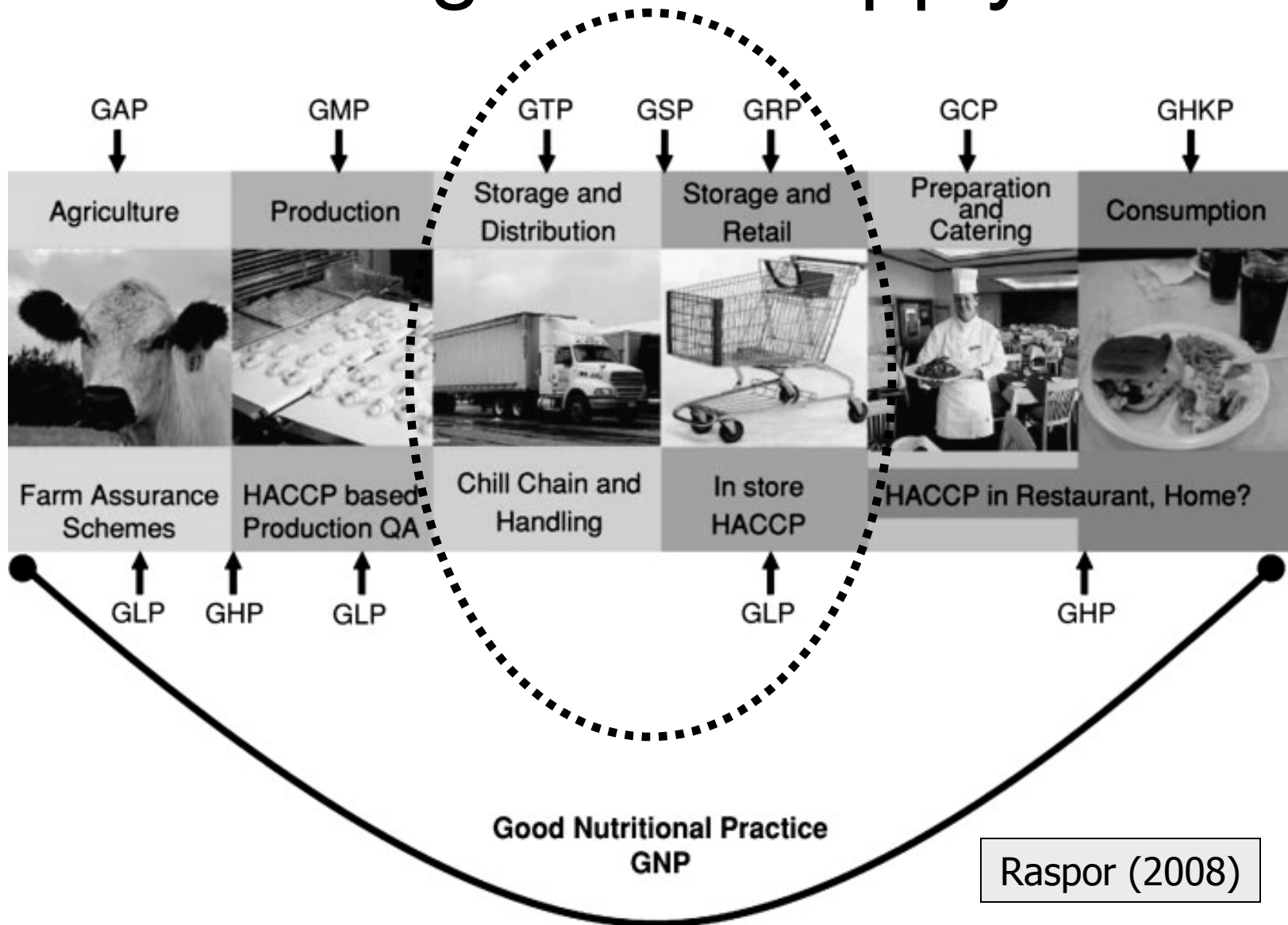


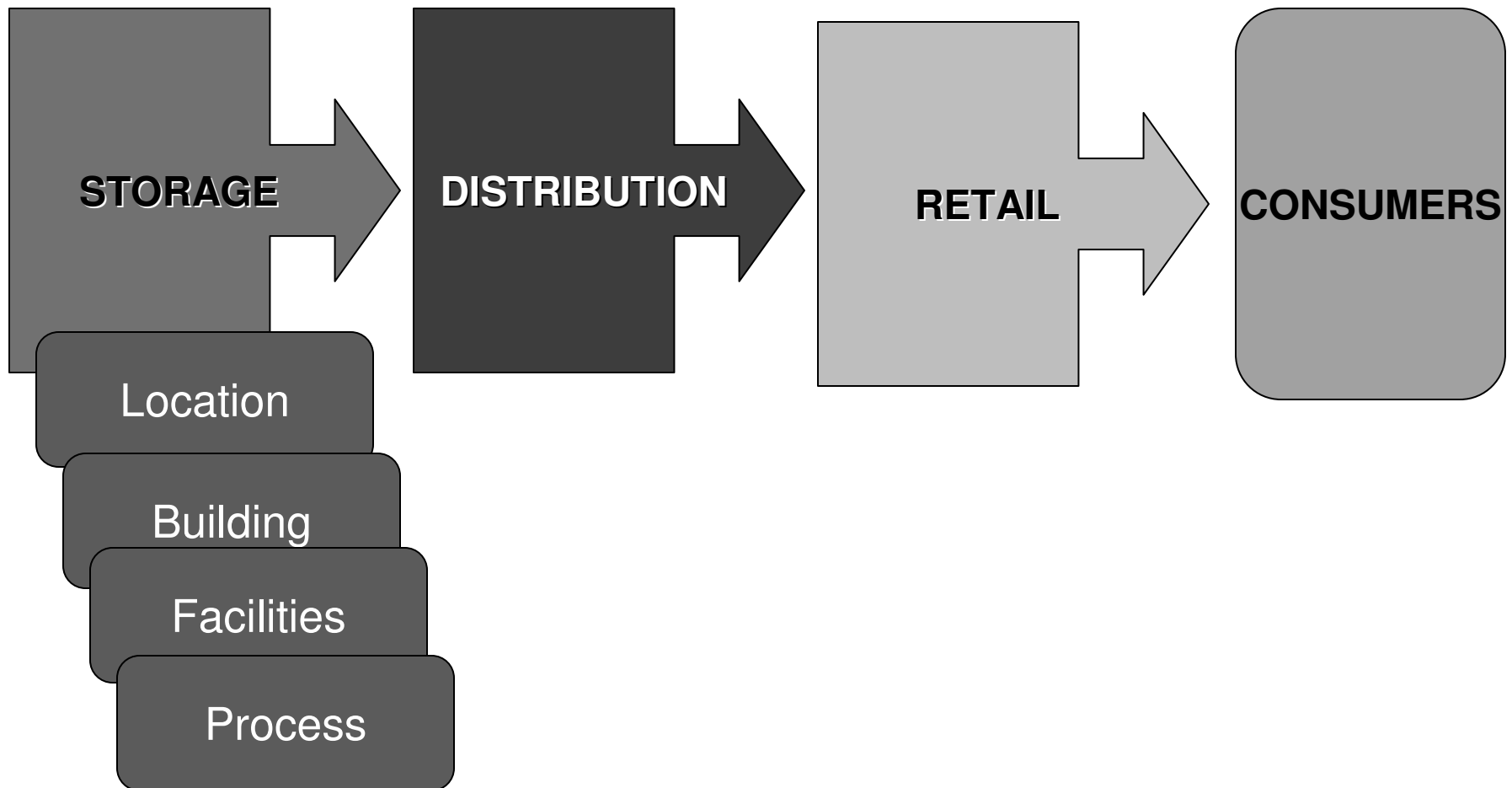
# GOOD DISTRIBUTION PRACTICES



# GPs During Food Supply Chain



# Good Distribution Practices



# Lokasi Gudang



- Lokasi gudang harus ditempat yang memenuhi persyaratan yaitu bebas dari potensi kontaminasi, misalnya area persawahan, rel kereta api, tempat pembuangan sampah, aliran sungai, karena merupakan sumber hama seperti tikus dll.
- Bebas dari pencemaran udara seperti debu atau kotoran yang berterbangan, bau yang dapat menimbulkan kontaminasi silang.

