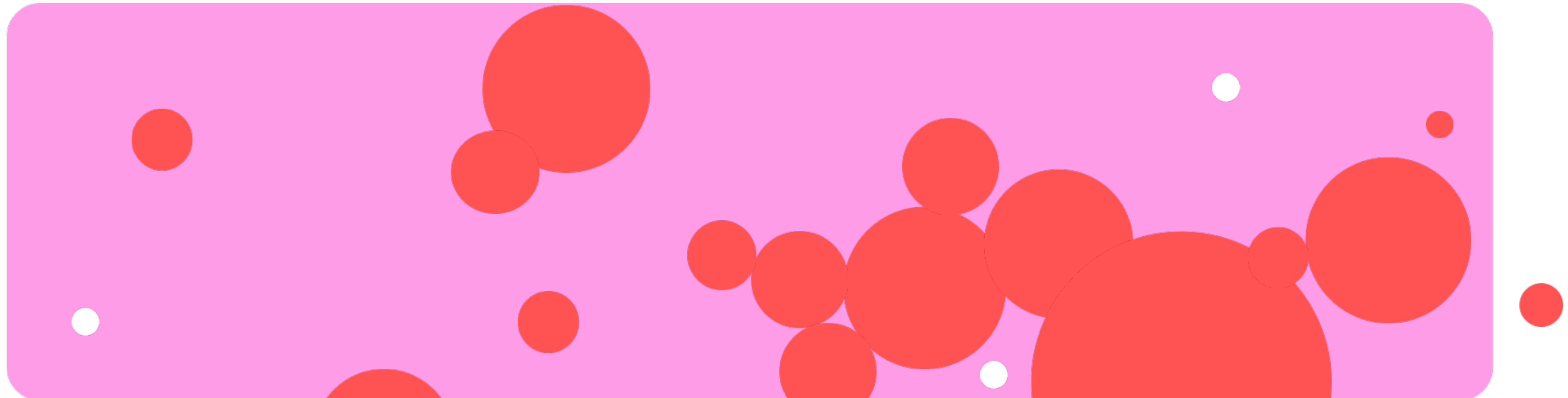


AUDIT REVIEW – Q1

January – March 2025



Bar Department



Thursday, July 24th 2025

Quality Assurance
Department of Quality, Health, and Safety Environment
THE UNION GROUP
2025

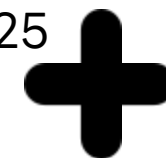
Apa yang akan dibahas hari ini?

OUTLINE



Pemaparan Skor Audit Per Outlet

Periode Januari – Maret 2025



Pemaparan Skor dan Issue Per Kategori

Periode Januari – Maret 2025



Rekomendasi

Rekomendasi tim QHSE agar tidak terjadi temuan berulang



Diskusi

Sesi diskusi, jika ada pertanyaan atau masukan, monggo!



Skor Audit Departemen BAR

BRAND	SCORE			RATA-RATA (PER OUTLET)
	JANUARI 2025	FEBRUARI 2025	MARET 2025	
CORK&SCREW – Country Club	92	90	91	91
CORK&SCREW – Pacific Place	92	N/A	N/A	92

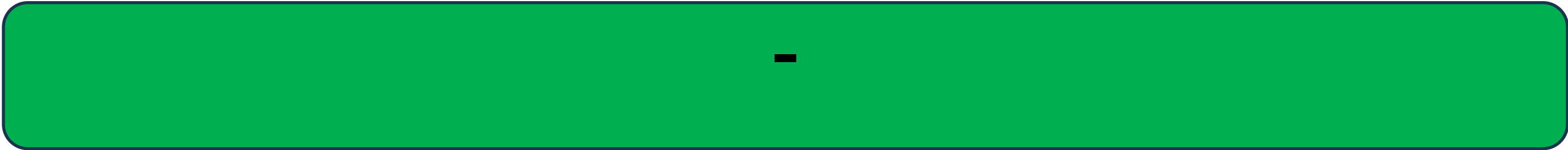
OUTLET	RATA-RATA (PER BULAN)		
CORK&SCREW	JANUARI 2025	FEBRUARI 2025	MARET 2025
	92	90	91

