I.	Ban	gunan, 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 diding 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
	1	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
		12.2. Fintu tidak bernubungan 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.	1, 8			
		14.1. Pintu masuk ruang pengolahan memiliki fasikitas 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 sanitiser serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan			
		14.4. Fasilitas cuci tangan tidak dioperasikan dengan tangan			
	15.				
	10.	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.			
-	D - 1				
II	Bai	nan Baku dan Penanganan Produk			
	16.	Produk berasal dari unit usaha yang mempunyai NKV			
	17.	Memiliki Standard Operating Procedures (SOP) penerimaan,			
1		penyimpanan dan pengolahan			
	10				
	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	Higi	ene 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.				
	- ' '	terkait higiene sanitasi			
IV	Higi	iene Sanitasi			
	5'				
-	25.	Penanganan Limbah dan Kotoran			
1	~0.	25.1. Limbah dan kotoran ditangani dengan baik			
		25.1. Emban dan kotoran ditangan dengan baik 25.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi			
1		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 bingatang 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, sanitizer dan bahan tambahan pangan					
		yang diizinkan dan sesuai dengan persyaratan					
V	Pen	gujian 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					