# Lingkungan & Halaman Gudang



- Lingkungan gudang harus bebas dari binatang peliharaan
- Halaman gudang dibatasi pagar pembatas dengan area sekitar
- Lingkungan dan halaman gudang bersih, tidak ada genangan air dan barang-barang lain yang bisa mengakibatkan kontaminasi
- Lingkungan gudang harus bebas dari gulma dan tanaman pengganggu.
- Tanaman yang berada di sekitar bangunan minimal berjarak 2 meter atau tidak menempel dinding bangunan.

# Lingkungan & Halaman Gudang



- Semua jalur masuk gudang termasuk area parkir, area bongkar muat, tempat parkir truk, dan jalan harus dibuat dengan pengerasan.
- Saluran air di sekitar bangunan harus ditutup permukaannya.
- Ujung saluran air yang berhubungan dengan lingkungan luar gudang harus ditutup dengan kawat.
- Lingkungan gudang dilengkapi dengan tempat pembakaran sampah yang tertutup sehingga tidak mencemari lingkungan sekitar

# Bangunan & Fasilitas Gudang



GUDANG PENYIMPANAN PRODUK MAKANAN harus dibuat terpisah dari GUDANG PENYIMPANAN PRODUK BUKAN MAKANAN, minimal dengan pemasangan sekat



ATAP BANGUNAN terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan dan kedap terhadap air, tidak bocor atau retak dan tingginya sekurang-kurangnya 3 meter dari lantai



# Bangunan & Fasilitas Gudang



LANGIT-LANGIT terbuat dari bahan yang tidak mengelupas, mudah dibersihkan, tidak bocor, tidak digunakan untuk menyimpan barang-barang yang tidak terpakai lagi.



AREA BONGKAR MUAT PRODUK harus dilengkapi dengan kanopi atau terpal.



DINDING harus halus, rata, tahan lama, tidak berlubang, tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan



# Bangunan & Fasilitas Gudang



LANTAI RUANGAN harus rata, halus, tidak berlubang, mudah dibersihkan, dan selalu dijaga tetap kering



PINTU terbuat dari bahan yang tahan lama, permukaannya rata, halus, berwarna terang, mudah dibersihkan dan diberi identitas, dapat ditutup dengan baik dan tidak bercelah



Di sekeliling bangunan dibuat PERIMETER berupa TERAS yang mudah dibersihkan dengan ketinggian yang sama dengan lantai bangunan

# Bangunan & Fasilitas Gudang



**PENERANGAN** dalam gudang harus cukup sesuai dengan standar kesehatan dan kenyamanan kerja dan warna lampu tidak boleh merubah warna sebenarnya.

- **VENTILASI UDARA** pada setiap ruangan harus dapat menjamin sirkulasi udara yang baik namun tidak menjadi sumber kontaminasi sehingga setiap lubang ventilasi udara harus diberi kawat kasa berdiameter maksimal 0.5 cm untuk mencegah masuknya serangga
- Terbuat dari bahan yang tidak korosif dan mudah dibersihkan

# Bangunan & Fasilitas Gudang

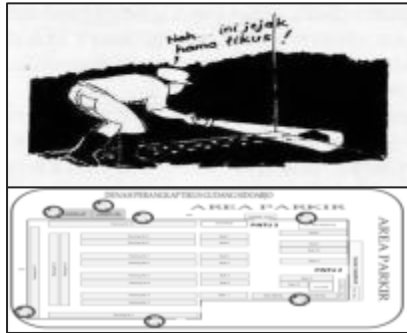


RAK PENYIMPANAN PRODUK harus memenuhi persyaratan hygiene dan selalu bersih, yaitu mudah dibersihkan, bebas dari kotoran, debu dan hama.



