

Lampiran I. Inform Consent



**PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI INFORMAN
PENELITIAN**

Untuk penelitian yang berjudul “ANALYSIS PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) DI KAPAL NEPTUNE NAIAD PT. BGP INDONESIA TAHUN 2018” Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Pekerjaan :

Jabatan :

No. Hp :

Alamat :

Setelah mendapat penjelasan tentang maksud dan tujuan serta manfaat penelitian, identitas informan akan dirahasiakan, dan informasi yang diberikan hanya akan digunakan untuk kepentingan penelitian, dengan ini saya menyatakan bersedia berpartisipasi menjadi narasumber penelitian yang dilakukan oleh saudaria Robinhot Limbong dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya tanpa paksaan dari siapapun.

Jakarta,November 2018

Peneliti,

Informan,

(Robinhot Limbong)

(

)

Lampiran II. Pedoman wawancara



LEMBAR PEDOMAN WAWANCARA

Judul: ANALYSIS PENERAPAN KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN PRINSIP-PRINSIP *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) DI KAPAL NEPTUNE NAIAD PT. BGP INDONESIA TAHUN 2018

Perkenalkan saya Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul, peminatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) angkatan 2015. Saya bermaksud melakukan penelitian skripsi sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat. Penelitian yang saya lakukan yaitu “**Analysis Penerapan Prinsip-Prinsip Kemanan Pangan Berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Di Kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia Tahun 2018**”.

Sehubungan dengan itu, saya meminta kesediaan Anda/Ibu untuk berpartisipasi dan meluangkan waktu dengan memberikan jawaban dari setiap pertanyaan yang akan saya tanyakan dalam wawancara mendalam. Jawaban Anda/Ibu akan terjamin rahasianya dan tidak akan mempengaruhi status pekerjaan. Saya berharap pertanyaan wawancara dapat dijawab secara jujur dan sesuai kondisi yang ada.

Terima Kasih atas partisipasi Anda/Ibu dalam penelitian ini.

Salam dan semoga Tuhan memberkati.

Lampiran III. Pertanyaan Penelitian

DAFTAR PERTANYAAN

A. Tahap Penerimaan Bahan Makanan

1. Apa masalah yang dapat terjadi atau bahaya yang dapat merusak bahan makanan ketikan dalam proses menerima bahan makanan?
 - a) Bagaimana Anda atau tim inspeksi mengantisipasi masalah atau identifikasi bahaya (hazard) pada tahap penerimaan makanan selama ini?
2. Bagaimana Anda atau tim Inspeksi mengevaluasi atau mengendalikan setiap titik kritis (kualitas bahan makanan) dalam tahap peneriman bahan makanan?
3. Bagaimana anda, manajemen atau tim Inspeksi menentukan standar atau Batas Kritis tahap penerimaan bahan makanan?
 - a) Apakah bahan makanan yang diterima berasal dari suplier yang resmi?
4. Bagaimana anda atau tim Inspeksi memastikan seluruh CCP atau potensi-potensi bahaya dapat di monitor dengan baik dalam tahap penerimaan bahan makanan?
5. Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindakan korektif untuk setiap temuan yang ada pada tahap penerimaan bahan makanan?
6. Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindakan perbaikan ketika perencanaan dan pelaksanaan terdapat kesenjangan dalam tahap penerimaan bahan makan?
7. Apakah terdapat pencatatan dari keseluruhan proses dalam tahap penerimaan bahan makanan selama ini?

B. Tahap Penyimpanan Bahan Makanan

1. Mengapa perlu melakukan penyimpanan bahan makanan dengan baik sesuai jenis bahan makanannya (*freezer, chiller, dry storage*)?
2. Bagaimana Anda atau tim Inspeksi menjaga atau mengendalikan setiap titik kritis (kualitas bahan makanan) dalam tahap penyimpanan bahan makanan?

(lanjutan)

3. Bagaimana Anda atau tim Inspeksi menentukan Batas Kritis atau standar penyimpanan bahan makanan pada tahap penyimpanan bahan makanan?
 - a) Apakah terdapat barang-barang selain bahan makanan yang disimpan bersamaan bahan makanan, misal deterjen, sabun, tiner, dan lain-lain?
4. Bagaimana Anda atau tim Inspeksi memantau seluruh CCP atau potensi-potensi bahaya dapat ditangani dengan baik dalam tahap penyimpanan bahan makanan?
 - a) Apakah pernah terdapat kesenjangan/temuan sewaktu melakukan pemantauan?
5. Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindakan perbaikan/korektif untuk setiap temuan yang ada pada tahap penyimpanan bahan makanan?
6. Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindakan perbaikan ketika perencanaan dan pelaksanaan tidak sesuai dalam tahap penyimpanan bahan makan?
7. Apakah terdapat pencatatan dari keseluruhan proses dalam tahap penyimpanan bahan makanan selama ini?

C. Tahap Pengolahan Bahan Makanan

1. Bahaya-bahaya apa saja yang dapat timbul dalam tahap pengolahan bahan makanan (persipan sampai masakan matang/masak)?
2. Apa upaya yang sudah dilakukan oleh Anda atau tim Inspeksi untuk mengendalikan titik kritis atau bahaya-bahaya yang Anda sebutkan tidak terjadi?
3. Jelaskan aturan/SOP yang tim Inspeksi atau manajemen sudah buat sewaktu mengolah makanan untuk menjaga Batas Kritis selama ini?
 - a) Apakah dapur teratur dibersihkan?
 - b) Apakah peralatan dapur bersih?
 - c) Apakah air yang digunakan tidak berwarna, berbau dan berasa?
 - d) Apakah karyawan lain bebas masuk ke dapur?
4. Bagaimana Anda atau tim Inspeksi memastikan seluruh CCP atau potensi-potensi bahaya dapat ditangani dengan baik dalam tahap pengolahan makanan?

(lanjutan)

5. Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindak lanjut ketika terjadi kesalahan kritis ditemukan?
6. Apakah ada prosedur verifikasi jika ada deviasi antara rencana dan pelaksanaan?
7. Apakah ada dokumentasi dalam tahap pengolahan bahan makanan selama ini?

