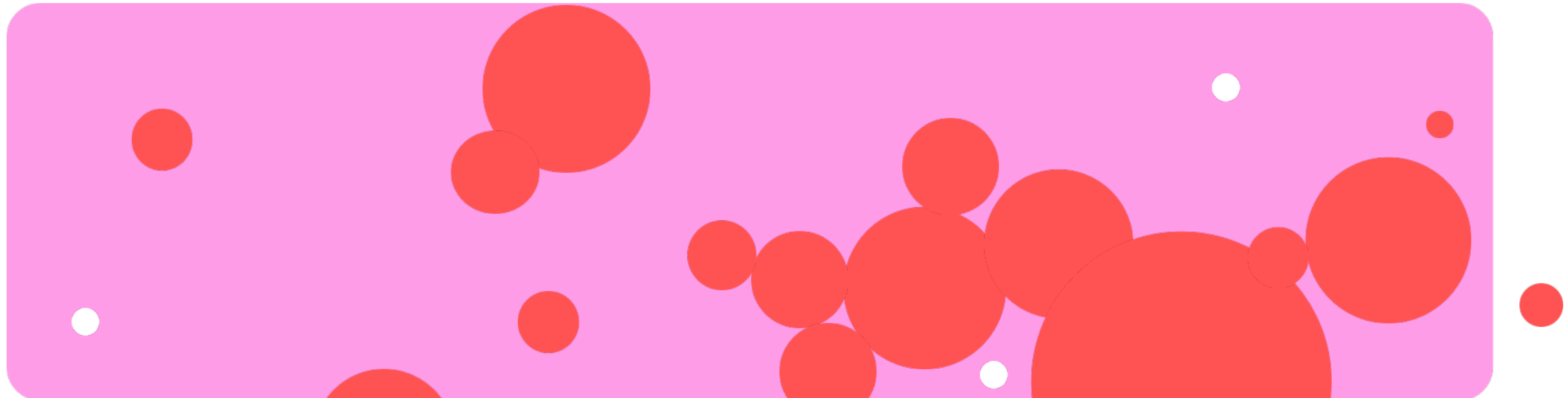


AUDIT REVIEW – Q1

January – March 2025



Kitchen Department



Thursday, July 24th 2025

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

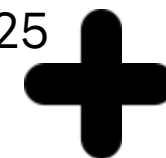
Apa yang akan dibahas hari ini?

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 KITCHEN

BRAND	SCORE			RATA-RATA (PER OUTLET)
	JANUARI 2025	FEBRUARI 2025	MARET 2025	
CORK&SCREW – Country Club	81	84	73	79,3
CORK&SCREW – Pacific Place	89	N/A	N/A	89

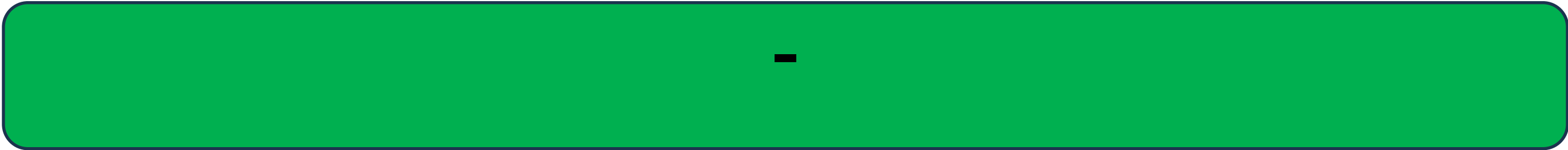
OUTLET	RATA-RATA (PER BULAN)		
CORK&SCREW	JANUARI 2025	FEBRUARI 2025	MARET 2025
	85	84	73

CORK&SCREW

– Pacific Place

Personal Hygiene and Safety

JANUARI 2025
100
FEBRUARI 2025
-
MARET 2025
-



CORK&SCREW

– Pacific Place

Product

JANUARI 2025

80

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

FEBRUARI 2025

-

Labeling produk kurang konsisten (pengadaan dan update label, kelengkapan informasi pada label)

MARET 2025

-

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

CORK&SCREW

– Pacific Place

Equipment, Tools, and Utensils

JANUARI 2025
83
FEBRUARI 2025
-
MARET 2025
-

Peralatan atau utensil yang digunakan tidak dalam kondisi baik,
bersih/hygiene dan kering

