

**EFEKTIVITAS *CLEANING* DAN SANITASI PADA  
PERALATAN PRODUKSI YANG KONTAK LANGSUNG  
DENGAN PRODUK SOSIS DI AREA *PACKING* DI PT  
CHAROEN POKPHAND INDONESIA *FOOD DIVISION*,  
CIKANDE**

Oleh

**Devi Oktaviani**

**RINGKASAN**

Kebersihan peralatan menjadi faktor penting bagi perusahaan, karena peralatan tersebut berkontak langsung dengan produk, apabila dalam pelaksanaan pembersihan dan sanitasi masih ditemukan pengotor maka dapat mempengaruhi hasil uji *swab* peralatan dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pelaksanaan pembersihan dan sanitasi peralatan di PT Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* perlu dilakukan penilaian dan evaluasi terhadap hasil pembersihan dan sanitasi peralatan produksi, apakah pelaksanaan pembersihan berjalan dengan efektif dan efisien. Tujuan membersihkan dan mensanitasi permukaan yang bersentuhan dengan makanan adalah untuk menghilangkan makanan (nutrisi) yang dibutuhkan bakteri untuk tumbuh, dan untuk membunuh bakteri yang ada. Hasil penilaian pembersihan peralatan di area *packing* terdiri dari mesin *sausage cutter*, keranjang dan *stick* sosis. Total jumlah koloni hasil pengujian *swab test* masih berada dibawah standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Sehingga, penilaian pelaksanaan pembersihan dan sanitasi peralatan produksi di area *packing* berjalan dengan efektif.