

<b>I.</b>	<b>Bangunan, Fasilitas dan Peralatan</b>	
	1.	Bangunan dirancang/dimodifikasi sedemikian rupa sesuai Alur proses dan menghambat program sanitasi
	2.	Terawat dan bersih
	3.	Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak berlubang
	4.	Dinding pada area penanganan min 2 meter, terbuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan dan didisinfeksi serta permukaan dinding tidak berlubang/tidak retak dan tidak mengelupas
	5.	Langit-langit mudah dibersihkan dan tidak terjadi akumulasi kotoran dalam ruangan
	6.	Lampu dalam show case daging berpelindung, intensitas penerangan di tempat penjajaan daging min 220 luks
	7.	Zona (tempat penyimpanan, penanganan dan penjajaan) daging babi harus terpisah secara fisik dengan zona daging ruminansia dan unggas
	8.	Tempat penjajaan daging, peralatan, dan pekerja yang menangani daging babi tidak dilakukan pemisahan dengan daging ruminansia dan unggas
	9.	Temperatur pada show case daging segar 1-5°C dan show case daging beku -18°C, dilengkapi dengan display temperatur yang berfungsi baik dan mudah dilihat
	10.	Penjajaan daging pada show case harus dipisahkan dari jeroan
	11.	Tersedia pasokan air bersih yang memadai dibuktikan dengan hasil pengujian kualitas air bersih dan dilakukan min 1 tahun sekali
	12.	Tersedia pasokan listrik yang memadai dan genset
	13.	Fasilitas Pendingin (gudang penyimpan daging segar atau daging beku), untuk daging segar 4°C dan daging beku -18°C, memiliki display temperatur yang berfungsi dan mudah dilihat
	14.	Tersedia fasilitas cuci tangan yang berfungsi dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser dan petunjuk untuk mencuci tangan
	15.	Peralatan dan wadah untuk menangani daging terbuat dari bahan yang kedap air, tidak toksik, tidak mudah berkarat, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, harus secara rutin dibersihkan dan disimpan di tempat khusus
<b>II</b>	<b>Penerimaan dan Penanganan Produk</b>	
	16.	Produk berasal dari unit usaha yang mempunyai NKV
	17.	Memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan dan pengiriman produk hewan sesuai dengan persyaratan suhu produk
	18.	Penyimpanan produk daging dilakukan pemisahan dengan produk lainnya
	20.	Dibuat sistem <i>first in first out</i> (FIFO)
	21.	Kemasan primer atau yang kotak langsung dengan daging dan olahannya yang tidak dikemas disimpan pada tempat khusus
<b>III</b>	<b>Higiene Personel</b>	
	22.	Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan diperiksa minimal 1 tahun sekali
	23.	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
	24	Pekerja yang menangani langsung produk telah mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi
<b>IV</b>	<b>Higiene Sanitasi</b>	
	25	Disediakan tempat sampah berpenutup
	26	Memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi, pembersihan dan disinfeksi dilakukan secara rutin dan dibuat log pembersihan
	27	Memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya
	28.	Bahan kimia dan sanitiser diberi label dan disimpan pada ruangan khusus yang terpisah dengan ruangan lainnya
<b>V</b>	<b>Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi</b>	
	29.	Pemeriksaan kualitas air bersih minimal 1 kali setahun
	30.	Pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium
	31	Kalibrasi peralatan minimal 1 kali setahun