

I.	Praktik Veteriner yang Baik (Good Veterinary Practices)	
	1.	Pemeriksaan <i>Ante mortem</i> dan <i>Post mortem</i> 1.1. Pemeriksaan <i>ante mortem</i> dilakukan secara teratur 1.2. Pemeriksaan <i>ante mortem</i> terdokumentasi dengan baik 1.3. Pemeriksaan <i>post mortem</i> dilakukan secara teratur 1.4. Pemeriksaan <i>post mortem</i> terdokumentasi dengan baik
	2.	Ada perlakuan khusus yang menjamin hewan sakit/hewan yang diduga sakit/hewan mati masuk ke rantai pangan
II	Biosekuriti	
	3.	Setiap hewan yang datang disertai dengan Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)
	4.	Keranjang unggas hidup dan permukaan alat transportasi unggas yang kontak dengan keranjang unggas hidup dicuci atau dibersihkan sebelum keluar dari RPH-U
III.	Kesejahteraan Hewan	
	5.	Sebelum penyembelihan unggas diistirahatkan lebih dari 30 menit
	6.	<i>Blower</i> atau kipas angin di area peristirahatan unggas tersedia dan memadai atau difungsikan dengan baik saat unggas diistirahatkan
	7.	Ditemukan memar pada karkas tidak lebih dari 5% dari jumlah pemotongan
IV.	Bangunan, Fasilitas dan Peralatan	
	8.	Lokasi Unit Usaha dan Lingkungan 8.1. Tidak terdapat debu yang berlebihan di jalanan dan tempat parker 8.2. Ada pemisahan fisik antara RPH-B, RPH-R, dan RPH-U 8.3. Sistem pembuangan limbah cair/saluran baik
	9.	Bersih dan Terawat
	10.	Konstruksi Bangunan Utama 10.1. Dilakukan pemisahan secara fisik antara ruang bersih dari ruang kotor 10.2. Konstruksi bangunan mencegah masuk dan bersarangnya serangga dan rodensia 10.3. Ruang produksi tidak berhubungan langsung dengan toilet/kamar mandi, tempat ganti pakaian, tempat tinggal, garasi dan bengkel
	11.	Langit-Langit Ruang Produksi 11.1. Bebas dari kemungkinan cat atau material lain rontok/jatuh 11.2. Tidak terdapat kondensasi di langit - langit atau langsung di atas karkas/daging tidak dikemas atau yang memungkinkan produk tercemar
	12.	Dinding Ruang Produksi 12.1. Dinding setinggi kurang dari 3 meter terbuat dari bahan yang kedap air. 12.2. Dinding pada ruang produksi terbuat dari bahan yang kedap air, utuh, tidak berlubang, tidak bersifat toksik, mudah dibersihkan dan didisinfeksi 12.3. Tidak ada bagian dinding yang memungkinkan untuk meletakkan/menyimpan barang/peralatan 12.4. Pertemuan antara dinding dan dinding lengkung

13.	<p>Lantai Ruang Produksi</p> <p>13.1. Terbuat dari bahan yang kedap air, utuh, tidak berlubang dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p> <p>13.2. Pertemuan antara lantai dan dinding lengkung</p> <p>13.3. Air mengalir ke saluran pembuangan, tidak terdapat banyak kotoran, darah, genangan air atau limbah cair di atas lantai</p>
14.	<p>Penerangan</p> <p>14.1. Lampu di ruang produksi dan ruang penyimpanan berpelindung</p> <p>14.2. Intensitas cahaya di area pemeriksaan <i>ante mortem</i> dan <i>post mortem</i> lebih dari 540 luks</p> <p>14.3. Intensitas cahaya di area produksi lebih dari 220 luks</p>
15.	<p>Sirkulasi Udara di Ruang Produksi</p> <p>15.1. Sirkulasi udara baik (tidak pengap)</p> <p>15.2. Udara mengalir dari daerah bersih ke daerah kotor</p> <p>15.3. Tidak ada akumulasi kotoran atau kondensasi di ruang proses pengolahan dan penyimpanan produk</p>
16.	Saluran pembuangan lancar dan diberi gril
17.	<p>Pasokan Air Bersih dan Es</p> <p>17.1. Tersedia pasokan air bersih yang memadai dibuktikan dengan hasil pengujian kualitas air bersih</p> <p>17.2. Es yang digunakan terbuat dari air bersih</p> <p>17.3. Es yang bersentuhan dengan produk ditangani dengan baik (misalkan wadah atau alas bersih)</p>
18.	Tersedia pasokan listrik yang memadai untuk operasional RPH-U
19.	<p>Ruang Ganti Pakaian</p> <p>19.1. Ada</p> <p>19.2. Dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih</p> <p>19.3. Jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi tidak melalui ruang terbuka di luar bangunan utama</p>
20.	<p>Fasilitas <i>Foot Dip</i> dan fasilitas cucitangan</p> <p>20.1. Pintu masuk ruang produksi memiliki <i>foot dip</i></p> <p>20.2. <i>Foot dip</i> berfungsi baik (berisi disinfektan)</p> <p>20.3. Memiliki fasilitas untuk membersihkan sepatu boot</p> <p>20.4. Fasilitas cuci tangan berfungsi dan dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta terdapat petunjuk untuk mencuci tangan</p> <p>20.5. Fasilitas cuci tangan tidak dioperasikan dengan tangan</p>
21.	<p>Toilet</p> <p>21.1. Tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup</p> <p>21.2. Pintu tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi</p> <p>21.3. Dilengkapi dengan fasilitas untuk mencuci tangan dalam toilet</p> <p>21.4. Tersedia air bersih yang memadai, dilengkapi sabun cair dan sanitiser serta petunjuk untuk mencuci tangan</p>
22.	<p>Peralatan dan Wadah</p> <p>22.1 Terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didisinfeksi</p> <p>22.2. Peralatan yang tidak kontak langsung dengan produk dicuci dan disanitasi setelah digunakan serta disimpan di tempat yang seharusnya</p> <p>22.3 Peralatan yang kontak langsung dengan produk dicuci dan disanitasi setelah digunakan serta disimpan di tempat yang seharusnya</p>