CORK&SCREW

– Pacific Place

Bangunan dan Sekitarnya

JANUARI 2025

94

FEBRUARI 2025

–

MARET 2025

–

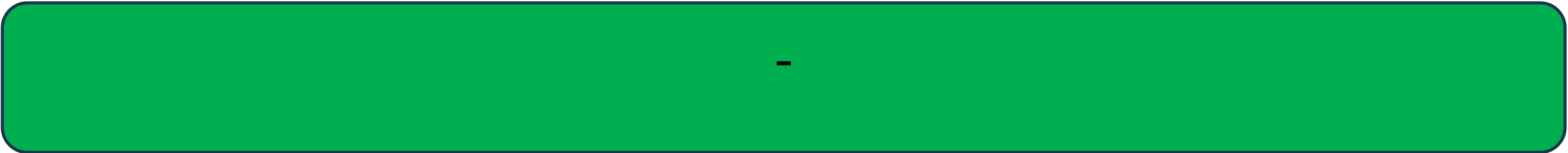
Lampu penerangan dalam kondisi mati

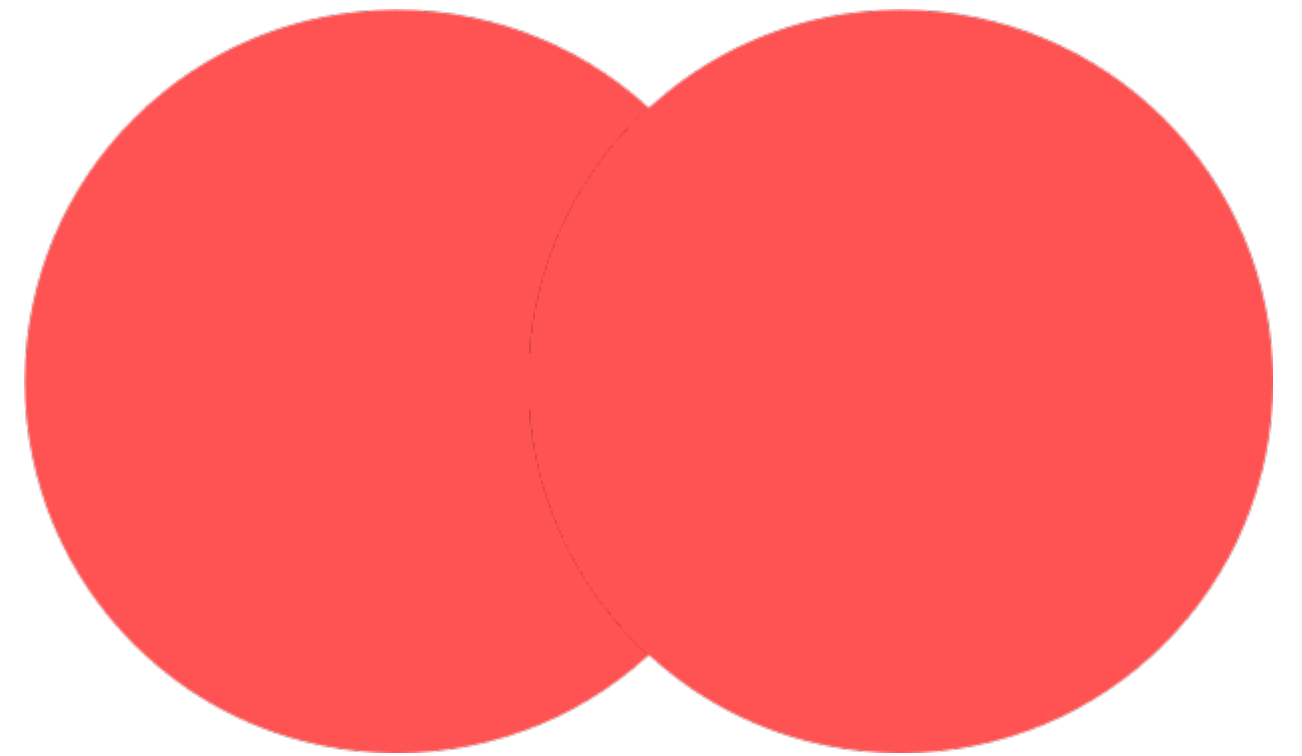
CORK&SCREW

– Pacific Place

Administrasi

JANUARI 2025
100
FEBRUARI 2025
-
MARET 2025
-



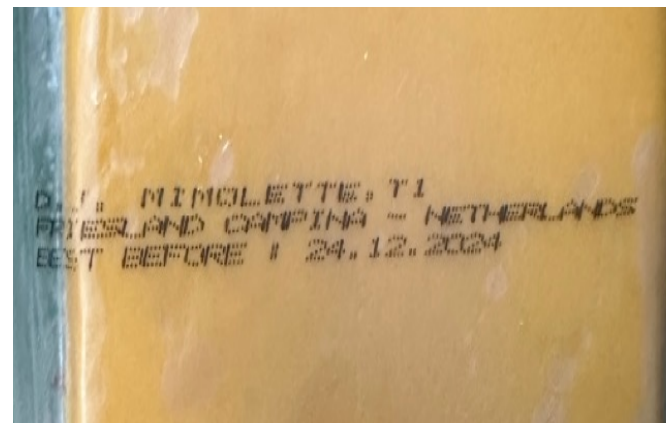


Dokumentasi Temuan

CORK&SCREW

– Pacific Place

Product



Produk BB 24/12/2024 (audit dilakukan tgl 28/01/2025)



Labeling produk belum konsisten (pengadaan dan kelengkapan informasi)

CORK&SCREW – Pacific Place

Equipment, Tools, and Utensils



Terdapat peralatan yang sudah berkarat, tetapi masih disimpan dan penempatannya digabung dengan peralatan yang dalam kondisi standar

CORK&SCREW – Pacific Place

Bangunan dan Sekitarnya



Terdapat lampu yang dalam keadaan mati di area produksi

CORK&SCREW – Country Club

Personal Hygiene and Safety

JANUARI 2025

86

FEBRUARI 2025

86

MARET 2025

86

Tidak menggunakan seragam atau APD yang sesuai dengan standar

Staff menggunakan perhiasan atau jam tangan saat bekerja

CORK&SCREW

– Country Club

Product

JANUARI 2025
75
FEBRUARI 2025
80
MARET 2025
62

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

Penyimpanan dan penggunaan produk tidak FIFO atau FEFO

Labeling produk kurang konsisten (pengadaan dan update label, kelengkapan informasi pada label)

Produk disimpan tidak dalam kondisi tertutup

Penempatan produk langsung di lantai (tanpa palette ataupun rubber mat)

CORK&SCREW – Country Club

Equipment, Tools, and Utensils

JANUARI 2025

83

FEBRUARI 2025

83

MARET 2025

67

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
94
FEBRUARI 2025
89
MARET 2025
94