CORK&SCREW

– Pacific Place

Personal Hygiene and Safety

JANUARI 2025
100
FEBRUARI 2025
-
MARET 2025
-



CORK&SCREW

– Pacific Place

Product

JANUARI 2025
86
FEBRUARI 2025
-
MARET 2025
-

Produk yang disimpan sudah melewati tanggal kedaluwarsa atau best before; produk dalam kondisi tidak segar

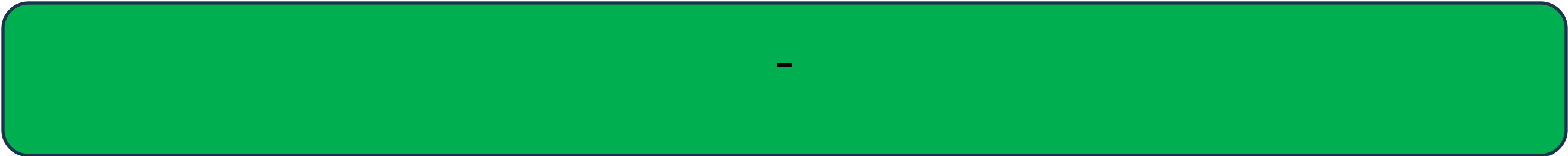
Terdapat kondisi yang menyebabkan kontaminasi silang, baik dari persiapan hingga penyajian