D. Penyajian Makanan Matang/Masak

1. Bahaya-bahaya apa saja yang dapat timbul dalam tahap penyajian makanan matang (personel dapur atau karyawan yang akan makan)?
2. Apa titik kritis atau tindakan supaya bahaya-bahaya yang Anda sebutkan tidak terjadi?
3. Jelaskan aturan/SOP yang tim Inspeksi atau manajemen sudah buat sewaktu menghadirkan makanan matang dan makan di ruang makan?
4. Bagaimana Anda atau tim Inspeksi memastikan/memantau seluruh CCP atau potensi-potensi bahaya dapat ditangani dengan baik dalam tahap penyajian makanan?
5. Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindak lanjut ketika terjadi kesalahan kritis ditemukan, batas kritis terlampaui, atau kegagalan dalam pengawasan pada tahap penyajian makanan?
6. Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi mengevaluasi ketika perencanaan dan pelaksanaan terdapat kesenjangan atau terdapat prosedur yang tidak sesuai dalam tahap pengolahan bahan makan?
7. Apakah terdapat pencatatan dari keseluruhan proses dalam tahap penyajian makanan selama ini?

Lampiran IV. Keterangan Lolos Kaji Etik



DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA UNGGUL KOMISI ETIK PENELITIAN

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510
Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id

Nomor : 0477-18.483/DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/XII/2018

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK ETHICAL APPROVAL

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

ANALISIS PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI KAPAL NEPTUNE NAIAD PT. BGP INDONESIA TAHUN 2018

Peneliti Utama : Robinhot Limbong
Pembimbing : Putri Handayani, SKM., M.KKK
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 3 Desember 2018

Ketua

Universitas Esa Unggul
Dewan Penegakan Kode Etik

Dr. Rokiah Kusumapradja, SKM., MHA

* *Ethical approval* berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.

** Peneliti berkewajiban

1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
2. Memberitahukan status penelitian apabila:
 - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical approval* harus diperpanjang
 - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan *informed consent*.

Lampiran V. Formulir Persetujuan Pengambilan Data Penelitian



Formulir Skripsi
Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul

Formulir TA-13

FORMULIR PERSETUJUAN PENGAMBILAN DATA PENELITIAN

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : ROBINHOT LIMBONG

NIM : 2015 31 181

Peminatan : KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA

Alamat : Jl. Grogol Royong RT 09 RW 01, Kel. Ragunan, Kec. Pasar Minggu, Jakarta Selatan

Telp./ HP : 0822 5408 8747

Judul Skripsi : ANALYSIS PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN


HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT DI KAPAL NEPTUNE NAHAD PT. BGP INDONESIA TAHUN 2018

Tanggal Ujian Proposal : 23 November 2018

Jakarta, 12 Desember 2018

Menyetujui,
Pemohon

Pembimbing


(ROBINHOT LIMBONG.....)


(PUTRI HANDAYANI SKM-MKPK)

Lampiran VI. Surat Keterangan Penelitian



PT. BGP INDONESIA

Gama Tower, 17th Floor Unit CDEF
Jl. H.R Rasuna Said Kav. C-22 No. 5, Karet Kuningan, Jakarta 12940 - INDONESIA
Tel: +622125983975 Fax: +622125983974 Email: mail@bgp.co.id

Surat Keterangan Penelitian No. 028/BGPM-TSP/HSSE/XII/2018

Yang bertanda tangan dibawah ini, HSSE PT. BGP Indonesia, Project Tangguh 3D Ocean Bottom Survey Seismic menerangkan bahwa :

Nama : Robinhot Limbong
Nim : 201531181
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Universitas : Esa Unggul

Adalah benar telah melakukan penelitian untuk memperoleh data dalam rangka penulisan skripsi yang berjudul:

“Analisis Penerapan Keamanan Pangan Berdasarkan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Kapal Neptune Naiad PT. BGP indonesia Tahun 2018” sejak tanggal 01 Februari 2018 sampai dengan 07 Maret 2018.

Demikian surta keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Dikeluarkan di: Jakarta
Pada Tanggal: 27 Desember 2018

PT. BGP INDONESIA - BGPM-TSP-HSSE-PL

HSSE Department

Troy Hutagalung
HSSE Advisor

Lampiran VII. Matrix Wawancara Mendalam

Tabel Matrix Wawancara Mendalam

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
A. Penerimaan Bahan Makanan				
1	Apa masalah yang dapat terjadi atau bahaya yang dapat merusak bahan makanan ketikan dalam proses menerima bahan makanan?	<i>"...sebelum datang bahan makanan itu ada toolbox meeting, itu standar baku itu ya..."</i>	<i>"...ada meeting koordinasi, jadi sebelum bahan makanan itu datang, perlu di briefing semua penyiapan perlengkapan pada saat menerima makanan..."</i>	<i>"Di meetingkan dulu sebelum ada provision datang, untuk membicarakan alat-alat yang digunakan untuk memindahkan makanan dari container makanan yang akan datang..."</i>
	a) Bagaimana Anda atau tim inspeksi mengantisipasi masalah atau identifikasi bahaya (hazard) pada tahap penerimaan makanan selama ini?	<i>"...makanan yang frozen, kan bisa lengket di tangan kita, bahkan jatuh itu sehingga menjadi kotor, tercemar, bayaklah makanan itu yang useless lah terbuang, mungkin busuk ya, disamping itu persediaan kita berkurang, ini bahaya juga..."</i>	<i>"...makanan frozen kalau umpamanya lama dia dimasukkan ke dalam penyimpanan itu otomatis lama-lama akan mencair dan barang itu akan rusak..."</i>	<i>"...misalkan ada daging, ada ikan yang jelek..."</i>
2	Sebutkan proses yang merupakan salah satu titik kritis (ada kerugian yang besar jika tidak ditangani dengan baik) dalam tahap penerimaan bahan makanan?	<i>"..proses pemeriksaan barang yang datang.."</i>	<i>"..salah memasukkan barang yang datang ke penyimpanan.."</i>	<i>"..meeting sebelum provision datang.."</i>

