

I.	Bangunan, Fasilitas dan Peralatan	
	1.	Bangunan dirancang/ dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan tidak menghambat program sanitasi
	2.	Terawat dan Bersih
	3.	Memiliki gudang untuk penyimpanan bahan baku
	4.	Memiliki ruang pengemasan yang terpisah dari ruang yang lain
	5.	Lantai terbuat dari bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan
	6.	Dinding - Dinding terbuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan dan didisinfeksi - Permukaan utuh (tidak retak atau berlubang) - Didisain untuk menghindari peletakan/ penyimpanan barang/alat
	7.	Langit-langit di ruang produksi, bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi
	8.	Penerangan - Lampu di ruang penanganan berpelindung - Intensitas Cahaya di area produksi kurang dari 220 luks
	9.	Sirkulasi Udara di ruang proses produksi baik (tidak pengap)
	10.	Pasokan air bersih - Tersedia pasokan air bersih yang memadai dibuktikan dengan hasil pengujian kualitas air bersih - Air untuk proses produksi, mencuci dan membilas peralatan/permukaan yang kontak dengan produk memenuhi persyaratan air minum
	11.	Toilet - Tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup - Pintu tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi - Dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet - Tersedia air bersih yang memadai, dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan
	12.	Memiliki ruang ganti pakaian dan jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi tidak melalui ruang terbuka di luar bangunan utama
	13.	Fasilitas cuci tangan dan foot dip/shoe sanitizing mats - Pintu masuk ruang produksi memiliki fasilitas cuci tangan dan <i>foot dip/shoe sanitizing mats</i> - <i>Foot dip/shoe sanitizing mats</i> berfungsi dengan baik (berisi disinfektan) - Fasilitas cuci tangan berfungsi dan tersedia air bersih, dilengkapi sabun cair dan disinfektan serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan - Fasilitas cuci tangan tidak dioperasikan dengan tangan
	14.	Peralatan dan Wadah - Terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, mudah dibersihkan dan disinfeksi - Terawat dengan baik atau disimpan di tempat yang seharusnya

II	Penanganan Produk	
	15.	Ada proses pemanasan atau proses lain untuk mengeliminasi agen foodborne zoonoses dan avian influenza (flu burung)
	16.	Kemasan primer terbuat dari bahan yang tidak toksis, tidak bereaksi dengan produk dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk
	17.	Penyimpanan - Memiliki Gudang penyimpanan produk akhir - Terdapat tempat penyimpanan produk akhir yang suhunya kurang dari 5C
III	Higiene Personel	
	18.	Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan diperiksa minimal 1 tahun sekali
	19.	Pekerja yang menangani langsung produk menggunakan baju khusus, memakai masker dan memakai sarung tangan/mencuci tangan secara rutin setiap akan melakukan aktivitas sehingga mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik
	20.	Pekerja yang menangani langsung produk telah mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi
IV	Higiene Sanitasi	
	21.	Limbah dan kotoran ditangani dengan baik
	22.	Program Pembersihan dan Disinfeksi 22.1. Memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi 22.2 Metode pembersihan dan disinfeksi tidak efektif 22.3 Kegiatan pembersihan dan disinfeksi tidak dilakukan secara rutin
	23.	Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 26.1. Memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya 26.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha dilakukan secara efektif
	24.	Bahan- Bahan Kimia 4.1. Bahan Kimia dan sanitiser diberi label dan disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain 4.2 Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang diizinkan dan sesuai persyaratan
V	Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi	
	25.	Pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir minimal 1 kali setahun
	26.	Pemeriksaan kualitas dan keamanan air minum (air yang digunakan untuk produksi dan proses sanitasi minimal 1 kali setahun
	27.	Pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi

		minimal 1tahun sekali
	28.	Kalibrasi peralatan minimal 1 kali setahun