaku : 23 Jul 2018
Hal. : 1 / 1

Tanggal : 1/oktober/2019
Waktu : 7.00 - 7.30
Tempat : Kantor SSS
Agenda : Sosialisasi Halal (PSSI A037, PSSI C038, PSSI C030, XSSI B006)

No	Nama	Instansi / Bidang	Alamat Email	No. Telepon	Tanda Tangan
1.	Purwati				
2.	Tri wahyub				
3.	Sulwandi I	SSS			
4.	Edgar	SSS			
5.	Arny. A.F	SSS			
6.	Edi K	SSS			
7.	Fauzan	-u-			
8.	FAN RISALDI	SSS			
9.	Karya-S				
10.	Syaiful B	SSS			
11.	Dika	SSS			
12.	Agus purnomo	SSS			
13.	AGUS DS	SSS			
14.	Asop S	"			
15.	Nasir H	"			
16.	Suwardi	"			
17.	Dono	"			
18.	Siti	-u-			
19.	Mo. A	-u-			
20.	Yhyan	-u-			