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
3	Bagaimana anda, manajemen atau tim Inspeksi menentukan standar atau Batas Kritis pada tahap penerimaan bahan	<i>"...jadi semua memakai Alat Pelindung Diri ,daging-daging harus frozen waktu kita terima..."</i>	<i>"...memiliki label, buah-buahan harus fresh, dibungkus, APD juga sangat berpengaruh juga pak..."</i>	<i>"..daging itu masih merah, masih bagus masih layak kita konsumsi kita masukkan ke penyimpanan.."</i>
	a) Apakah bahan makanan yang diterima berasal dari supplier yang resmi?	<i>"Iya resmi itu, itu apa namanya ya dari supermarket..."</i>	<i>"...dari supplier itu memang sudah dipercaya, artinya sudah dipercayai itu sudah lolos memenuhi syarat.."</i>	<i>"Iya, kita kan dulu di supply dari Hypermart..."</i>
4	Bagaimana anda atau tim Inspeksi memastikan seluruh CCP atau potensi-potensi bahaya dapat di monitor dengan baik dalam tahap penerimaan bahan makanan?	<i>"Ya itu, melihat secara fisik itu, expire datenya harus kita periksa itu satu per satu..."</i>	<i>"...ada tim pak, tim medik, apalagi tim Koki itu harus benar-benar harus ikut..."</i>	<i>"...yang memeriksa bahan makanan tadi Koki, asisten cook didampingi kadang oleh HSE, kadang juga oleh Chief Officer."</i>
5	Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindakan korektif untuk setiap temuan yang ada pada tahap penerimaan bahan makanan?	<i>"...pertama itu kita amankan dulu yang terkontaminasi tadi ya, terus kita sampaikanlah kepada supplier untuk diganti pada next shipment kan, langsung kita tolak itu..."</i>	<i>"..kalau makanan itu tidak ada label atau expire datenya itu otomatis kita tolak, untuk temuan ya evidence, baru laporan, di kapal yang buat laporan yaitu medik ke safety..."</i>	<i>"...foto untuk bukti, setelah itu kita laporkan ke atasan, dari atasan baru ke supplier supaya tidak diulangi lagi dan barang itu supaya diganti dengan yang baru yang masih bagus."</i>
6	Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindakan perbaikan?	<i>"...training-tarining diadakan ya untuk bagaimana menerima makanan, menghandle makanan.."</i>	<i>"...kita adakan training foodhandling sekali seminggu..."</i>	<i>"kita di training medik setiap sekali seminggu pak..."</i>

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
7	Apakah terdapat pencatatan dari keseluruhan proses dalam tahap penerimaan bahan makanan selama ini?	<i>"...bahan makanan yang masuk, finding juga didokumentasikan semua."</i>	<i>"..nama barang itu apa, tanggal datangnya kapan, masa berlakunya kapan, terus personal yang mengirimkan barang tersebut siapa.."</i>	<i>"Pencatatan-pencatan itu sih hanya untuk item-item barang yang dating.."</i>
B. Penyimpanan Bahan Makanan				
1	Mengapa perlu melakukan penyimpanan bahan makanan dengan baik sesuai jenis bahan makanannya (<i>freezer, chiller, dry storage</i>)?	<i>"...makanan dapat busuk, expired kemudian kapasitas bisa overload"</i>	<i>"...bahan makanan menjadi layu justru bukannya jadi segar.."</i>	<i>"...gak boleh misal sayur dimasukkan ke freezer, itu kan membeku dan kualitasnya jelek.."</i>
2	Bagaimana Anda atau tim Inspeksi menjaga atau mengendalikan setiap titik kritis (kualitas bahan makanan) dalam tahap penyimpanan bahan makanan?	<i>"...temperaturnya harus sesuai.."</i>	<i>"..itu semua makanan disimpan sesuai dengan tempat masing-masing, expire date contohnya ya, FIFO, First in First outnya..."</i>	<i>"...kita harus tau tempat-tempatnya bahan makanan untuk disimpan, daging di freezer, sayur di chiller dan bahan-bahan kering di dry store"</i>
3	Bagaimana Anda atau tim Inspeksi menentukan Batas Kritis atau standar penyimpanan bahan makanan pada tahap penyimpanan	<i>"...masuk ke freezer harus orang tertentu, suhu ya, cartoon-cartoon segala macam itu harus di atas off the floor gak boleh di lantai.."</i>	<i>"...kayak suhu-suhunya ya, kayak freezer suhunya harus minus delapan belas, chiller lima derajat itu semua sama. Selain suhu pasti tatanan,</i>	<i>"Ada pak, suhu-suhunya nya berapa,ada aturan suhunya, kerapian dan kebersihan."</i>

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
	bahan makanan?		<i>susunan barang..”</i>	
	a) Apakah terdapat barang-barang selain bahan makanan yang disimpan bersamaan bahan makanan, misal deterjen, sabun, tiner, dan lain-lain?	<i>“...itu tidak boleh tercampur...”</i>	<i>“...kalau sabun dan bahan kimia itu kan ada MSDSnya juga, nah itu masing-masing ada tempatnya.”</i>	<i>“Oo gak ada, gak boleh itu pak...”</i>
4	Bagaimana Anda atau tim Inspeksi memantau seluruh CCP atau potensi-potensi bahaya dapat ditangani dengan baik dalam tahap penyimpanan bahan makanan?	<i>“Wah iya, pemantauan ini harus, inspeksi itu per minggu dilakukan oleh Safety, medik, chief officer ya...”</i>	<i>“...kalau dalam penyimpanan kita ada rutin inspeksi satu minggu sekali, dipantau semua..”</i>	<i>“...misal freezer itu suhunya brapa, harus stabil suhunya disitu, chiller brapa, dry store brapa. Safety officer, Medic juga dan chief officer setiap seminggu sekali, tapi untuk orang dapur setiap hari kita cek...”</i>
	a) Apakah pernah terdapat kesenjangan/temuan sewaktu melakukan pemantauan?	<i>“Iya, ada temuan waktu itu, ternyata apa-apa yang diseleksi, ada lagi yang expire date, itu kita separate lah, kita pisahkan semua yang expire-expire itu...”</i>	<i>“Ada temuan ya itu FiFo labelnya, expired , saking banyaknya barang akhirnya ditumpuk-tumpuk over load juga penyimpanannya..”</i>	<i>“Pernah kita order tapi yang datang lebih dari yang kita order jadi kita sampai overload, jadi gak rapi lagi jadi ditumpuk tumpuk aja di situ di bagian freezer, jadi suhu freezer itu juga kadang-kadang ada kerusakan tiba-tiba suhunya menurun..”</i>
5	Apa tindakan korektif yang dilakukan untuk temuan tersebut?	<i>“...kita pisahkan semua yang expire-expire,..kita sampaikan ke chief officer, dilaporkan itu semua.”</i>	<i>“...ditambahin storagennya, kedua penyimpanannya dibuat rapi, barang yang lama dikeluarkan, yang dekat baru di dulukan.”</i>	<i>“Kadang masaknya kita lebihkan biar cepat habis, freezer kita langsung lapor ke Maintenance, kandang melalui chief officer.”</i>

