

SOP Sanitasi Area Produksi

Kategori: Quality Control

No. Dokumen: SOP-0203

Tanggal Terbit: 27/07/2026

Sumber: GajiHub SOP — sop.gajihub.com

Pedoman baku untuk menjaga kebersihan dan higienitas area produksi guna mencegah kontaminasi dan memastikan kualitas produk sesuai standar.

Tujuan

SOP ini disusun untuk memastikan seluruh aktivitas sanitasi di area produksi dilaksanakan secara konsisten, efektif, dan sesuai standar yang berlaku guna mencegah kontaminasi produk, menjaga kualitas hasil produksi, serta melindungi kesehatan pekerja. Selain itu, SOP ini bertujuan untuk memastikan kepatuhan terhadap regulasi nasional seperti pedoman Cara Produksi yang Baik (CPB/GMP), standar BPOM, serta ketentuan K3. Dengan adanya prosedur yang terstruktur, perusahaan dapat meminimalkan risiko kontaminasi mikrobiologi, kimia, dan fisik yang dapat merugikan perusahaan maupun konsumen.

Ruang Lingkup

SOP ini berlaku untuk seluruh area produksi, termasuk ruang pengolahan, area penyimpanan bahan baku sementara, ruang pengemasan, serta fasilitas pendukung seperti gudang dan area transit produk. Prosedur ini mencakup kegiatan pembersihan rutin, sanitasi berkala, penggunaan bahan kimia pembersih, pengendalian hama, serta pemantauan dan evaluasi kebersihan lingkungan produksi. SOP ini juga berlaku bagi seluruh karyawan yang bekerja di area produksi, petugas kebersihan, tim quality control, serta pihak ketiga yang memiliki akses ke area produksi.

Definisi

Istilah	Definisi
Sanitasi	Serangkaian tindakan untuk menjaga kebersihan dan mengendalikan faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi kesehatan dan kualitas produk.
Area Produksi	Seluruh area di mana proses produksi berlangsung, termasuk pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan sementara.
Kontaminasi	Masuknya zat asing seperti mikroorganisme, bahan kimia, atau benda fisik yang dapat merusak kualitas produk.

Istilah	Definisi
Disinfektan	Bahan kimia yang digunakan untuk membunuh mikroorganisme pada permukaan tertentu.
GMP	Good Manufacturing Practices atau Cara Produksi yang Baik sebagai pedoman dalam menghasilkan produk yang aman dan berkualitas.

Tanggung Jawab

Pihak	Tanggung Jawab
Manajer Produksi	Memastikan implementasi SOP sanitasi berjalan dengan baik dan menyediakan sumber daya yang diperlukan.
Tim Quality Control	Melakukan pengawasan, audit kebersihan, serta verifikasi efektivitas sanitasi.
Petugas Kebersihan	Melaksanakan kegiatan pembersihan dan sanitasi sesuai jadwal dan prosedur.
Seluruh Karyawan Produksi	Menjaga kebersihan area kerja masing-masing dan mematuhi prosedur sanitasi.

Prosedur

Tahap 1: Persiapan Sanitasi

Tahap awal yang bertujuan untuk memastikan seluruh perlengkapan dan personel siap melaksanakan kegiatan sanitasi.

- Menyiapkan alat kebersihan seperti sapu, pel, kain lap, dan mesin pembersih sesuai kebutuhan.
- Memastikan ketersediaan bahan kimia pembersih dan disinfektan yang telah disetujui oleh tim QC.
- Menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan, masker, dan sepatu khusus sebelum memulai pekerjaan.

Penanggung Jawab: Petugas Kebersihan

Tahap 2: Pembersihan Awal

Menghilangkan kotoran kasar dan residu dari area produksi sebelum dilakukan sanitasi lanjutan.

- Menyapu dan mengumpulkan kotoran padat dari lantai dan permukaan kerja.
- Membersihkan sisa bahan produksi yang menempel pada mesin dan peralatan.
- Membuang limbah ke tempat yang telah ditentukan sesuai prosedur pengelolaan limbah.

Penanggung Jawab: Petugas Kebersihan

Tahap 3: Pencucian dan Sanitasi

Melakukan pencucian menggunakan air dan bahan pembersih, dilanjutkan dengan aplikasi disinfektan.

1. Mencuci permukaan menggunakan deterjen yang sesuai untuk menghilangkan lemak dan kotoran.
2. Membilas dengan air bersih hingga tidak ada residu bahan kimia tersisa.
3. Mengaplikasikan disinfektan sesuai dosis dan waktu kontak yang dianjurkan.

Penanggung Jawab: Petugas Kebersihan

Tahap 4: Pengeringan dan Inspeksi

Memastikan area produksi dalam kondisi kering dan bebas kontaminasi sebelum digunakan kembali.

1. Mengeringkan area menggunakan alat atau secara alami dengan ventilasi yang memadai.
2. Melakukan inspeksi visual terhadap kebersihan area dan peralatan.
3. Melaporkan hasil inspeksi kepada tim QC untuk verifikasi.

Penanggung Jawab: Tim QC

Tahap 5: Dokumentasi dan Evaluasi

Mencatat seluruh aktivitas sanitasi dan melakukan evaluasi berkala untuk peningkatan berkelanjutan.

1. Mengisi seluruh formulir sanitasi yang telah disediakan secara lengkap dan akurat.
2. Melakukan review rutin terhadap efektivitas sanitasi berdasarkan hasil inspeksi dan audit.
3. Mengidentifikasi dan menindaklanjuti temuan atau ketidaksesuaian dengan tindakan perbaikan.

Penanggung Jawab: Manajer Produksi dan QC

Dokumen Terkait

- Checklist Persiapan Sanitasi
- Form Pembersihan Harian
- Log Penggunaan Bahan Kimia
- Checklist Inspeksi Kebersihan
- Laporan Sanitasi Bulanan

Referensi

- Peraturan BPOM tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)
- SNI ISO 22000 tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan

- Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi
- Undang-Undang No. 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja
- Pedoman Good Manufacturing Practices (GMP) Indonesia