CORK&SCREW

– Pacific Place

Equipment, Tools, and Utensils

JANUARI 2025
100
FEBRUARI 2025
-
MARET 2025
-

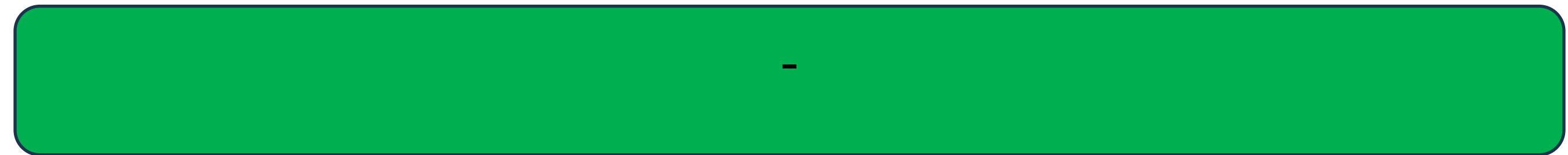


CORK&SCREW

– Pacific Place

Bangunan dan Sekitarnya

JANUARI 2025
100
FEBRUARI 2025
-
MARET 2025
-



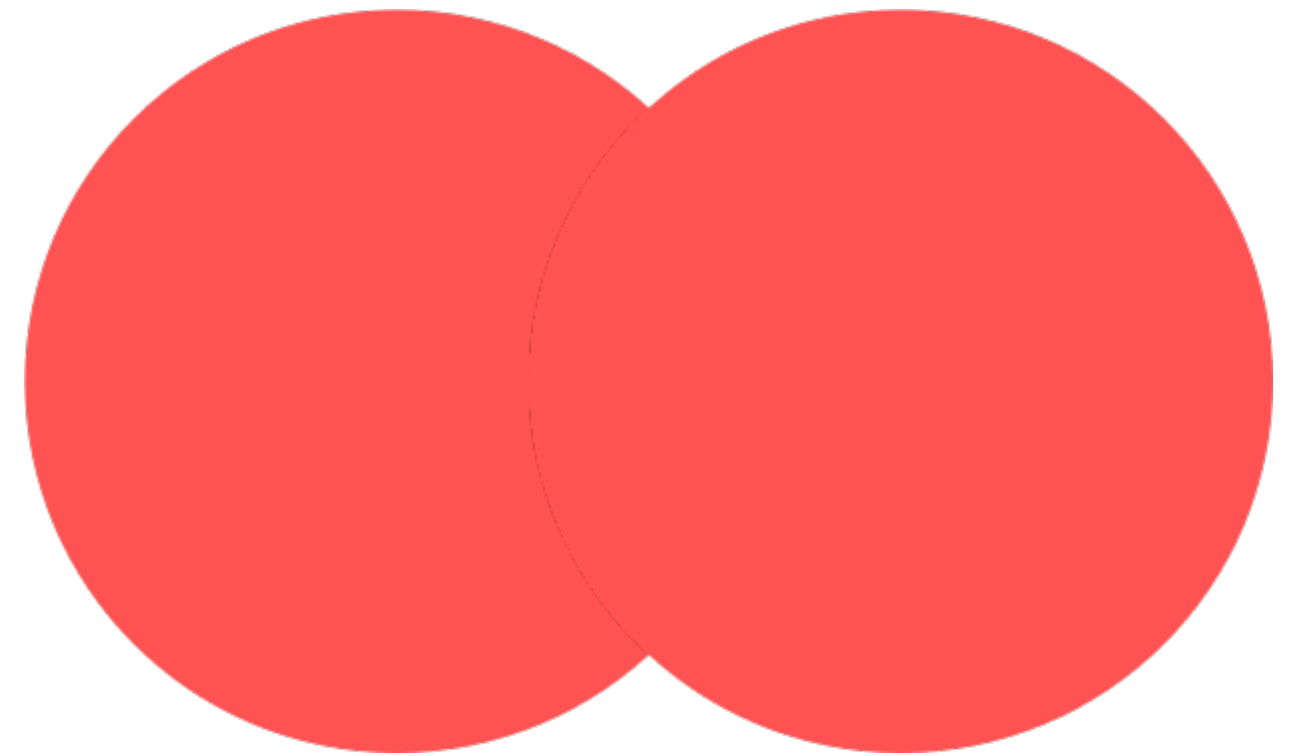
CORK&SCREW

– Pacific Place

Administrasi

JANUARI 2025
75
FEBRUARI 2025
-
MARET 2025
-

Pengisian form monitoring suhu tidak konsisten atau tidak akurat



Dokumentasi Temuan

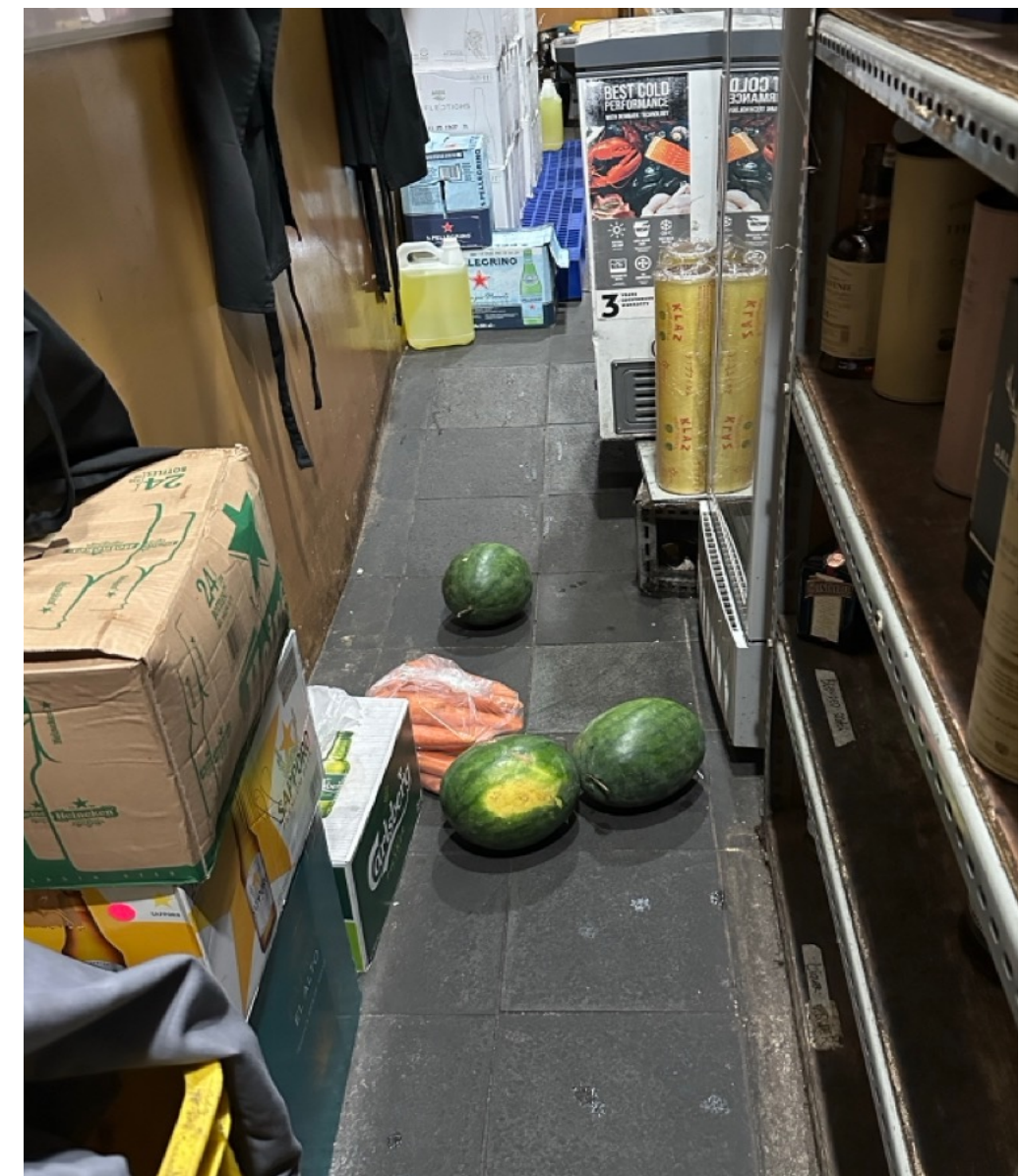
CORK&SCREW

– Pacific Place

Product



Produk ED 16/01/2025 (audit dilakukan tgl 28/01/2025)



Buah-buahan ada di lantai

CORK&SCREW

– Pacific Place

Administrasi

THE UNION GROUP		PT MITRA SELERA BERSAMA		DOC. NO REV TGL EFEKTIF HALAMAN		QHSR/FORM/19-03/003 002 23 Juni 2024 1	
BULAN/THN UNIT		January 25 F2		FORM MONITORING SUHU			
TANGGAL	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	REMARK
1	10.00	-15°	ex	12.00	-13°	ex	
2	08.00	-10°	Joli	01.00	-13°	Joli	
3	09.45	-13°	ex	12.00	-13°	ex	
4	08.00	-12°	---	1.00	-12°	---	
5	08.00	-12°	---	1.00	-11°	---	
6	08.00	-11°	---	12.00	-8°	---	
7	09.00	-11°	Joli	01.00	-8°	Joli	
8	08.00	-11°	Joli	01.00	-8°	Joli	
9	08.00	-11°	Joli	01.00	-8°	Joli	
10	08.00	-11°	Joli	01.00	-8°	Joli	
11	08.00	-11°	Joli	01.00	-8°	Joli	
12	08.00	-11°	Joli	01.00	-8°	Joli	
13	08.00	-11°	Joli	01.00	-8°	Joli	
14	08.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
15	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
16	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
17	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
18	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
19	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
20	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
21	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
22	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
23	08.30	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
24	08.30	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
25	09.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
26	08.30	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
27	08.00	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
28	08.30	-15°	Buss	12.00	-15°	Buss	
29							
30							
31							

