

	KETENTUAN UMUM Cara Pembersihan Mesin dan Peralatan Sesuai Ketentuan Halal	No : XHP001
		Revisi : 02
		Berlaku: 20 JUN 2023
		Paraf : 

1 Tujuan

Ketentuan ini dibuat sebagai panduan dalam menghilangkan kotoran atau cemaran yang berasal dari bahan tidak halal atau najis.

2 Cakupan

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

3 Penanggung Jawab

Penanggung jawab untuk melatih dan mengevaluasi ketentuan umum ini adalah Manajer Produksi

4 Bahan / Alat

- 4.1 DW (*Drinking Water*)
- 4.2 Hot Drinking Water (HDW)
- 4.3 Deionized Water (DIW)
- 4.4 Larutan Sodium Lauryl Sulfat (SLS) 2%
- 4.5 Larutan sodium hidroksida 0,5%
- 4.6 Kain lap / majong
- 4.7 Alkohol 70%

5 Prosedur

- 5.1 Untuk membersihkan cemaran yang berasal dari bahan / produk turunan babi atau bangkai (cemaran najis berat) :
 - 5.1.1 Basahi mesin / peralatan dengan DW, lalu semprotkan larutan SLS 2% dan lap menggunakan majong. (Untuk ekstraktor dan evaporator gunakan larutan sodium hidroksida 0,5 %, lakukan sirkulasi)
 - 5.1.2 Bilas dengan DW sampai busa hilang
 - 5.1.3 Siram dengan HDW untuk melarutkan sisa-sisa bahan yang sulit dibersihkan dan sisa larutan SLS 2%/ larutan sodium hidroksida 0,5 % hingga tidak berbau dan tidak berwarna
 - 5.1.4 Bilas dengan DIW sebanyak tujuh kali, lap dengan kain majong bersih
 - 5.1.5 Semprotkan alkohol 70%, biarkan kering
 - 5.1.6 Prosedur pencucian ini hanya berlaku satu kali saja, tidak berlaku jika mesin/peralatan tercemar najis untuk keduanya.
- 5.2 Untuk membersihkan cemaran yang berasal dari bahan / produk selain yang disertifikasi halal bukan turunan babi / bangkai (cemaran najis sedang) :
 - 5.2.1 Siram dengan DW untuk menghilangkan kotoran hingga tidak berbau dan berwarna
 - 5.2.2 Siram dengan HDW untuk melarutkan sisa-sisa bahan yang sulit dibersihkan dan hingga tidak berbau dan tidak berwarna
 - 5.2.3 Bilas dengan DIW, lap dengan kain majong bersih
 - 5.2.4 Semprotkan alkohol 70%, biarkan kering
 - 5.2.5 Prosedur pencucian ini hanya berlaku satu kali saja, tidak berlaku jika mesin/peralatan tercemar najis untuk keduanya.
- 5.3 Untuk membersihkan mesin dan peralatan yang kotor setelah digunakan untuk memproses bahan / produk halal cukup dilap atau dibersihkan dengan air sampai bersih sampai hilang bau, warna dan rasa.
- 5.4 Catat aktifitas pembersihan peralatan pada logbook.

	KETENTUAN UMUM Cara Pembersihan Mesin dan Peralatan Sesuai Ketentuan Halal	No : XHP001
		Revisi : 02
		Berlaku: 20 JUN 2023
		Paraf : 

5.5 Tulis status kebersihan peralatan pada kolom "pembersihan" dan "bersih" sesuai dengan ketentuan umum penanganan label produksi.

5.6 Untuk kain majong yang digunakan pada proses pembersihan mesin/peralatan yang terkena najis sedang sampai berat dan pembersihan ceceran atau tumpahan limbah bahan beracun dan berbahaya (B3), maka lakukan cara penanganan ceceran atau tumpahan limbah B3 sesuai protap terkait.

6 **Pustaka**
HAS23000

7 **Catatan Perubahan**

Revisi	Berlaku	Perubahan
00	25 Feb 2019	Ketentuan Umum ini terbitan pertama
01	24 Feb 2021	Pada penanggung jawab, tinjauan ulang, distribusi, pengesahan dan tinjauan
02	20 JUN 2023	Pada penanggung jawab, tinjauan ulang, distribusi, pengesahan dan tinjauan

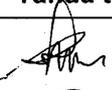
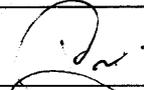
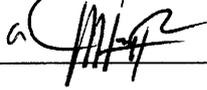
7 **Tinjauan Ulang**

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 di distribusikan ke Produksi Herbal.

9 **Pengesahan**

Keterangan	Jabatan	Kode Bidang	Tanda tangan	Tanggal
Disusun oleh	Supervisor Produksi	PR		20 JUN 2023
Diperiksa oleh	Asman Produksi	PR		20 JUN 2023
Disetujui oleh	Manajer Produksi	PR		20 JUN 2023
	Manajer Pemastian Mutu	PM		20 JUN 2023

 indofarma	KETENTUAN UMUM Cara Pembersihan Mesin dan Peralatan Sesuai Ketentuan Halal	No : XHP001
		Revisi : 02
		Berlaku: 20 JUN 2023
		Paraf : 

10 Tinjauan

No	Peninjau	Tgl Tinjauan	Tanda tangan	Rekomendasi
1	Manajer Produksi			
	Manajer Pemastian Mutu			
2	Manajer Produksi			
	Manajer Pemastian Mutu			