

RETAIL FOODS SANITATION

PEGGY STANFIELD

Dietetic Resources, Twin Falls, Idaho, U.S.A.

Standard operating procedures

- Produk dibeli dari pemasok / sumber yang disetujui
- Air yang bersentuhan dengan makanan dan permukaan makanan dan yg digunakan dalam pembuatan es adalah air minum
- Permukaan kontak makanan, termasuk peralatan, dibersihkan, disanitasi, dan dipelihara dalam kondisi baik
- Permukaan peralatan dan peralatan yang tidak bersih jangan terjadi kontak dengan bahan baku makanan siap saji ataupun yg telah dimasak
- Makanan hewani mentah jangan sampai mencemari makanan siap saji mentah atau dimasak
- Tersedia Toilet dan terawat dengan baik
- Tersedia fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan pengering tangan

Standard operating procedures

- Terdapat system pengendalian hama
- Senyawa yang berbahaya harus diberi label, disimpan dan aman dalam penggunaannya.
- Kontaminan seperti kondensat, pelumas, pestisida, senyawa pembersih, senyawa sanitasi dan bahan-bahan lain yg berbahaya hindarkan dari kontak dengan makanan, kemasan dan permukaan makanan.
- Hindarkan pula kontak dengan pecahan kaca, perhiasan dsb

Standard Operating Procedures to Control Contamination of Food

- Batasi atau liburkan karyawan yang menunjukkan gejala sakit tertentu seperti muntah dan diare
- Selali cuci tangan sebelum bekerja
- Jangan makan, merokok dan minum dalam area prosesing
- Gunakan penutup rambut
- Kenakan pakaian yang bersih dan hindari penggunaan perhiasan

Microbial Growth Control

- Perhatikan suhu penyimpanan bahan baku dan produk. Agar tidak rusak oleh mikroorganisme

Equipment Maintenance

- Alat pengukur suhu sebaiknya terkalibrasi, teruatam jika digunakan untuk menyimpan produk/ bahan baku dengan suhu tertentu
- Peralatan untuk memasak seperti kompor, oven, conveyer dsb dicek secara rutin agar tidak mengganggu proses. Begitu juga peralatan untuk menyimpan
- Peralatana untuk pencucian harus dirawat dan memiliki spesifikasi yang dibutuhkan

The Flow of Food: 1. Food Process with No Cook Step: Receive-Store-Prepare-Hold-Serve

- Control in this process will focus on preventing
 - Bacterial growth (e.g., storage under refrigeration)
 - Contamination from employees (e.g., restriction of employees ill with diarrhea, proper hand washing, preventing bare-hand contact with ready-to-eat foods, etc.)
 - Cross-contamination from other foods (e.g., raw to ready-to-eat)
 - Cross-contamination from soiled equipment (e.g., cleaning and sanitizing)
 - Obtaining foods from approved sources (e.g., a supplier of raw fish or sushi who adequately freezes fish to control parasites)

The Flow of Food: 2. Food Preparation for Same-Day Service: Receive-Store-Prepare-Cook-Hold-Serve

- Perhatikan kondisi makanan sebelum disajikan sehingga meminimalkan adanya pertumbuhan mikrobia
- Tahapan preparasi dapat terjadi dalam beberapa tahap, thawing makanan beku, pencampuran bahan, pemotongan dsb harus dilakukan dengan benar untuk mencegah kontaminasi silang
- Perhatikan bahan baku dari binatang darat ataupun air. Suhu dan waktu penyimpanan sangat perlu diperhatikan agar tidak berbahaya saat dihidangkan

3. Complex Processes: Receive-Store-Prepare-Cook-Cool-Reheat-Hot Hold-Serve

- Kesalahan pengendalian suhu produk pangan merupakan hal yang paling sering menjadi penyebab foodborne illness
- Makanan2 yang mudah rusak dan melewati beberapa suhu kritis harus diperhatikan dengan benar
- Buat SOP dan taati

Group Menu Items

Process 1	Process 2	Process 3
Salad greens	Hamburgers	Soups
Fish for sushi	Soup du jour	Gravies
Fresh vegetables	Hot vegetables	Sauces
Oysters or clams served raw	Entrees for "special of the day"	Large roasts
Tuna salad with Caesar salad dressing	Cooked eggs	Chili
Coleslaw		Taco filling
Sliced sandwich meats		Egg rolls
Sliced cheese		

Group Menu Items

Table 1 Receiving Worksheet

Process	Menu item	Hazard	CCP	Critical limits
Process 1	Examples: salad, sushi	Microbial contamination; bacterial growth; parasites; scombrotoxin; ciguatera, or other toxin contamination; chemical contamination	Yes or no	Receive at 41°F or below Approved source Seafood HACCP plan Proper chemical storage/use
Process 2	Examples: hamburgers, maki-maki	Microbial contamination; bacterial growth; or scombrotoxin, ciguatera, or other toxin contamination; chemical contamination	Yes or no	Receive at 41°F or below Approved source Seafood HACCP plan Proper chemical storage/use
Process 3	Example: soups	Microbial contamination; bacterial growth; or scombrotoxin, ciguatera, or other toxin contamination; chemical contamination	Yes or no	Receive at 41°F or below Approved source Seafood HACCP plan Proper chemical storage/use