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
6	Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindakan perbaikan ketika perencanaan dan pelaksanaan terdapat kesenjangan atau terdapat prosedur yang tidak sesuai dalam tahap penyimpanan?	<i>"..Tapi ada juga diluar check list itu catatan tambahan atau rekomendasi lah.."</i>	<i>"..meeting setelah inspeksi dan training foodhandler sekali seminggu.."</i>	<i>"Standar inspeksinya sudah bagus itu".</i>
7	Apakah terdapat pencatatan dari keseluruhan proses dalam tahap penyimpanan bahan makanan selama ini?	<i>"..pada waktu inspeksi ada check list ya, jadi semua terdokumentasi"</i>	<i>"Ada pak, saat inspeksi yang penting-penting aja ya, seperti ada finding-finding.."</i>	<i>"Suhu setiap penyimpanan di cek dan dituliskan setiap hari."</i>
C. Pengolahan Makanan				
1	Bahaya-bahaya apa saja yang dapat timbul dalam tahap pengolahan bahan makanan?	<i>"...resikonya dua, makanan itu terkontaminasi atau dia sendiripun bisa celaka juga."</i>	<i>"..mengkontaminasi makanan.."</i>	<i>"..makanan kotor.."</i>
2	Apa titik kritis atau bahaya-bahaya yang kritis yang dapat terjadi?	<i>"..kebersihan penjamah makanan dan proses defrozen makanan beku.."</i>	<i>"..proses membersihkan bahan makanan, personal hygiene.."</i>	<i>"..personal hygiene, pencuciannya dan air yang digunakan pak..."</i>
3	Jelaskan aturan/SOP yang tim Inspeksi atau manajemen sudah	<i>"...foodhandler harus terlatih, itu mandatory dan Alat Pelindung Diri"</i>	<i>"...bahan makanan itu di cuci bersih, kuku harus dipotong, APD seperti"</i>	<i>"Ada pak, misalkan daging dari kita cairkan, kita taruh di foodpan di chiller"</i>

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
	buat sewaktu mengolah makanan?	<i>yang sesuai, makanan freezer itu sebelum diolah harus ada defroze itu salah satu, dicairkan di chiller..."</i>	<i>penutup kepala..."</i>	<i>tutup dengan aluminium foil supaya tidak terkontaminasi, jadi itu kita diamankan, besok sudah mencair baru kita cuci bersih baru kita potong-potong baru kita masak. Pakai safety glove, hairnet terus pakai apron, safety shoes, kuku harus pendek jadi kita biar enak kerja itu"</i>
	a) Apakah dapur teratur dibersihkan?	<i>"Bersih itu, di pel itu setiap hari."</i>	<i>"Dapurnya bersih pak, dapur nya bersih."</i>	<i>"Bersih pak, habis selesai masak-masak, habis selesai penyajian itu kita bersihkan, lantai, meja, semua dinding itu dua kali sehari.."</i>
	b) Apakah peralatan dapur bersih?	<i>"Oh iya bersih dan bekerja dengan baik."</i>	<i>"Peralatannya juga bersih, itu kalau di dapur peralatannya lengkap semua pak."</i>	<i>"... kita bersihkan sampai bersih.."</i>
	c) Apakah air yang digunakan tidak berwarna, berbau dan berasa?	<i>"Bersih itu, di cek itu air nya sekali seminggu."</i>	<i>"Bersih itu pak, di cek itu tiap seminggu sekali, cek bakteri e.colli cek legionella test."</i>	<i>"Di cek itu dari bakteri apa itu, dari bakterinya, bakteri apa biasanya e.colli itu biar tidak terkontaminasi."</i>
	d) Apakah karyawan lain bebas masuk ke dapur?	<i>"Tertutup itu, authorized person itu."</i>	<i>"Tidak boleh, itu authorized itu harus ijin..."</i>	

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
	e) Apakah penjamah makanan memakai perhiasan saat bekerja?	<i>"Cincin, jam bahkan mereka tidak pakai kalung ya saat bekerja."</i>	<i>"Karena waktu itu di dapur itu jamnya itu rusak, makanya mereka memakai jam tangan, karena harus mengatur waktu, jam sekian ini harus disajikan."</i>	<i>"Tidak boleh itu prosedurnya, jadi tangan ini harus kosong harus bersih."</i>
4	Bagaimana Anda atau tim Inspeksi memastikan seluruh CCP atau potensi-potensi bahaya dapat ditangani dengan baik dalam tahap pengolahan makanan?	<i>"..gak secara regular melihat mereka memasak itu ya, pas inspeksi saja.."</i>	<i>"Kita terus kontrol, kita sesekali masuk ke dapur tapi harus pakai APD juga."</i>	<i>"Karena itu sudah jadi pekerjaan kita, jadi kita sudah paham pak, jadi ya kita lakukan itu terus menerus ke depannya..."</i>
5	Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindak lanjut ketika terjadi kesalahan kritis?	<i>"...yang fatal tidak pernah terjadi, temuan-temuan itu yang signifikan kita kasih tau chief atau Kapten..."</i>	<i>"Untuk selama ini sih sesuai semua pak, pas mengolah makanan dan dihidangkan semua sesuai..."</i>	<i>"Kita saling mengingatkan pak, untuk alat kita lapor ke maintenance..."</i>
6	Apakah ada prosedur verifikasi jika ada deviasi antara rencana dan pelaksanaan?	<i>"...salah satu contohnya begini, foodhandler ini dia merokok ya, habis dia merokok itu dia harus cuci tangan, kadang-kadang kan lupa itu kan cuci tangan, nah hal-hal seperti itu yang perlu kita remind sama mereka."</i>	<i>"...setelah inspeksi kita sharing, safety, medik, orang dapur dan Chief atau Kapten, kalau ada temuan disampaikan..."</i>	<i>"...jadi kita selama ini berjalan dengan baik, setiap minggu kan inspection..."</i>

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
7	Apakah ada dokumentasi tahap pengolahan bahan makanan selama ini?	<i>"...spesifik mengolah makanan ini kita gak pernah catat itu, hanya pas inspeksi aja.."</i>	<i>"Kalau pencatatan menu, bahan yang diolah hari ini itu tidak ada pak..."</i>	<i>"Tidak ada pak, jadi klo masak itu terserah koki. Jadi kita mau masak apa, jadi tidak dicatat misal menu dan lain-lain"</i>
D. Penyajian Makanan				
1	Bahaya-bahaya apa saja yang dapat timbul dalam tahap penyajian makanan matang (personel dapur atau karyawan yang akan makan)?	<i>"...makanan kotor karena ada rambut jatuh, dari bersin dan juga dari karyawan yang mau makan memakai baju kotor..."</i>	<i>"...makanan yang dihidangkan dingin dan banmarry termasuk kritis kalau rusak..."</i>	<i>"...terkontaminasi karena foodpan kotor, makanan tidak hangat..."</i>
2	Apa titik kritis atau tindakan supaya bahaya-bahaya yang Anda sebutkan tidak terjadi?	<i>"...APD foodhandler dalam menghidangkan makanan, tata tertib dalam ruang makan..."</i>	<i>"...suhu makanan yang dihidangkan..."</i>	<i>"..suhu makanan, kebersihan wadah makanan..."</i>
3	Jelaskan aturan/SOP yang tim Inspeksi yang sudah buat sewaktu menghidangkan makanan matang?	<i>"...makanan harus panas, kemudian disediakan sendok-sendok yang sesuai, sendok sayur, sendok ikan, sendok makan, yang makan harus pake sendok..."</i>	<i>"...ada tata tertib juga ada di tempel, tidak boleh memakai kaos singlet karena pertama bau, yang kedua penjamah makanan itu tidak boleh makan bareng dengan karyawan karena dia pakai baju koki..."</i>	<i>"Itu tadi harus pake apron, hairnet, sarung tangan harus dipakai sampai selesai..."</i>

