I.	**Bangunan, Fasilitas dan Peralatan**	
	1.	Bangunan dirancang/ dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan tidak menghambat program sanitasi
	2.	Terawat dan Bersih
	3.	Dipisahkan antara pintu masuk untuk bahan baku dari pintu keluar produk akhir
	4.	Lantai 4.1. Terbuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan dan didisinfeksi 4.2. Pertemuan antara lantai dan dinding lengkung 4.3. Tidak terdapat genangan air atau air mengalir ke saluran pembuangan 4.4. Permukaan utuh (tidak retak atau berlubang)
	5.	Dinding 5.1. Dinding setinggi lebih dari 2 meter terbuat dari bahan yang kedap air, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didisinfeksi 5.2. Permukaan utuh (tidak retak atau berlubang)
	6.	Langit-langit di ruang penanganan produk, bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh dan terjadi akumulasi kotoran atau kondensasi
	7.	Penerangan 7.1. Lampu di ruang produksi berpelindung 7.2. Lampu di ruang penyimpanan bahan baku berpelindung
	8.	Sirkulasi Udara 8.1. Sirkulasi udara di ruang produksi baik (tidak pengap) 8.2. Udara mengalir dari daerah bersih ke daerah kotor
	9.	Pasokan Air 9.1. Air yang digunakan sebagai bahan baku memenuhi persyaratan air minum 9.2 Air untuk proses produksi, memcuci dan membilas peralatan/permukaan yang kontak dengan produk memenuhi persyaratan air bersih
	10.	Tersedia pasokan listrik yang memadai
	11.	Saluran pembuangan lancar dan tertutup
	12.	Toilet 12.1. Tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup 12.2. Pintu tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi 12.3. Dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet, air bersih yang memadai, sabun cair dan sanitiser
	13.	Ruang Ganti Pakaian 13.1. Dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih 13.2. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi tidak melalui ruang terbuka di luar bangunan utama

	14.	Fasilitas foot dip/shoe sanitizing mats dan cuci tangan 14.1. Pintu masuk ruang pengolahan memiliki fasilitas cuci tangan dan *foot dip/shoe sanitizing mats* 14.2. *Foot dip/shoe sanitizing mats* berfungsi dengan baik (berisi disinfektan) 14.3. Fasilitas cuci tangan berfungsi dan tersedia air bersih, dilengkapi sabun cair dan disinfektan serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan 14.4. Fasilitas cuci tangan tidak dioperasikan dengan tangan
	15.	Peralatan dan Wadah 15.1. Terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, mudah dibersihkan dan disinfeksi 15.2. Peralatan dan wadah yang bersentuhan langsung dengan produk ditangani dengan baik dan terawat dan disimpan di tempat yang seharusnya sehingga tidak memungkinkan terjadinya kontaminasi silang atau menghambat proses pembersihan
II	**Bahan Baku dan Penanganan Produk**	
	16.	Produk berasal dari unit usaha yang mempunyai NKV atau establishment number yang telah disetujui Pemerintah
	17.	Memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan, penyimpanan dan pengolahan
	18.	Dilakukan deteksi logam pada produk akhir
	19.	Kemasan 19.1 Terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk 19.2. Disimpan pada ruang khusus
	20.	Penyimpanan 20.1. Menerapkan sistem *first in first out* (FIFO) 20.2. Temperatur tempat penyimpanan bahan baku dan produk olahan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan 20.3. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan dipisahkan dengan bahan/produk lain
III	**Higiene Personel**	
	21.	Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun
	22.	Pekerja yang menangani langsung produk mengunakan pakaian khusu, tutup kepala, masker dan sarung tangan/mencuci tangan secara rutin untuk mencegah terkontaminasinya produk dar ibahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik
	23.	Pekerja yang menangani langsung produk mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi

IV	**Higiene Sanitasi**	
	24.	Penanganan Limbah dan Kotoran 24.1. Limbah dan kotoran ditangani dengan baik 24.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tertutup
	25.	Memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi
	26.	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
V	**Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi**	
	28.	Pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun
	29.	Pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1 kali setahun
	30.	Pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi minimal 1 kali setahun
	31.	Kalibrasi peralatan minimal 1 kali setahun