Standar suhu chiller: (0°C s/d +4°C)
Standar suhu freezer: (-15°C s/d -18°C)
(0°C s/d +4°C)

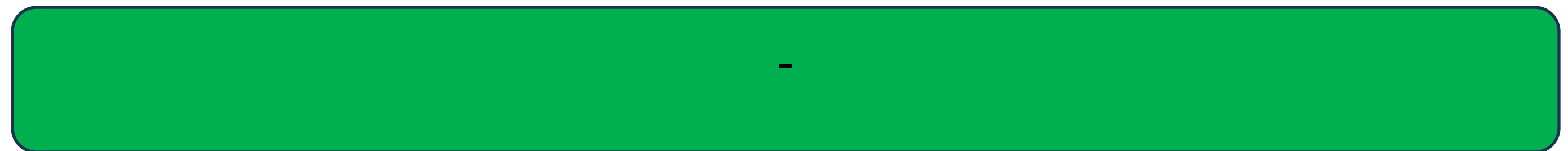
Pengisian form monitoring suhu belum konsisten

CORK&SCREW

– Country Club

Personal Hygiene and Safety

JANUARI 2025
100
FEBRUARI 2025
100
MARET 2025
100



CORK&SCREW – Country Club

Product

JANUARI 2025
80
FEBRUARI 2025
87
MARET 2025
86

Produk yang disimpan sudah melewati tanggal kedaluwarsa atau best before; produk dalam kondisi tidak segar

Penyimpanan dan penggunaan produk tidak FIFO atau FEFO

Produk disimpan tidak dalam kondisi tertutup

Terdapat kondisi yang dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi silang baik saat persiapan, proses produksi, penyimpanan, atau penyajian

CORK&SCREW – Country Club

Equipment, Tools, and Utensils

JANUARI 2025

100

FEBRUARI 2025

79

MARET 2025

79

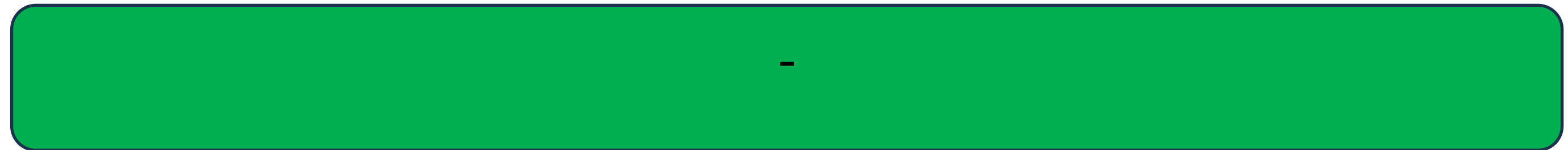
Utensils tidak dicuci dengan bersih atau tidak disimpan dalam kondisi bersih/hygiene dan kering