Area kerja (termasuk area kolong) dalam kondisi tidak bersih

Lampu di area produksi dalam kondisi mati

CORK&SCREW – Country Club

Administrasi

JANUARI 2025

78

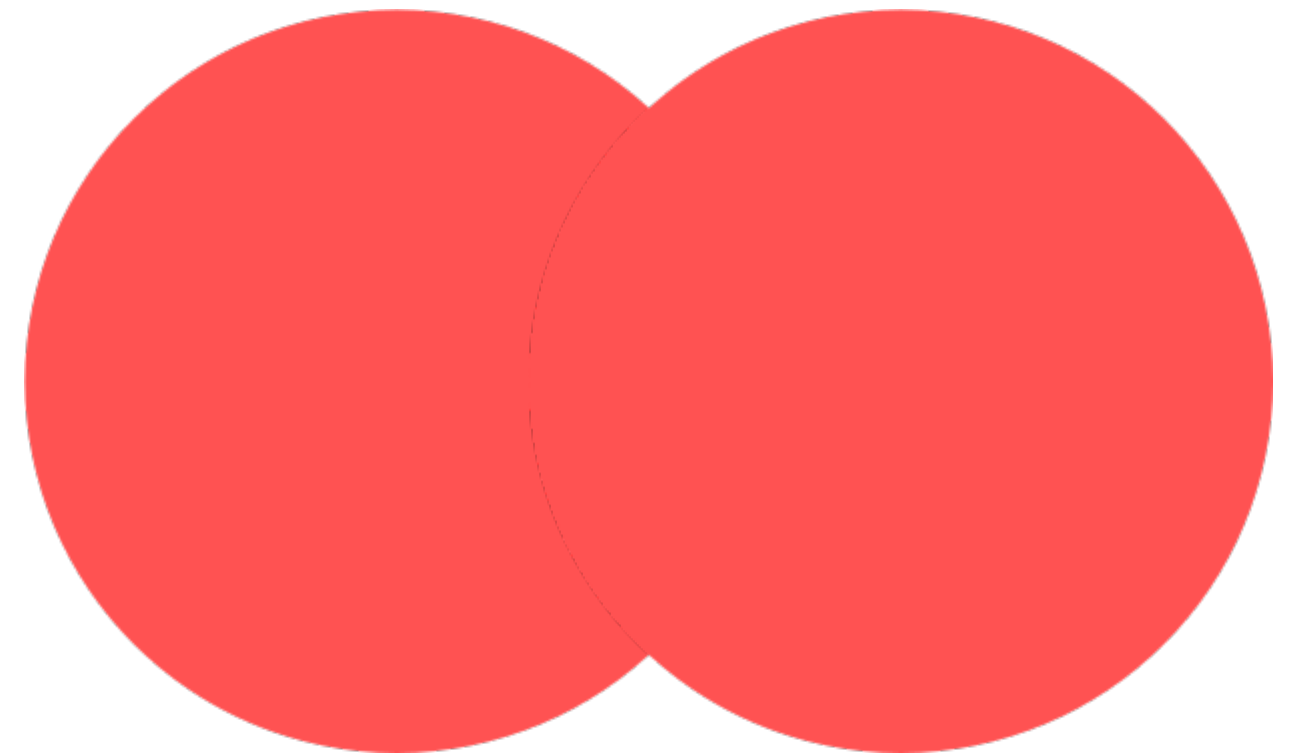
FEBRUARI 2025

78

MARET 2025

78

Pengisian form monitoring suhu tidak konsisten atau tidak akurat



Dokumentasi Temuan

CORK&SCREW – Country Club

Personal Hygiene and Safety



Tidak menggunakan seragam saat bekerja



Menggunakan jam tangan saat bekerja

CORK&SCREW – Country Club

Product



Keju yang ditempatkan di chiller drawer dalam kondisi berjamur



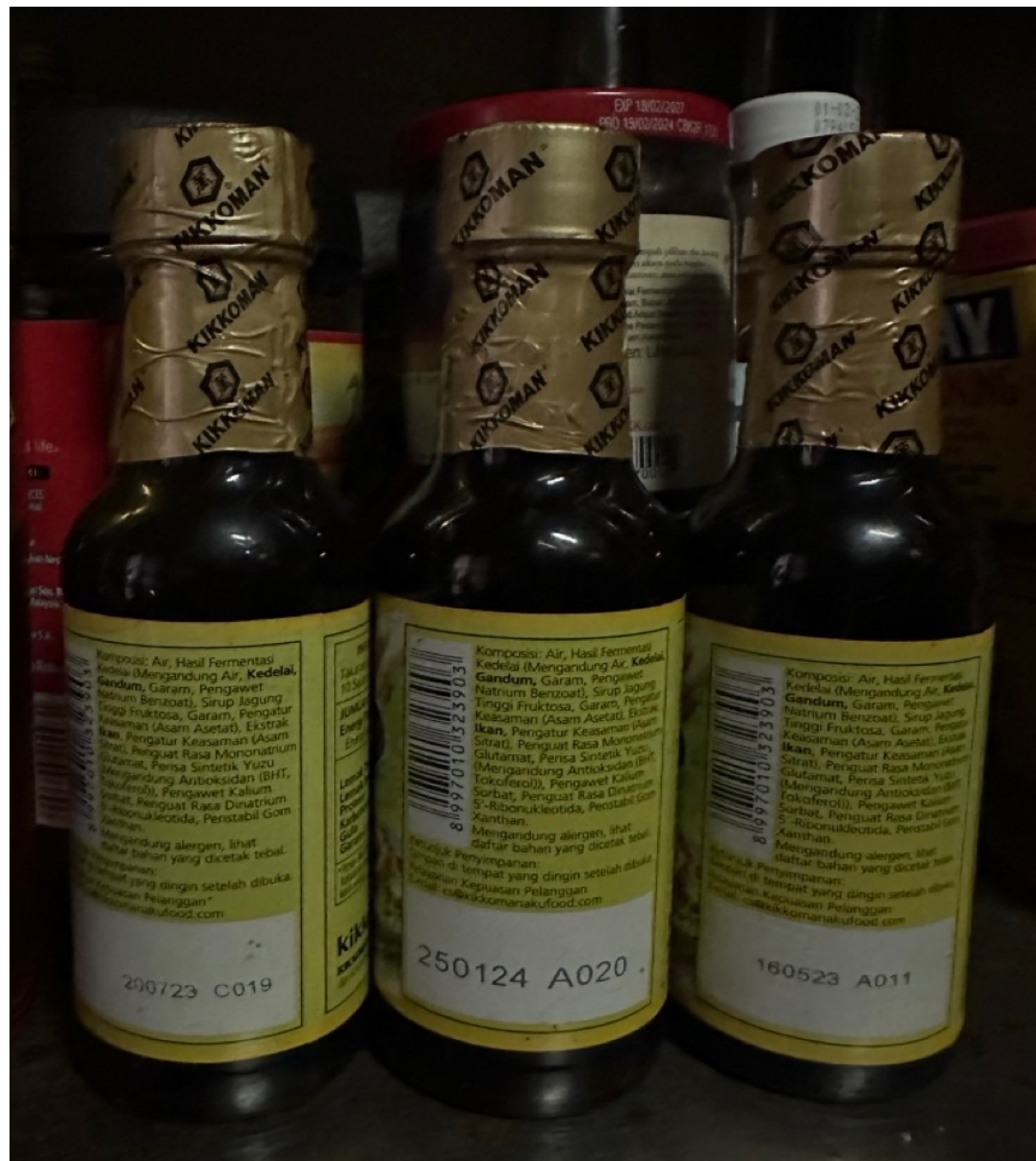
Labeling belum konsisten



Produk disimpan dalam kondisi terbuka

CORK&SCREW – Country Club

Product



Produk ED th 2023 dan 2024



Fresh milk ED 26/03/25 terlebih dahulu digunakan daripada ED 12/03/25 (audit dilakukan tgl 11/03/25)



Penempatan produk di lantai (tanpa ada alas palette atau rubber mat)

CORK&SCREW – Country Club

Equipment, Tools, and Utensils



Baut chiller dalam kondisi longgar



Chiller dalam kondisi kotor (terdapat bekas darah dari produk)
dan berbau tidak sedap

CORK&SCREW – Country Club

Bangunan dan Sekitarnya



Terdapat lampu di ruang produksi dalam kondisi mati



Kolong dry store dalam kondisi sangat kotor

CORK&SCREW – Country Club

Administrasi

THE UNION GROUP		PT MITRA SELERA BERSAMA		DOC. NO		REV		TOL. EFFECTIF		HALAMAN		FORM MONITORING SUHU		FORM/19-000003		23 Juni 2024		1	