V.	Penanganan Produk	
	23.	Penyembelihan 23.1. Penyembelihan dilakukan oleh Juru Sembelih Halal yang tersertifikasi 23.2. Penyembelihan mengikuti prosedur penyembelihan halal 23.3. Pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan dijaga tetap tajam antara penyembelihan tiap hewan
	24.	Penanganan dalam Penyelesaian Penyembelihan 24.1. Proses penyelesaian pemotongan dilakukan setelah hewan mati sempurna 24.2. Temperatur di ruang penanganan karkas dan daging kurang lebih dari 15°C
	25.	Label 25.1. Produk yang dihasilkan disertai label pada kemasannya 25.2. Label memuat informasi untuk ketelusuran
	26.	Memiliki fasilitas pembekuan cepat (<i>blast freezer</i>)
	27.	Ruangan <i>blast freezer</i> dan <i>cold storage</i> dilengkapi dengan <i>display</i> termometer yang mudah dilihat
	28.	Dilakukan pencatatan monitoring temperatur secara teratur
	29.	Penyimpanan Produk Akhir 29.1. Memiliki Gudang pendingin (<i>cold storage</i>) untuk menyimpan produk dingin atau produk beku 29.2. Dilakukan pemisahan antara produk akhir dari produk/bahan lain dalam gudang pendingin 29.3. Dilakukan pengecekan temperatur gudang pendingin secara teratur selama penyimpanan produk akhir
	30.	Proses Penyembelihan dengan Pemingsanan (bagi RPH-U yang melakukan Proses Pemingsanan Sebelum Penyembelihan) 30.1. Fasilitas pemingsanan dilengkapi dengan indikator tegangan listrik 30.2. Fasilitas pemingsanan dipantau secara berkala
	31.	Waktu penirisan darah lebih dari 3 menit
	32.	Transportasi/Alat angkut daging dapat mencegah kontaminasi
VI.	Higiene Personel	
	33.	Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 kali setahun
	34.	Pekerja yang menangani langsung produk mencegah terkontaminasinya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik
	35.	Pekerja yang menangani langsung produk, mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi

VII	Higiene Sanitasi
36.	<p>Penanganan Limbah dan Kotoran</p> <p>36.1. Limbah dan kotoran ditangani dengan baik</p> <p>36.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tertutup</p>
37.	<p>Program Pengendalian terhadap Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya</p> <p>37.1. Memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya</p> <p>37.2. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di ruang produksi dilakukan secara efektif</p>
38.	<p>Program Pembersihan dan Disinfeksi</p> <p>38.1. Memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) pembersihan dan disinfeksi</p> <p>38.2. Metode pembersihan dan disinfeksi efektif</p>
39.	<p>Bahan-Bahan Kimia</p> <p>39.1. Bahan kimia dan sanitiser diberi label dan disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain</p> <p>39.2. Penggunaan bahan kimia dan sanitiser yang diizinkan dan sesuai dengan persyaratan</p>
VIII	Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi
40.	Ada pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir dilaboratorium minimal 1 kali setahun
41.	Dilakukan pemeriksaan kualitas air bersih di laboratorium minimal 1kali setahun
42.	Ada pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi di laboratorium
43.	Peralatan dikalibrasi minimal 1kali setahun