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
	a) Mengapa makanan harus hangat di sajikan?	<i>"Suhunya paling tidak di atas 50 derajat, supaya dia tidak tercemar, sebab begitu turun suhu, disitulah bakteri aktif dan berkembang."</i>	<i>"...kalau makanan dingin itu otomatis bakteri kan senang dengan yang dingin-dingin, kalau yang hangat itu otomatis selain makanan itu fresh, bakteri juga tidak berkembang."</i>	<i>"Iya harus hangat, supaya tidak terkontaminasi."</i>
4	Bagaimana Anda atau tim Inspeksi memastikan/memantau seluruh CCP atau potensi-potensi bahaya dapat ditangani dengan baik dalam tahap penyajian makanan?	<i>"..tidak ada pemantauan khusus.."</i>	<i>"...diperhatikan saat makan saja.."</i>	<i>"..saling mengawasi saja.."</i>
5	Bagaimana Anda atau Tim Inspeksi melakukan tindak lanjut ketika terjadi kesalahan?	<i>"...ditegur setelah itu lapor ke supervisornya, karena kalau itu tidak di ikuti nanti tidak efektif."</i>	<i>"...laporkan tapi dikomunikasikan dulu, briefing dulu, kita coaching dulu orang tersebut baru buat laporan."</i>	<i>"Saling mengingatkan aja pak."</i>
6	Bagaimana mengevaluasi ketika perencanaan dan pelaksanaan terdapat kesenjangan?	<i>"...di refresh training lagi di kapal.."</i>	<i>"...biasanya orang-orang baru pertama kali yang baru datang, makan pake singlet terus makan pake tangan dan buang sampahnya juga, tissue dibuang di sampah makanan, jadi di induksi di kapal.."</i>	<i>"Selalu pak, setiap minggu sekali itu dilakukan foodhandling training pak."</i>

(lanjutan)

No	Tahap HACCP	Informan 1	Informan 2	Informan 3
7	Apakah terdapat pencatatan dari keseluruhan proses dalam tahap penyajian makanan selama ini?	<i>“Kalau spesifik untuk pencatatan itu tidak ada...”</i>	<i>“... tidak ada, tidak signifikan.”</i>	<i>“Gak ada pak...”</i>

Lampiran VIII. Tabel Hasil Olah Data Inspeksi Health and Hygiene

Tabel Hasil Olah Data Inspeksi Health and Hygiene di kapal Neptune Naiad

No	Komponen standar	Ya	Tidak
Tempat penyimpanan Kering			
1	Area penyimpanan kering bersih dan rapi		√
2	Area penyimpanan kering bebas dari debu dan kotoran	√	
3	Barang-barang selain bahan makanan disimpan secara terpisah dari makanan	√	
4	Terdapat karton yang rusak atau bocor, makanan kaleng yang berkarat, penyok yang buruk, rusak, atau stok usang		√
5	Makanan di letakkan di lantai	√	
Tempat penyimpanan Beku			
1	<i>Freezer</i> bersih dan rapi		√
2	<i>Freezer</i> bebas dari kristal es dan bau	√	
3	Suhu <i>freezer</i> selalu minus delapan belas derajat celsius atau lebih rendah	√	
4	<i>Freezer overload</i>	√	
5	Makanan beku dicairkan dalam unit <i>chiller</i> khusus	√	
6	Daging mentah yang disiapkan di area yang berbeda dengan yang digunakan untuk daging yang dimasak	√	
7	Semua wadah makanan tertutup	√	
8	Ikan disimpan secara terpisah dari makanan lain	√	
Tempat penyimpanan Pendingin			
1	<i>Chiller</i> bersih dan rapi	√	
2	Termometer kulkas ditempatkan dengan benar	√	
3	Pencahayaan cukup baik	√	
4	Suhu kulkas antara satu dan lima derajat celsius	√	
5	Makanan yang dimasak dan tidak dimasak ditutup untuk mencegah kontaminasi	√	
6	Makanan yang dimasak disimpan di area yang berbeda dari makanan mentah	√	
7	Wadah terbuka (jus buah, tomat)		√
8	<i>Chiller overload</i>		√
Tempat penyimpanan Pendingin			
9	<i>Chiller</i> dibersihkan secara teratur	√	

(Lanjutan)

No	Komponen standar	Ya	Tidak
Penjamah Makanan (Koki/Asisten Koki)			
1	Infeksi kulit, luka atau luka bakar		√
2	Infeksi pernapasan, pilek berat, tampak ada kotoran mata atau telinga, diare atau muntah		√
3	Mencuci tangan setelah dari toilet	√	
4	Memakai hairnets /penutup kepala	√	
5	Merokok di dapur dan area makanan		√
6	Pakaian bersih	√	
7	Kuku jari yang bersih dan pendek	√	
8	Meludah di dapur		√
9	Menggunakan jam tangan atau cincin permata		√
10	Menghapus keringat mereka dengan pakaian		√
11	Memakai sepatu tertutup (tanpa sandal atau kaki telanjang)	√	
Ruang Dapur dan Peralatan Dapur			
1	Dapur secara umum tampak bersih dan teratur	√	
2	Oven dan kompor dalam keadaan baik	√	
3	Kulkas bersih dan dalam kondisi baik	√	
4	Kemua piring, piring dan gelas bersih dan bebas dari keretakan	√	
5	Ada barang yang perlu diperbaiki (keran bocor, kabel listrik rusak dll)		√
6	Pencahayaan dapur cukup baik	√	
7	Semua talenan terbuat dari plastik dan bersih	√	
8	Tempat pembuangan limbah makanan dan sampah, tertutup	√	
9	Dilengkapi alat keselamatan (APAR dan <i>Fire Blanket</i>)	√	
Mengolah Makanan			
1	Area persiapan makanan bersih dan rapi	√	
2	Area persiapan makanan dibersihkan sebelum dan	√	

(Lanjutan)