BULAN/THN		JANUARI 2025		WALCIN Freezer															
UNIT																			
TANGGAL	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	CHECKING TIME	TEMPERATURE	PIC	REMARK						
1	09.00	-13°C	SOB	12.00	-14.5°C	SOB	19.00	-15°C	SOB	22.00	-15.5°C	SOB							
2	09.00	-15.5°C	SOB	12.30	-14.0°C	SOB	19.00	-15.0°C	SOB	22.00	-13°C	SOB							
3	09.00	-13°C	SOB	12.30	-13°C	SOB	19.00	-16°C	SOB	22.00	-17°C	SOB							
4	10.30	-17°C	SOB	13.00	-16°C	SOB	19.30	-15°C	SOB	22.00	-14°C	SOB							
5	11.00	-14°C	SOB	13.15	-12°C	SOB	19.30	-16°C	SOB	22.00	-15°C	SOB							
6	09.31	-10°C	SOB	13.00	-20°C	SOB	19.32	0.5°C	SOB										
7	09.30	-12°C	Ang	13.00	-13°C	Ang	19.00	-15°C	Ang										
8	09.30	-11°C	Ang	12.00	-12°C	Ang	19.00	-16°C	Ang										
9																			
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
- Jarang ditemukan form monitoring suhu di area butcher (tim butcher selaku PIC beberapa equipment untuk pengisian form monitoring suhu)

Temuan paling Banyak

Personal Hygiene and Safety

- Staff menggunakan aksesoris atau jam tangan saat bekerja

Product

- Labeling produk belum konsisten
- Produk yang disimpan atau digunakan telah turun mutu (segi fisik maupun telah melewati ED/BB)
- Penempatan produk langsung di lantai

Equipment, Tools, and Utensils

- Utensil disimpan tidak dalam kondisi bersih/kering/hygiene
- Equipment yang digunakan tidak dalam kondisi bersih atau standar, atau tidak dapat berfungsi dengan baik

