

POKDAKAN NURUL NILA GURAME

**JALAN RAYA DAWUAN - CISAMPIH N0.68
KABUPATEN SUBANG**

SPO 05 PENERAPAN KEAMANAN PANGAN DAN HIGIENE	Berlaku Efektif	:	2 Januari 2021
	Revisi	:	-
	Tanggal Revisi	:	-
	Halaman	:	1 dari 2
	Disiapkan Oleh	:	Nama Anggota Klpk
	Diperiksa Oleh	:	M. Nurul
	Disahkan Oleh	:	M. Nurul

I. TUJUAN

Untuk menjaga keamanan pangan dan higiene pakan yang diproduksi

II. DIAGRAM ALUR



III. REFERENSI/ACUAN

- SNI 01-2715-1996 Tepung Ikan
- SNI 01-3178-1996 Dedak Padi
- SNI 01-2904-1996 Bungkil Kelapa
- SNI 7548 2009 Pakan Buatan Ikan Patin
- SNI 8227:2015 Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik

IV. METODE KERJA

1. Bahan baku yang digunakan tidak boleh mengandung racun dan bahan berbahaya.
2. Bahan baku harus bebas antibiotic, residu dan cemaran lainnya.
3. Bahan baku pelengkap dan imbuhan harus memenuhi standar (terdaftar di KKP) dan tidak membahayakan kesehatan ikan dan manusia
4. Jika bahan baku rusak maka harus segera dibuang dan tidak boleh digunakan.

5. Alat dan bahan perlengkapan harus dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan
6. Alat angkut dan pemindahan barang dalam ruang produksi harus dibersihkan dan tidak merusak barang yang diangkut.
7. Kemasan pakan harus terbuat dari bahan yang tahan rembesan air dan tidak mudah robek
8. Bahan kemasan pakan tidak mengkontaminasi pakan

V. DOKUMEN TERKAIT

Form Pengujian bahan baku
Form Pengujian pakan