

I.	Bangunan, Fasilitas dan Peralatan	
	1.	Bangunan dirancang/ dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan tidak menghambat program sanitasi
	2.	Terawat dan Bersih
	3.	Pintu masuk untuk bahan baku dan pintu keluar produk akhir dipisahkan
	4.	Lantai 4.1 Terbuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan dan didesinfeksi 4.2 Pertemuan antara lantai dan dinding lengkung 4.3. Terdapat genangan air atau air tidak mengalir ke saluran pembuangan 4.4. Permukaan retak atau berlubang
	5.	Dinding 5.1. Dinding setinggi lebih dari 2 meter, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak bersifat toksik, mudah dibersihkan dan didisinfeksi 5.2. Permukaan utuh (tidak retak atau mengelupas)
	6.	Langit-langit di ruang produksi 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 kotor ke daerah bersih
	9.	Pasokan air 9.1. Air yang digunakan sebagai bahan baku proses telah memenuhi persyaratan air minum dibuktikan dengan hasil pengujian kualitas air minum 9.3. Tersedia air yang memenuhi persyaratan air bersih atau air minum untuk mencuci dan membilas peralatan atau permukaan yang kontak dengan produk termasuk air yang digunakan untuk mencuci tangan
	10.	Pasokan Listrik 10.1. Tersedia pasokan listrik yang memadai 10.2. Memiliki genset atau jaminan pasokan listrik sepanjang waktu
	11.	Saluran pembuangan lancar dan diberi gril
	12.	Toilet 12.1. Tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup 12.2. Pintu tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi 12.3. Tersedia toilet yang dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan yang dilengkapi sabun cair, sanitizer
	13.	Ruang Ganti Pakaian 13.1. Ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dipisahkan dengan 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. <i>Foot dip/shoe sanitizing mats</i> berfungsi dengan baik (berisi disinfektan) 14.3. Fasilitas cuci tangan berfungsi dan tersedia air bersih, dilengkapi sabun cair dan sanitiser 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 didisinfeksi 15.2. Peralatan dan wadah yang bersentuhan langsung dengan produk, ditangani dengan baik, terawat dan disimpan di tempat yang seharusnya.
II	Bahan Baku dan Penanganan Produk	
	16.	Produk berasal dari unit usaha yang mempunyai NKV
	17.	Memiliki Standard Operating Procedures (SOP) penerimaan, penyimpanan dan pengolahan
	18.	Kemasan 18.1. Terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk. 18.2. Disimpan pada ruang khusus.
	19.	Dilakukan deteksi logam terhadap produk akhir
	20.	Penyimpanan 20.1. Menerapkan sistem <i>first in first out</i> (FIFO) 20.2. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan dipisahkan dengan bahan/produk lain 20.3. Temperatur tempat penyimpanan bahan baku dan produk olahan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan
	21.	Memiliki <i>display</i> temperatur yang mudah dibaca pada ruang produksi dan penyimpanan
III	Higiene Personel	
	22.	Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun
	23.	Pekerja yang menangani langsung produk mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik
	24.	Pekerja yang menangani langsung produk mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi
IV	Higiene Sanitasi	
	25.	Penanganan Limbah dan Kotoran 25.1. Limbah dan kotoran ditangani dengan baik 25.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tertutup

	26.	Memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi serta dokumentasi rekaman pelaksanaan pembersihan dan desinfeksi
	27.	Pengendalian terhadap Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 27.1. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha dilakukan secara efektif 27.2. Memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya
	28.	Bahan- Bahan Kimia 28.1. Bahan Kimia, sanitiser dan bahan tambahan pangan diberi label dan disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain 28.2. Penggunaan bahan kimia, sanitiser dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan sesuai dengan persyaratan
V	Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi	
	29.	Pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir minimal 1 kali setahun
	30.	Pemeriksaan kualitas air (air yang memenuhi persyaratan air minum atau air bersih) di laboratorium minimal 1 kali setahun
	31.	Pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi minimal 1 kali setahun
	32.	Kalibrasi peralatan minimal 1 kali setahun