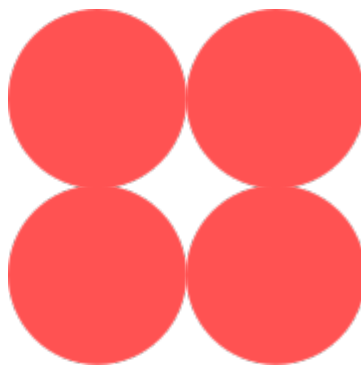
Bangunan dan Sekitarnya

Area kerja (termasuk kolong) dalam kondisi kotor

Administrasi

Pengisian form monitoring suhu belum konsisten

Rekomendasi



Personal Hygiene and Safety

Perlu kesadaran seluruh staff agar konsisten untuk tidak menggunakan aksesoris pada tangan saat bekerja. Aksesoris -> sumber kontaminasi

Bangunan dan sekitarnya

Kolong area kerja (termasuk kolong dry store belakang) perlu dilakukan pembersihan secara berkala

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 untuk waktu tertentu (mis: produk untuk event) apabila tidak digunakan kembali, mohon penempatannya dipisahkan dengan barang yang digunakan secara regular (diletakkan pada satu wadah khusus)
- Labeling produk harus diperbaharui sesuai dengan kondisi aktual produk. Label -> identitas produk, dapat mempermudah pelacakan (tracing) apabila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan
- Penempatan produk perlu diatur dengan baik, agar FIFO/FEFO berjalan dengan lancar
- Harap menutup (wrapping) kemasan atau wadah produk terlebih dahulu, sebelum disimpan di walk in chiller

Equipment, Tools, and Utensils

- Mohon untuk membersihkan equipment (terutama chiller meat) secara berkala, produk meat dapat diletakkan di dalam GN pan agar darah dari produk meat tersebut tidak tumpah dan mengotori chiller
- Peralatan yang tidak digunakan -> ditempatkan pada satu wadah khusus -> penempatannya dipisahkan dari peralatan yang masih digunakan.

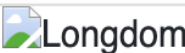
Administrasi

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



Awards Nomination

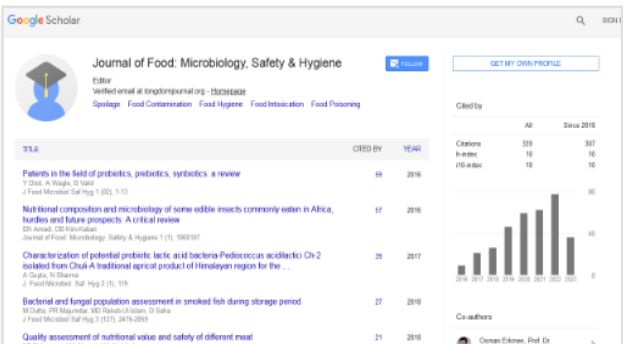
25+ Million Readerbase



Google Scholar citation report

Citations : 339

Journal of Food: Microbiology, Safety & Hygiene received 339 citations as per Google Scholar report



Sumber: longdom.org

Abstract

Accessories of Food Handlers and Restaurant Staff as a Source for Food Contamination

Mengual Lombard M, Gamez NM, Carcedo I, Lopez MA and Alava JI

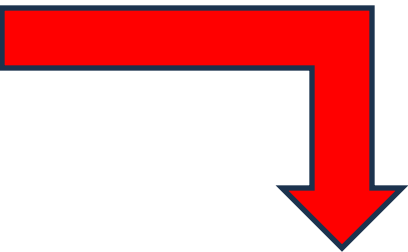
With the popularity of the culinary society and the new role of the cooks as media icons, some of the good practices of correct hygiene for items such as the working uniform are being underestimated. This study demonstrates the bacterial load of some accessories (rings, tattoos, watches, etc.) as sources of cross-contamination for foods. The purpose of this article is to reinforce one of the basics of food safety such removal of personal accessories as a means of; the good practices of hygiene in food handlers. In line with this purpose, samples from gastronomy sciences students were collected as representative of a culinary work environment. Sampling process was done through a swab collection method from accessories such as piercings, rings, bracelets, earrings, necklaces, (and recently done tattoos) unremoved while developing culinary skills in risk of food cross-contamination, either cooking or waiting tables. After the maintenance of 10-1 and 10-2 sample dilutions for 48 hours in culture conditions, the results showed a clear count of Enterobacteriaceae, and Staphylococcus in these accessories and even, some colonies of Escherichia Coli were detected in some of these handler samples as an indicator of fecal contamination. In the light of these results, it is shown the importance of maintaining hygienic dress code in those professional practices that involve any kind of food contact in a culinary environment.