No	Komponen standar	Ya	Tidak
	sesudah bekerja		
3	Pengolah makanan sesuai untuk setiap tahap persiapan makanan	√	
4	Peralatan yang tidak digunakan bersih dan disimpan rapi	√	
5	Semua piring yang tidak digunakan (piring, gelas, sendok & garpu) bersih, dalam kondisi sanitasi dan disimpan rapi	√	
6	Peralatan persiapan makanan dibersihkan dan dalam kondisi bersih saat tidak digunakan	√	
7	Alat pembersih dan pestisida di area persiapan makanan		√
8	Air bekas cucian piring digunakan untuk membersihkan lantai		√
9	Makanan dan peralatan memasak yang disimpan di lantai		√
10	Suhu pemanas makanan di atur di atas 45 derajat	√	
11	Makanan mentah dan dimasak disimpan secara terpisah di semua tahap selama persiapan	√	
12	Serangga (mis. Kecoa) dan tikus ditemukan di dapur		√
13	Kain lap selalu tetap bersih	√	
14	Tempat sampah makanan dipisahkan dari sampah yang lain	√	
15	Penjamah makanan membuang sampah makanan setiap hari	√	
16	Telenan dibersihkan dan disimpan dalam kondisi rapi saat tidak digunakan	√	
17	Daging mentah disimpan di lantai		√
18	Cairan dari daging yang dicairkan dan terutama cairan daging unggas bersentuhan dengan makanan lain		√
19	Wadah bahan makanan daging dibersihkan setiap hari	√	
20	Makanan disiapkan dan disajikan dengan tangan yang tidak tertutup sarung tangan	√	

(Lanjutan)

No	Komponen standar	Ya	Tidak
Penyajian Makanan			
1	Wadah Makanan daging dibersihkan setiap hari	√	
2	Memakai hairnets /penutup kepala	√	
3	Memakai sepatu tertutup (tanpa sandal atau kaki telanjang)	√	
4	Air dalam pemanas makanan berubah dan wadah dibersihkan secara teratur	√	
5	Makanan diperiksa saat disajikan untuk mencegah kontaminasi	√	
6	Makanan disiapkan dan disajikan (roti, makanan ringan) dengan tangan yang tidak tertutup sarung tangan plastik		√

Lampiran IX. Formulir Bimbingan Skripsi



Formulir Skripsi
Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul

Formulir TA-2

FORMULIR BIMBINGAN SKRIPSI

(Diisi oleh Pembimbing)

Nama : ROBINHOT LIMBONG
 NIM : 2015 31 181
 Judul Skripsi : ANALISIS PENERAPAN PRINSIP- PRINSIP KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI KAPAL NEPTUNE NAIAD PT. BGP INDONESIA TAHUN 2018
 Dosen Pembimbing : PUTRI HANDAYANI S.KM, M.KKK

No.	Tanggal	Materi Konsultasi	Paraf Pembimbing
1.	4 Oktober 2018	BAB I - perbaikan	[Signature]
2.	13 Oktober 2018	Perbaikan Bab I dan Bab II	[Signature]
3.	20 Oktober 2018	Bab II dan Perbaikan Bab III	[Signature]
4.	09 November 2018	Pedoman Wawancara, Bab II, Bab I, bab III	[Signature]
5.	07 Desember 2018	Pedoman wawancara instrumen penelitian	[Signature]
6.	08 Januari 2019	Bab IV	[Signature]
7.	10 Januari 2019	Perbaikan Bab IV	[Signature]
8.	12 Januari 2019	Bab IV dan Bab V	[Signature]
9.	16 Januari 2019	Bab IV, Perbaikan Bab V & Bab VI	[Signature]
10.	18 Januari 2019	Bab IV, Bab V, Bab VI, Lampiran	[Signature]

Catatan:

1. Bimbingan skripsi minimal 8 (Delapan) kali
2. Setelah penulisan laporan skripsi selesai, formulir ini dilampirkan untuk mengajukan sidang skripsi.

(Lanjutan)

Lampiran I



**PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI INFORMAN
PENELITIAN**

Untuk penelitian yang berjudul "ANALYSIS PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI KAPAL NEPTUNE NAIAD PT. BGP INDONESIA TAHUN 2018" Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Christian Siregar
Pekerjaan : HSE Advisor
Jabatan : HSE Advisor BP. HSE Rep.
No. Hp : 081310874105
Alamat : Jl. Cikak D No. 105 Pw. Lumbu - Bekasi.

Setelah mendapat penjelasan tentang maksud dan tujuan serta manfaat penelitian, identitas informan akan dirahasiakan, dan informasi yang diberikan hanya akan digunakan untuk kepentingan penelitian, dengan ini saya menyatakan bersedia berpartisipasi menjadi narasumber penelitian yang dilakukan oleh saudara Robinhot Limbong dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya tanpa paksaan dari siapapun.

Jakarta, 03.....Januari 2019

Peneliti,

Informan,

(Robinhot Limbong)

(Christian Siregar)

(Lanjutan)

Lampiran I. *Inform Consent*



PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI INFORMAN
PENELITIAN

Untuk penelitian yang berjudul "ANALYSIS PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) DI KAPAL NEPTUNE NAIAD PT. BGP INDONESIA TAHUN 2018" Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Edi Bing Slamet
Pekerjaan : Asisten Koki
Jabatan : Asisten Koki
No. Hp : 0822 3057 5402
Alamat : Graha Sampurna Indah blok c No 1
Wiyung Surabaya.

Setelah mendapat penjelasan tentang maksud dan tujuan serta manfaat penelitian, identitas informan akan dirahasiakan, dan informasi yang diberikan hanya akan digunakan untuk kepentingan penelitian, dengan ini saya menyatakan bersedia berpartisipasi menjadi narasumber penelitian yang dilakukan oleh saudara Robinhot Limbong dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul


Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya tanpa paksaan dari siapapun.

Jakarta,¹⁸.....Desember 2018

Peneliti,

Informan,

(Robinhot Limbong)


(Edi Bing Slamet)

Lampiran X.

Lampiran I



PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI INFORMAN PENELITIAN

Untuk penelitian yang berjudul "ANALYSIS PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP KEMAMAN PANGAN BERDASARKAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI KAPAL NEPTUNE NAIAD PT. BGP INDONESIA TAHUN 2018" Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : TARUDIN
Pekerjaan : PARAMEDIC
Jabatan : PAR-AMEDIC
No. Hp : 081257494396
Alamat : GRAHA CIPTA SETU, KELURAHAN CIJENEBOL
KAB - BEKASI

Setelah mendapat penjelasan tentang maksud dan tujuan serta manfaat penelitian, identitas informan akan dirahasiakan, dan informasi yang diberikan hanya akan digunakan untuk kepentingan penelitian, dengan ini saya menyatakan bersedia berpartisipasi menjadi narasumber penelitian yang dilakukan oleh saudara Robinhot Limbong dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya tanpa paksaan dari siapapun.