Equipment yang digunakan dalam kondisi tidak standar

CORK&SCREW – Country Club

Bangunan dan Sekitarnya

JANUARI 2025
100
FEBRUARI 2025
100
MARET 2025
100

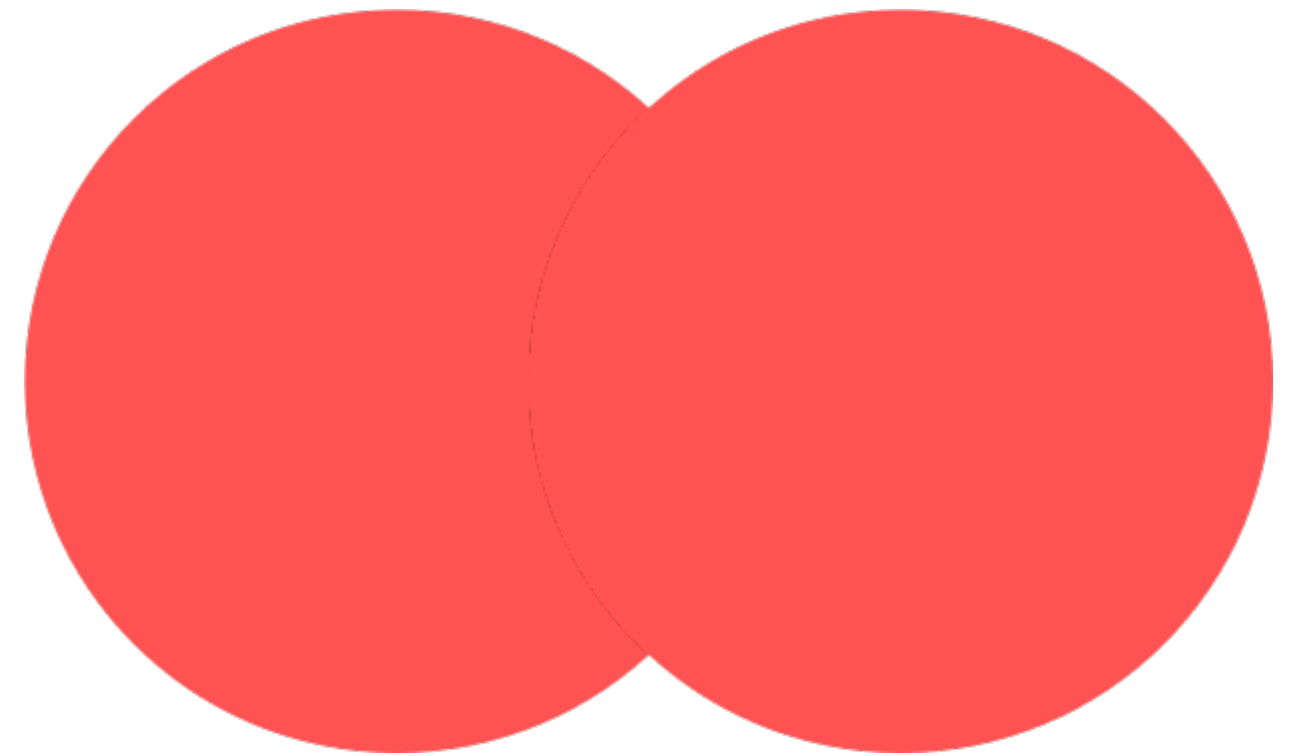


CORK&SCREW – Country Club

Administrasi

JANUARI 2025
75
FEBRUARI 2025
75
MARET 2025
100

Pengisian form monitoring suhu tidak konsisten atau tidak akurat



Dokumentasi Temuan

CORK&SCREW – Country Club

Product



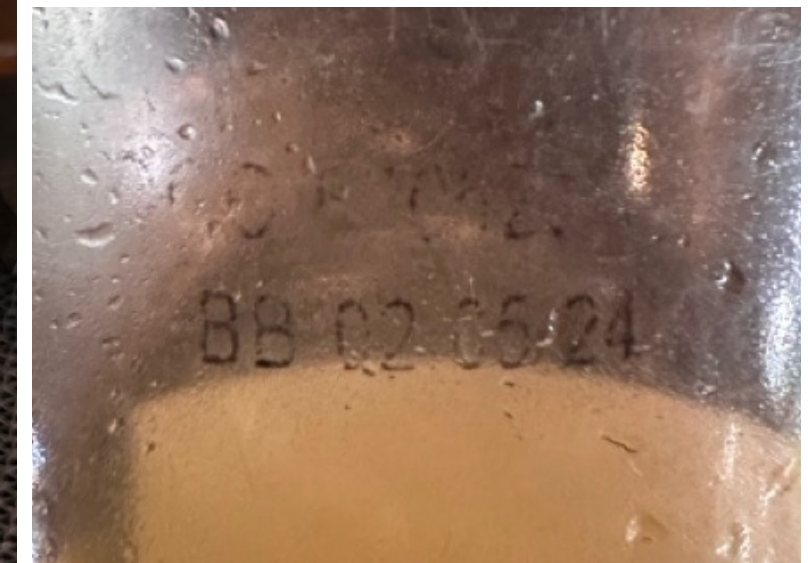
Plastik es untuk kemasan ice block langsung bersentuhan dengan ice cube