Enterobacteriaceae (Escherichia coli)

- a. Bersifat patogen (berbahaya)
- b. Menghasilkan racun
- c. Bakteri mati krn suhu pemasakan, tetapi **racunnya tetap aktif**
- d. Risiko: diare, infeksi saluran pencernaan

Staphylococcus

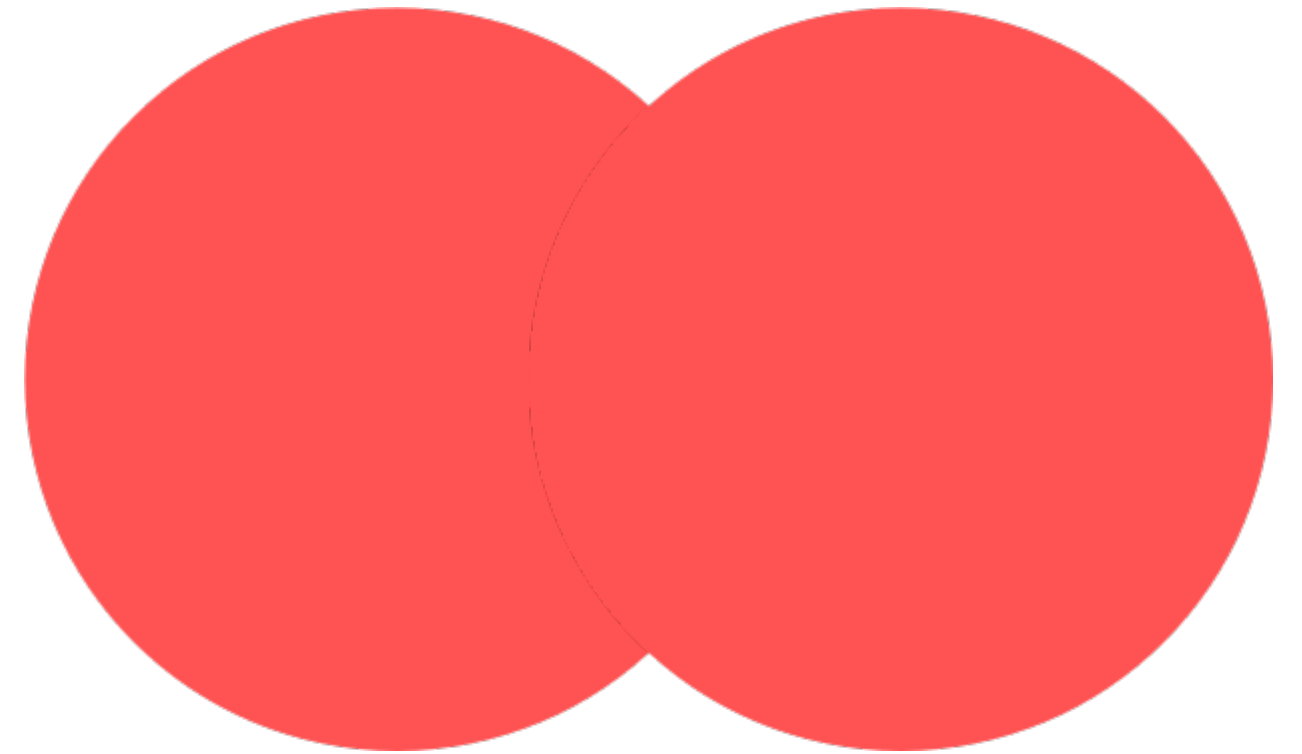
- a. Bersifat patogen (berbahaya)
- b. Menghasilkan racun
- c. Risiko: diare, muntah
- d. **Bakteri tidak mati walau terkena suhu panas** (krn proses pemasakan)



Hasilnya adalah bakteri *Enterobacteriaceae* dan *Staphylococcus* terlihat dan terhitung dengan jelas pada aksesoris tersebut, bahkan terdeteksi juga bakteri *Escherichia coli* yang merupakan indikator dari kontaminasi fecal (feses)

Thank you!

Any questions?



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