Jakarta,Desember 2018


Peneliti,

Informan,

(Robinhot Limbong)

(
Tanda Tangan
Terdapat
)

Lampiran XI. Health and Hygiene Inspection

 AGS		<u>HEALTH AND HYGIENE INSPECTION</u>		
NO	EVALUATED ITEMS	YES	NO	REMARKS
A	Food Handlers and Cooks)			
1	Do the food handlers display symptoms of skin infections, burns or sores?		✓	
2	Do the food handlers display signs of respiratory infections, heavy colds, eye or ear discharges, diarrhea or vomiting?)		✓	
3	(Are hand washing facilities available and used : <input type="checkbox"/> After visiting the toilet? <input type="checkbox"/> Upon entering the kitchen and before handling any food or food preparation equipment? <input type="checkbox"/> In between handling raw food and cooked food? <input type="checkbox"/> After handling waste food or refuse?	✓ ✓ ✓ ✓		
4	Are all food handlers wearing hairnets/caps?	✓		
5	Are all food handlers refraining from smoking in the kitchen and food areas?	✓		
6	Are all food handlers wearing clean clothing?	✓		
7	Do all food handlers have finger nails clean and short?	✓		
8	Are any food handlers spitting in the kitchen?		✓	
9	Are all food handlers refraining from wearing watches or jeweled rings?	✓		
10	Are any food handlers wiping off their perspiration with their clothing?		✓	
11	Are all food handlers wearing closed shoes (no sandals or bare feet?	✓		
B	Kitchen and Equipment			
1	Is the kitchen generally clean and in good order?	✓		
2	Is the oven and stove in proper working order?	✓		
3	Is the refrigerator clean and in proper working order?	✓		
4	Are all dishes, plates and glasses clean and free from cracks and chips?	✓		
5	Are there any items that need repair (leaking faucets, bad electrical cables etc.?	✓		Rice cooker is not working
6	Is the kitchen well lighted?	✓		
7	Are all cutting boards made from white plastic and clean?	✓		
8	Are there suitable and closed receptacles for the			

(Lanjutan)



HEALTH AND HYGIENE INSPECTION

NO	EVALUATED ITEMS	YES	NO	REMARKS
	<i>disposal of waste food and debris?</i>	✓		
9	<input type="checkbox"/> <i>Are there fire blankets available and are they stored in tidy order?</i> <input type="checkbox"/> <i>Are there fire extinguishers in the kitchen and are they in proper working order?</i>	✓ ✓		
C	Dry storage			
1	<i>Is the dry storage area clean and tidy?</i>	✓		
2	<i>Is the dry storage area free from dust and debris?</i>	✓		
3	<i>Are non-food items stored separately from food?</i>	✓		
4	<i>Are all poisonous materials (including pesticides) properly labeled?</i>			N/A
5	<i>Are there any damaged or leaking cartons, rusty canned foods, badly dented, damaged, or out-of-date stock?</i>		✓	
6	<input type="checkbox"/> <i>Is all food kept on the floor?</i> <input type="checkbox"/> <i>Is the storage area overloaded?</i>	✓	✓	
D	Frozen Storage			
1	<input type="checkbox"/> <i>Is the freezer clean and tidy?</i> <input type="checkbox"/> <i>Is the freezer free from ice crystals and odor?</i>	✓ ✓	✓	
2	<i>Is the freezer temperature always minus eighteen degrees centigrade or below?</i>	✓		
3	<i>Is the freezer overloaded?</i>	✓		
4	<i>Are frozen foods defrosted in dedicated chiller units?</i>	✓		
5	<i>Is raw meat prepared in a different area to that used for cooked meat?</i>	✓		
6	<i>Are all food containers covered?</i>		✓	
7	<i>Is fish stored separately from other food?</i>	✓		
E	Refrigeration Storage			
1	<i>Is the refrigerator thoroughly clean and tidy?</i>	✓		
2	<i>Is the refrigerator thermometer properly placed?</i>	✓		
3	<i>Is the refrigerator well lighted?</i>	✓		
4	<i>Is the refrigerator temperature between one and five degrees centigrade?</i>	✓		
5	<i>Are both cooked and uncooked foods covered to prevent contamination?</i>	✓		
6	<i>Are cooked foods stored in a different area from raw foods?</i>	✓		
7	<i>Are there any open pans (fruit juice, tomatoes?</i>		✓	
8	<i>Is the refrigerator overloaded?</i>		✓	
9	<i>Is the refrigerator cleaned regularly?</i>	✓		

(Lanjutan)



HEALTH AND HYGIENE INSPECTION

NO	EVALUATED ITEMS	YES	NO	REMARKS
F	Food Preparation			
1	Are the food preparation areas clean and tidy?	✓		
2	Are the food preparation areas cleaned before and after working?	✓		
3	Are there suitable food processors for each stage of food preparation?	✓		
4	Is the unused food preparation equipment clean and stored tidily?	✓		
5	Are all unused dishes (plates, glasses, spoons & forks) clean, in sanitary condition and stored tidily?	✓		
6	Is the food preparation equipment cleaned and in sanitary condition when not being used?	✓		
7	Are there any cleaning equipment and pesticides in the food preparation area?		✓	
8	Are the dishes washing sinks used for the floor cleaning equipment?		✓	
9	Are any food and cooking equipment kept on the floor?		✓	
10	Are the food heaters kept above 45 degrees centigrade during preparation?	✓		
11	Are raw and cooked foods kept separately at all stages during preparation?	✓		
12	Are insects (e.g. cockroaches) and rats found in the kitchen?		✓	
13	Are wiping cloths always kept clean?			
14	<input type="checkbox"/> Are the receptacles for disposal of waste food separated from other waste or unused debris?	✓		
	<input type="checkbox"/> Do food handlers throw away the disposal of waste food daily?	✓		
15	<input type="checkbox"/> Are the cutting boards cleaned and kept in sanitary condition when not being used?)	✓		
	<input type="checkbox"/> Do food handlers or cooks use the same cutting board and knife for all food?	✗	✓	
16	Is raw meat kept on the floor?		✓	
17	Does the liquid from thawing meat and especially thawing poultry come in contact with other food?		✓	
18	Are frozen meat, poultry, and fish washed in hot water?		✓	
19	Are frozen meat, poultry, and fish washed at the room temperature?	✓		
20	Are the drip pans cleaned daily?	✓		
21	Do food handlers restore unfrozen meat, poultry and fish into freezer?	✓		
22	Is the water in the food heaters changed and the	✓		

(Lanjutan)



HEALTH AND HYGIENE INSPECTION

NO	EVALUATED ITEMS	YES	NO	REMARKS
	containers cleaned regularly?	✓		
23	Is the food checked while being served to prevent contamination?	✓		
24	Is food prepared and served (bread, snacks) with hands not covered in plastic gloves?	✓		