Gudang penyimpanan dilengkapi ALAT PEMADAM KEBAKARAN dan P3K, secara periodik dilakukan pemeriksaan kondisinya dan harus ditempatkan pada lokasi yang mudah terlihat dan mudah dijangkau, serta dilengkapi dengan denah alat pemadam kebakaran dan P3K

# Bangunan & Fasilitas Gudang



- Melakukan Pengendalian Hama atau Pest Management.
- Tersedia Denah Pengendalian Hama

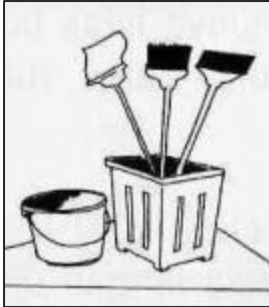


Ruang penyimpanan produk harus dilengkapi dengan THERMOHIGROMETER sehingga suhu dan kelembaban ruangan dapat dikendalikan dengan tepat



FASILITAS TOILET harus tersedia dalam jumlah yang cukup, berada di luar ruang gudang namun mudah dijangkau karyawan, selalu terjaga kebersihannya, dan dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan

## Fasilitas Sanitasi

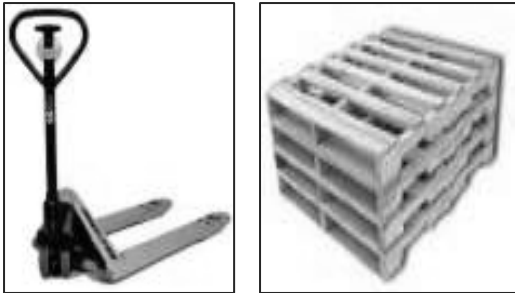


Tersedia peralatan kebersihan seperti SAPU, SAPU PANJANG, ALAT PEL untuk membersihkan ruangan gudang



TEMPAT SAMPAH harus tersedia dalam jumlah yang cukup, ditempatkan pada lokasi yang mudah dilihat dan dijangkau, dilengkapi dengan penutup, dan dibedakan tempat untuk sampah basah dan sampah kering

# Peralatan Penggudangan dan Pemeliharaan



ALAT DAN PERLENGKAPAN PENGGUDANGAN dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene, serta mudah dibersihkan.



Melakukan PEMERIKSAAN PERALATAN sebelum dan sesudah digunakan serta ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan



Semua peralatan gudang harus dirawat dengan baik dan dilakukan PREVENTIVE MAINTENANCE secara rutin sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.

# Proses Penggudangan



FORM IDENTITAS BARANG	
ITEM :	
QUANTITY :	
ED :	
TGL TERIMA :	
OPERATOR :	<input type="text"/>
E D :	<input type="text"/>

- Petugas Gudang melakukan pemeriksaan terhadap jenis, jumlah ED dan kualitas produk secara fisik.
- Produk diletakkan di atas pallet
- Pada saat unloading produk tidak boleh dibanting, dilempar dan diinjak
- Produk ditempatkan di tempat yang bersih, kering dan aman dari kontaminasi
- Petugas gudang memberi Identitas Produk dan Status Mutu di setiap pallet
- Produk yang jenis dan jumlahnya sesuai Surat Jalan dan kualitasnya sesuai dengan standar (fisik) diberi status mutu DITERIMA

# Proses Penggudangan



Produk yang rusak saat penerimaan atau produk tidak sesuai standar atau jenis dan jumlah produk tidak sesuai Surat Jalan dipisahkan dari produk standar dan diberi Status Mutu produk DIKARANTINA atau DITOLAK.



Tinggi tumpukan produk sesuai standar. Bila penyimpanan dikehendaki melebihi standar, maka pada satu tumpukan sebelum tumpukan teratas diberi lembaran triplek/papan.



# Proses Penggudangan



Produk disimpan di atas pallet



- Produk yang disimpan mempunyai Identitas & Status Mutu
- Penataan produk di pallet harus tersusun dari satu item, ED dan box tidak boleh terbalik



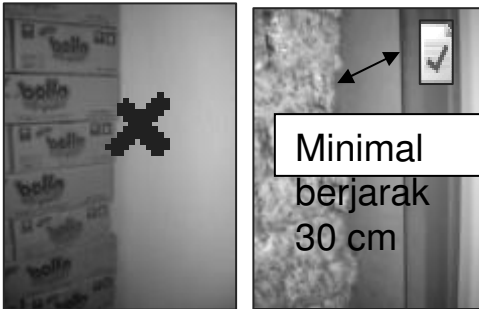
Produk dengan kondisi box penyok harus diletakkan pada tumpukan paling atas.

