

|            |                                          |                                                                                                                                             |
|------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I.</b>  | <b>Bangunan, Fasilitas dan Peralatan</b> |                                                                                                                                             |
|            | 1.                                       | Bangunan dirancang/ dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan tidak menghambat program sanitasi                                   |
|            | 2.                                       | Terawat dan Bersih                                                                                                                          |
|            | 3.                                       | Saluran pembuangan lancar dan tertutup                                                                                                      |
|            | 4.                                       | Sirkulasi udara di ruang proses produksi baik (tidak pengap)                                                                                |
|            | 5.                                       | Tersedia pasokan listrik yang memadai                                                                                                       |
|            | 6.                                       | Tersedia pasokan air bersih yang memadai                                                                                                    |
|            | 7.                                       | Tidak ada ruang ganti pakaian                                                                                                               |
|            | 8.                                       | Fasilitas cuci tangan berfungsi dan tersedia air bersih, dilengkapi sabun cair dan disinfektan serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan |
| <b>II</b>  | <b>Bahan Baku dan Penanganan Produk</b>  |                                                                                                                                             |
|            | 9.                                       | Bahan baku dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)                                              |
|            | 10.                                      | Terdapat tahapan yang dapat menghilangkan bahaya biologis (agen pathogen)                                                                   |
| <b>III</b> | <b>Higiene Personel</b>                  |                                                                                                                                             |
|            | 11.                                      | Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun                                               |
|            | 12.                                      | Pekerja yang menangani produk mengenakan alat pelindung diri (baju khusus, sarung tangan dan masker)                                        |
| <b>IV</b>  | <b>Higiene Sanitasi</b>                  |                                                                                                                                             |
|            | 13.                                      | Disediakan tempat sampah berpenutup                                                                                                         |
|            | 14.                                      | Bahan kimia tidak diberi label dan tidak disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain                                     |