

I.	Bangunan, Fasilitas dan Peralatan	
	1.	Bangunan dirancang/ dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses dan tidak menghambat program sanitasi
	2.	Terawat dan Bersih
	3.	Dipisahkan antara pintu masuk untuk bahan baku dari pintu keluar produk akhir
	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 utuh (tidak retak atau berlubang)
	5.	Dinding 5.1. Dinding setinggi lebih dari 2 meter, terbuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan dan didisinfeksi 5.2. Permukaan utuh (tidak retak atau berlubang) 5.3. Didisain untuk menghindari peletakan / penyimpanan barang atau alat 5.4. Pertemuan antara dinding dan dinding lengkung
	6.	Langit-langit 6.1. Bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh atau dalam keadaan bersih dan terawat 6.2. Utuh 6.3. Terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan
	7.	Penerangan 7.1. Lampu di ruang produksi berpelindung 7.2. Lampu di ruang penyimpanan bahan baku berpelindung 7.3. Intensitas cahaya di area produksi kurang minimal 220 luks 7.4. Intensitas cahaya di area pemeriksaan (inspeksi) minimal 540 luks
	8.	Sirkulasi Udara 8.1. Sirkulasi udara di ruang produksi baik (tidak pengap) 8.2. Udara mengalir dari daerah bersih ke daerah kotor
	9.	Pasokan air 9.1. Air yang digunakan sebagai bahan baku memenuhi persyaratan air minum dibuktikan dengan hasil pengujian kualitas air minum 9.2. 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.	Tersedia pasokan listrik yang memadai dan genset
	11.	Saluran pembuangan lancar dan diberi penutup/gril
	12.	Tersedia toilet untuk pekerja dalam jumlah cukup, pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi, di dalam toilet dilengkapi fasilitas cuci tangan yang dilengkapi sabun cair dan sanitiser

	13.	Tersedia ruang ganti pakaian, jalur pekerja dari ruang ganti pakaian menuju ruang produksi tidak melalui ruang terbuka di luar bangunan utama
	14.	Fasilitas Cuci Tangan dan <i>Foot Dip/ Shoe Sanitizing Mats</i> 14.1. Pintu masuk ruang pengolahan memiliki fasilitas cuci tangan dan <i>foot dip/ shoe sanitizing mats</i> 14.2. <i>Foot dip/shoe sanitizing mats</i> berfungsi dengan baik (berisi disinfektan) 14.3. Fasilitas cuci tangan berfungsi atau tersedia air bersih, dilengkapi sabun cair dan disinfektan 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 yang kontak langsung dengan produk ditangani dengan baik, terawat dan disimpan di tempat yang seharusnya
II	Bahan Baku dan Penanganan Produk	
	16.	Daging berasal dari unit usaha yang mempunyai NKV
	17.	Penerimaan 17.1. Dilakukan pengecekan temperatur daging 17.2. Dilakukan pencatatan asal daging
	18.	Pengolahan 18.1. Suhu ruang pengolahan tidak lebih dari 15°C 18.2. Memiliki <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) pengolahan
	19.	Kemasan 19.1. Terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk 19.2. Disimpan pada ruang khusus
	20.	Produk akhir dilakukan dekteksi logam
	21.	Penyimpanan 21.1. Dilakukan pemisahan ruang penyimpanan, peralatan, dan petugas yang menangani daging babi dari yang menangani daging ruminansia dan unggas 21.2. Penyimpanan daging segar pada suhu kurang dari 7°C atau daging beku -18°C dan dipisahkan dengan bahan baku lain 21.3. Penyimpanan produk akhir dalam gudang penyimpanan dipisahkan dengan bahan/produk lain 21.4. Penyimpanan daging dengan kemasan dalam <i>chiller</i> atau <i>freezer</i> tidak kontak langsung dengan rak atau lantai 21.5. Menerapkan sistem <i>first in first out</i> (FIFO)
	22.	Memiliki <i>display</i> temperatur yang mudah dibaca pada ruang produksi

		dan penyimpanan
III	Higiene Personel	
	23.	Pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani langsung produk dilakukan minimal 1 kali setahun
	24.	Pekerja yang menangani langsung produk menggunakan pakaian khusus, tutup kepala, masker dan sarung tangan/mencuci tangan secara rutin untuk mencegah terkontaminasinya produk dari bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik
	25.	Pekerja yang menangani langsung produk mendapatkan pelatihan terkait higiene sanitasi
IV	Higiene Sanitasi	
	26.	Penanganan Limbah dan Kotoran 26.1. Limbah dan kotoran ditangani dengan baik 26.2. Fasilitas pembuangan sampah/kotoran dalam ruang produksi tertutup
	27.	Memiliki SOP pembersihan dan disinfeksi serta dokumentasi rekaman pelaksanaan pembersihan dan disinfeksi
	28.	Program Pengendalian Serangga, Rodensia dan/atau Binatang Pengganggu Lainnya 28.1. Pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya di lingkungan unit usaha dilakukan efektif 28.2. Memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia dan/atau binatang pengganggu lainnya
	29.	Bahan- Bahan Kimia 29.1. Bahan kimia, sanitiser dan bahan tambahan pangan diberi label dan disimpan pada ruang khusus dan terpisah dengan ruang yang lain 29.2. Penggunaan bahan kimia, sanitiser, dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan sesuai dengan persyaratan
V	Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi	
	30.	Pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium minimal 1 kali setahun
	31.	Pemeriksaan kualitas air bersih minimal 1 kali setahun
	32.	Pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi minimal 1 kali setahun
	33.	Kalibrasi peralatan minimal 1 kali setahun