Produk dalam kondisi berjamur



Produk BB 02/05/2024 (audit dilakukan tgl 18/02/2025)



CORK&SCREW – Country Club

Equipment, Tools, and Utensils



Ice scoop diletakkan di atas kardus



Rak paling bawah showcase dalam kondisi kotor

CORK&SCREW

– Country Club

Administrasi

PT MITRA SELERA BERSAMA

FORM MONITORING SUHU

BULAN/THN : January 2025
UNIT : Chiller 1

TANGGAL	OPENING			LUNCH			DINNER			CLOSING			REMARK
	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	
1	8.00	7.2	Mike	12.00	6.0	Roy	09.00	6.5	FIFI	01.31	7.2 C	FIFI	
2	8.00	7.2	Mike	12.00	3.0	M	09.00	6.5	FIFI	01.34	7.0	FIFI	
3	8.00	7.5	Mike	12.00	3.5	M	09.00	6.5	FIFI	01.38	7.5 C	FIFI	
4	8.00	8.0	Mike	12.00	4.0	M	09.06	6.5 C	FIFI	01.40	8.0 C	FIFI	
5	8.00	8.0	Mike	12.00	2.0	M	09.06	6.5 C	FIFI	01.40	8.5 C	FIFI	
6	8.00	8.0	Angga	12.00	1.5	Angga	09.00	6.5	FIFI				
7	8.00	3.0	Roy	12.00	1.5	Roy	09.00	6.2	FIFI				
8	8.00	3.0	Mike	12.00	3.5	Roy	09.00	6.5	FIFI				
9	8.00	3.0	Mike										
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

Standar suhu chiller: (0°C s/d +4°C)
Standar suhu freezer: (-15°C s/d -18°C)

Pengisian form monitoring suhu belum konsisten

Temuan paling Banyak

Personal Hygiene and Safety

- NONE!

Product

- Terdapat keadaan atau situasi yang menyebabkan kontaminasi silang
- Produk yang disimpan atau digunakan telah turun mutu (segi fisik maupun telah melewati ED/BB)

Equipment, Tools, and Utensils

- Penempatan utensil dan kebersihan equipment tidak sesuai dengan standar

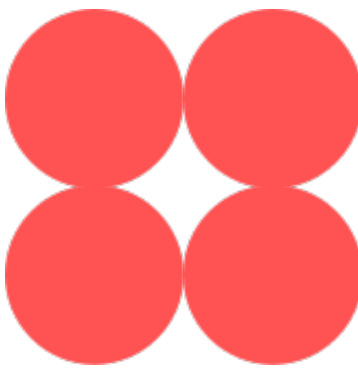
Bangunan dan Sekitarnya

NONE!