# Proses Penggudangan



- Produk yang menyimpang harus dipisah dari produk standar dan segera dilakukan re-proses, untuk menghindari terjadinya kontaminasi.
- Produk yang menyimpang diberi Identitas dan Status Mutu KARANTINA

# Proses Penggudangan



- Produk yang disimpan tidak boleh menempel pada dinding, harus ada jarak minimal 30 cm
- Selama penyimpanan dilakukan monitoring terhadap kualitas produk secara fisik
- Sistem penyimpanan produk harus sesuai dengan sistem FEFO

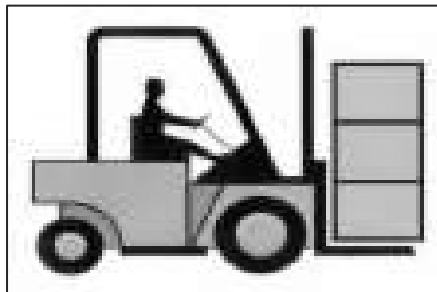
# Proses Pendistribusian



Desain bentuk interior bak kendaraan yang digunakan sebagai transportasi produk harus mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kotoran terdeposit pada bak kendaraan



- Kendaraan yang digunakan harus bersih, kering, bebas dari kontaminasi, dalam kondisi baik dan mempunyai penutup kedap air yang dapat melindungi produk yang dimuat
- Selalu dibersihkan dan disanitasi secara berkala
- Dilakukan preventive maintenance secara berkala



Peralatan penunjang yang digunakan saat pendistribusian produk seperti hand pallet, forklift, dan alat lainnya harus dirawat kondisinya dan dijaga kebersihannya

# Proses Pendistribusian



- Checker harus melakukan pemeriksaan terhadap kondisi dan kelayakan kendaraan sebelum digunakan
- Checker sebelum pengiriman melakukan pemeriksaan kualitas, ED, jumlah dan jenis produk sesuai dengan Permintaan Barang
- Pastikan produk yang dikeluarkan sesuai dengan sistem FEFO

# Proses Pendistribusian



Pastikan produk yang dimuat dan diturunkan benar baik jenis, jumlah, dan kualitas sesuai dengan permintaan

Penanganan bongkar muat produk harus sesuai dengan persyaratan



Pengiriman produk makanan tidak boleh dicampur dengan produk non makanan

Salesman harus melakukan monitoring produk di pasar

# Sistem Dokumentasi



DOKUMENTASI merupakan bagian dari sistem manajemen informasi yang mencakup prosedur, metode, spesifikasi, pedoman kerja, laporan serta dokumen lain yang berhubungan dengan aktivitas

DOKUMENTASI diperlukan untuk memastikan bahwa setiap personel mendapatkan deskripsi yang jelas dan detail terhadap tugasnya

Tersedia DOKUMEN MUTU seperti SOP, WI, Fom, dan Standar yang berkaitan dengan proses penggudangan dan pendistribusian.

# Sistem Dokumentasi

Semua SOP, WI, dan STANDAR harus disiapkan dan didesain untuk penggunaan yang benar dan efektif, selalu ditinjau dan direvisi seperlunya

Semua FORM pemeriksaan harus diisi dengan benar, lengkap dan ditandatangani

Sistem PENYIMPANAN DATA atau SISTEM DOKUMENTASI harus dapat digunakan untuk menelusuri dengan cepat apabila terjadi penyimpangan-penyimpangan



# Good Distribution Practices

- The proper transport of processed foods from the processing plant to markets or to distribution centers helps to reduce the potential for possible contamination.
- The sanitation conditions during transport should be evaluated, as microbial cross-contamination from other foods and nonfood sources as well as from contaminated surfaces may occur during loading, unloading, storage, and transportation.



# Good Distribution Practices

- Workers involved in the loading and unloading of processed foods during transport should practice good hygiene and sanitation.
- Transportation vehicles must be kept clean to reduce the risk of contamination.
- Trucks and transport cartons must be inspected for dirt or debris before loading.
- Trucks that have been recently used to transport animal products may increase the risk of contaminating fresh produce or minimally processed foods if the trucks have not been properly cleaned.

# Good Distribution Practices

- All processed foods should be carefully loaded in trucks or transport cartons in a manner designed to minimize physical damage and to reduce the potential for contamination during transport.
- Operators should work with transporters to ensure adequate control of transport temperatures.
- Transporters should be aware of temperature requirements and avoid delivery of mixed loads with incompatible refrigeration requirements.