

SOP Sanitasi Produksi

Kategori: Quality Control

No. Dokumen: SOP-0204

Tanggal Terbit: 27/07/2026

Sumber: GajiHub SOP — sop.gajihub.com

Panduan standar untuk memastikan kebersihan, higienitas, dan keamanan area serta peralatan produksi sesuai regulasi Indonesia.

Tujuan

SOP ini bertujuan untuk menetapkan standar operasional yang sistematis dan terukur dalam menjaga kebersihan dan sanitasi seluruh area produksi, peralatan, serta personel yang terlibat dalam proses produksi. Dengan adanya SOP ini, perusahaan diharapkan mampu meminimalkan risiko kontaminasi fisik, kimia, dan mikrobiologi yang dapat memengaruhi mutu produk. Selain itu, SOP ini juga bertujuan memastikan kepatuhan terhadap regulasi nasional yang berlaku, seperti standar BPOM, GMP, dan prinsip HACCP, serta meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan.

Ruang Lingkup

SOP ini berlaku untuk seluruh aktivitas sanitasi yang dilakukan di area produksi, termasuk pembersihan fasilitas, peralatan, lingkungan kerja, serta higienitas tenaga kerja. Ruang lingkup mencakup kegiatan sebelum, selama, dan setelah proses produksi berlangsung. SOP ini juga mencakup penggunaan bahan pembersih, metode sanitasi, pengendalian hama, serta dokumentasi kegiatan sanitasi. Semua karyawan, baik tetap maupun kontrak, serta pihak ketiga yang bekerja di area produksi wajib mematuhi ketentuan dalam SOP ini.

Definisi

Istilah	Definisi
Sanitasi	Serangkaian kegiatan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan guna mencegah kontaminasi.
GMP	Good Manufacturing Practices, pedoman produksi yang baik untuk menjamin mutu dan keamanan produk.

Istilah	Definisi
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points, sistem manajemen untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya dalam produksi.
Disinfeksi	Proses penghilangan mikroorganisme patogen menggunakan bahan kimia atau metode tertentu.
Kontaminasi	Masuknya zat asing atau mikroorganisme yang dapat merusak mutu produk.

Tanggung Jawab

Pihak	Tanggung Jawab
Manajer Produksi	Memastikan implementasi SOP sanitasi berjalan dengan baik dan melakukan evaluasi berkala.
Tim Quality Control	Melakukan inspeksi, verifikasi, dan validasi proses sanitasi serta mencatat hasilnya.
Operator Produksi	Melaksanakan prosedur sanitasi sesuai instruksi dan menjaga kebersihan area kerja masing-masing.
Petugas Kebersihan	Melakukan pembersihan rutin sesuai jadwal dan standar yang ditetapkan.

Prosedur

Tahap 1: Persiapan Sanitasi

Tahap awal untuk memastikan seluruh perlengkapan dan kondisi siap sebelum kegiatan sanitasi dilakukan.

- Memastikan seluruh area produksi dalam kondisi kosong dari bahan produksi.
- Menyiapkan alat dan bahan pembersih sesuai standar yang telah ditentukan.
- Menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan, masker, dan apron.

Penanggung Jawab: Operator Produksi dan Petugas Kebersihan

Tahap 2: Pembersihan Awal

Tahap untuk menghilangkan kotoran kasar dari permukaan area dan peralatan produksi.

- Menghapus sisa bahan produksi dari peralatan dan permukaan kerja.
- Menyapu dan mengumpulkan kotoran dari lantai produksi.
- Membilas permukaan dengan air bersih untuk menghilangkan residu awal.

Penanggung Jawab: Petugas Kebersihan

Tahap 3: Pencucian dan Disinfeksi

Tahap utama untuk membersihkan dan membunuh mikroorganisme pada peralatan dan area produksi.

1. Mencuci peralatan menggunakan deterjen food grade sesuai dosis.
2. Membilas peralatan dengan air bersih hingga tidak ada residu bahan kimia.
3. Melakukan disinfeksi menggunakan bahan yang disetujui dan membiarkannya sesuai waktu kontak.

Penanggung Jawab: Operator Produksi

Tahap 4: Pengeringan dan Penyimpanan

Tahap untuk memastikan peralatan kering dan disimpan dengan aman sebelum digunakan kembali.

1. Mengeringkan peralatan menggunakan udara atau lap bersih yang steril.
2. Menyimpan peralatan di tempat yang terlindung dari kontaminasi.
3. Memastikan area penyimpanan tetap bersih dan tertutup.

Penanggung Jawab: Operator Produksi

Tahap 5: Verifikasi dan Dokumentasi

Tahap akhir untuk memastikan seluruh proses sanitasi telah dilakukan sesuai standar.

1. Melakukan inspeksi visual terhadap kebersihan area dan peralatan.
2. Mengisi dan menandatangani formulir sanitasi sebagai bukti pelaksanaan.
3. Melakukan audit berkala dan tindakan korektif jika ditemukan ketidaksesuaian.

Penanggung Jawab: Tim Quality Control

Dokumen Terkait

- Checklist Sanitasi Harian
- Form Monitoring Kebersihan Produksi
- Log Penggunaan Bahan Kimia
- Laporan Inspeksi QC
- Dokumen HACCP Plan

Referensi

- Peraturan BPOM tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)
- SNI ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan

- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi
- Pedoman Good Manufacturing Practices (GMP) Indonesia
- Codex Alimentarius Commission - General Principles of Food Hygiene