Administrasi

Pengisian form monitoring suhu belum konsisten

Rekomendasi



Product

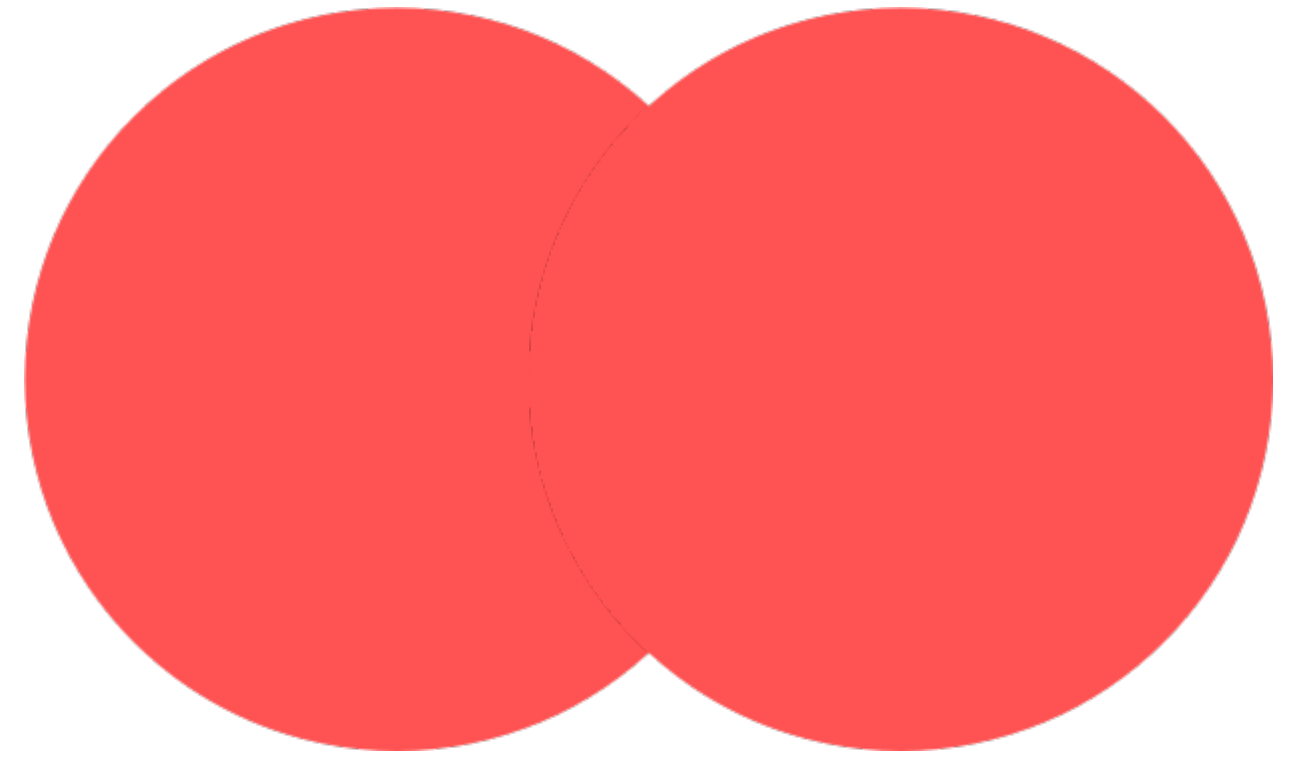
- Sebelum melakukan proses produksi, mohon double check expired date produk sebelum digunakan
- Gunakan momen inventory untuk melakukan sortasi (seleksi) produk. Bulan berikutnya -> produk2 yang disimpan dalam kondisi layak konsumsi
- Produk yang digunakan pada waktu tertentu (contoh: produk untuk event atau sample atau produk RnD), apabila tidak digunakan kembali, penempatannya dipisahkan dari barang-barang yang digunakan secara regular (tidak ditempatkan di area produksi) atau diberi tanda khusus (berupa label atau tanda tertentu)
- Penempatan produk harus sesuai (tidak menyentuh lantai). Sediakan tempat khusus yang memiliki alas (sebagai tempat transit sebelum disimpan ke tempat penyimpanan). Produk tidak boleh langsung menyentuh lantai.

Administrasi

Konsisten dalam pengecekan dan menuliskan form monitoring suhu. Suhu -> titik kritis dalam proses penyimpanan dan pengolahan makanan

Thank you!

Any questions?



Department of Quality, Health, and Safety Environment
THE UNION GROUP
2025