NO	FINDINGS	COMMENTS
1.	Rice cooker is not working	Cook will order this item through CO
2.	There is no clock/watch in the Galley room	Cook will order this through CO
3.	Frozen storage is overload and not organized well.	Galley staff will reorganize these frozen foods.
4	All galley staff are using proper PPE (hair net, safety shoes and clean clothes).	Good and maintain this behavior
5.	Chiller and dry storage look better and good organized	Very Good and keep up on this achievements

Inspected By	Name	Signature	Date
Medic	Robinhot Limbong		22/01/2018
Catering Supervisor	PANGKI		22/01/18
Chief Officer	P. Widodo		22/01/18
AGS HSE Manager	Ryan Catungit		22/01/18

Galley Inspection: January, 3rd week



Clean and good arrangement in the Dry storage,



Galley staff are using proper PPE (need to wear gloves), Storage temperature are working well and clean Galley room when shift ends



Frozen storage is overload and need to be re organized before next provision comes



Rice cooker is not working, will be ordered by Galley Staff



Dry storage is not neatly arranged

(Lanjutan)

Galley Inspection: Findings that need attention



Storage room temperature are working well



Kitchen crew are cooking with clean uniform



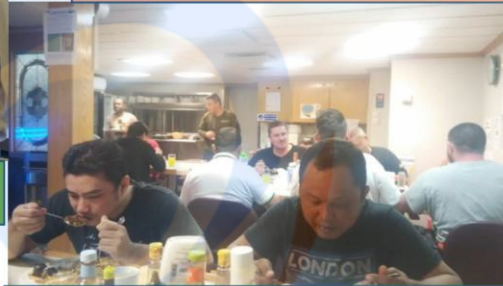
Rice cooker is still not working



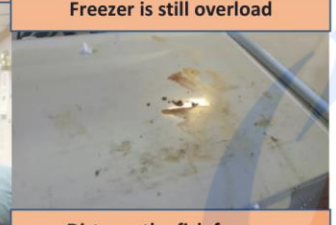
Some fish (kerapu) are found in bad condition



Freezer is still overload



All crew are wearing clean clothes when eating time



Dirty on the fish freezer

Lampiran XII




HEALTH MANAGEMENT PLAN

TANGGUH SEISMIC PROGRAM 3D OBS 2017

Document Number: BGPM-TSP-HSSE-PL-22



HEALTH MANAGEMENT PLAN

Document Revision Table				
Revision No.	Revision Date:	Section Revised:	Revised By:	Approved By:
V0	Jun 13, 2017	Issued for use		2017/6/19  X Zhao Jixue BGPM VP/PM

(Lanjutan)



2.7. Control of Food, Water and Sanitation issues

Catering facilities are used by all personnel on a daily basis and provide one of the greatest risks to the spread of disease or infections through contamination and cross-contamination of food; contamination of drinking / cooking water; pests; boiling water; hot oil; hot plates and elements and inadequate refrigeration of foodstuffs.

The danger of contamination of food by handlers is recognized to be greatest among unskilled personnel and locally employed workers. In addition kitchen and dining areas and waste storage areas attract insects and rodents. All vessel except the sea truck will be inspected on weekly basis by the medical staff and the inspection report will be reported to vessel masters, Party Chief and HSEA.

- Only authorized personnel will be allowed in the kitchen areas and they must be wearing appropriate PPEs - hat, gloves, and white coveralls.
- Catering staff must undergo a pre-employment medical assessment before employment and then medically checked quarterly. This will include all food handler tests.
- Hard nail brushes are available.
- The food preparation area is screened and the Insect-O-cutters operational.
- Adequate ventilation / extraction fan over cooker.
- Adequate lighting.
- Gas bottles and gas pipes tested regularly.
- Kitchen, mess and food storage areas will be audited weekly by the medical department.
- First aid kit containing antiseptic soap, bandages, burn treatments and eyewash located in the kitchen.
- There is a "no smoking" sign in food preparation and storage areas.
- Kitchen tools are properly cleaned, benches and sinks to have smooth surfaces and wiped with disinfectant materials after every meal and thoroughly each week.
- Garbage bins with lids, emptied/cleaned daily.
- Separate towels to be used for different cleaning purposes.
- Stored fruits/vegetables checked and soaked in a sterile solution prior to use.
- Tinned food checked for expiry date.
- Loose foodstuffs will be stored in sealable containers. Segregation of cooked/raw food. Food in preparation covered with muslin or foil, or some form of protection against insects.
- Food to be frozen is to be chilled first in the fridge.
- Fish and meat stored in different deep freezer and prepared on different cutting board.

(Lanjutan)



- Freezers and fridges will have maximum and minimum thermometers with daily checks – defrosted weekly with schedule displayed.
- Hygiene in the kitchen in the form of regular inspections, awareness and information posters and staff training schedules.
- Washing of vegetables with bottled or treated water.
- Weekly meeting held with the kitchen staff to improve their hygienic behaviour. This safety meeting include health, hygiene and environmental topics. The minutes of the meeting are given to the HSE advisor

Water and Sanitation will also be managed properly within the crew. Disease-causing organisms, including viruses, bacteria and eggs or larvae of parasites may all be present in human faeces. These microorganisms may enter the body through faecal -contaminated food, water, and eating and cooking utensils, and by contact with other contaminated objects. Diarrhoea, cholera and typhoid are spread in this way and are major causes of sickness and death.

Vessel toilets are designed and built to avoid contamination of water sources that will be used for drinking-water.

Regular showering, proper drying and regular laundry use will reduce the number of fungal infections seen in the groin, feet and hands. Soaps, hand washes and towels will be provided to allow the crew to maintain basic hygiene standards.

The crew medical staff will make periodic inspections of crew accommodation and give advice on these issues. This inspection will be conducted on weekly basis with marine crew and HSEA to make sure regular cleaning of all accommodation, living quarters, kitchen and dining, toilet and bathroom are carried out properly.

This will be coordinated by the PC, HSE Advisor, Medical staff and Ships Officers for offshore operations.

Adequate waste disposal should be instituted from the start with sufficient space dedicated to waste storage available for the segregation of biodegradable and non-biodegradable waste.

Please refer to BGPM-TSP-HSSE-PL-15 Waste Management Plan

2.8. Lifestyle and Psychosocial

During the time of work no personnel shall take or be under the influence of any alcoholic beverage, narcotic or any other intoxicating substance.

BGP Marine recognizes that alcohol or drug dependence is a treatable condition. Therefore individuals are encouraged to seek medical advice and follow the treatment instituted.