



Mahir dalam kebersihan dan keamanan industri mamin, tak perlu khawatir keracunan makanan

01 Bab pelaku usaha

10 Bab masyarakat umum

11 Bab prinsip pencegahan keracunan makanan



Bab pelaku usaha

Q1. Peraturan keamanan dan kebersihan pangan apa yang harus ditaati oleh pelaku usaha industri mamin?

Answer 1

1. Pedoman Praktik Kebersihan Pangan yang Baik (GHP)

Untuk memastikan kebersihan, keamanan dan kualitas pangan memenuhi persyaratan perangkat lunak dan keras yang paling dasar, semua pelaku usaha pangan, tempat usaha, manajemen kebersihan fasilitas dan sistem QC harus memenuhi pedoman GHP untuk memastikan kebersihan dan keamanan pangan dan mengurangi risiko pencemaran.

2. Pendaftaran pelaku usaha pangan

Demi keefektifan dalam pelaksanaan bimbingan dan manajemen audit bagi pelaku usaha, dan agar dapat memahami informasi dasar dan informasi seputar produk dari pelaku usaha, Kementerian Kesehatan dan Kesejahteraan mengeluarkan peraturan pada tanggal 3 Desember 2013, dan mengeluarkan revisi pada "Tata Cara Pendaftaran Pelaku Usaha Pangan" pada tanggal 29 April 2020, dan pada tanggal 28 April 2021 mengeluarkan revisi pada "kategori, skala dan tanggal pelaksanaan pada pelaku usaha pangan yang wajib mengajukan pendaftaran untuk dapat beroperasi". Saat ini terdapat pabrik, perusahaan, pengusaha, registrasi pajak, dan pedagang kaki lima yang memiliki SIUP dari otoritas ekonomi dan konstruksi setempat, dan juga usaha manufaktur pengolahan, impor, industri mamin, penjualan dan logistik pangan pedagang kaki lima, serta usaha manufaktur, pengolahan dan penjualan yang telah terdaftar sebagai tempat pengolahan utama hasil pertanian dan memperoleh sertifikat pendaftaran, harus mendaftarkan usahanya sesuai dengan "Tata Cara Pendaftaran Pelaku Usaha Pangan" untuk dapat beroperasi.

3. Pengarsipan berkas asal muasal bagi pelaku usaha pangan

Menurut Pasal 9 Ayat 1 Undang-Undang Keamanan Pangan: "Pelaku usaha pangan wajib mengarsipkan berkas yang berkaitan dengan asal usul bahan baku produk, produk setengah jadi, dan produk jadi." dan "Pelaku usaha pangan hendaknya mengarsip jenis dan periode berkas asal muasal bahan baku produk, produk setengah jadi, dan produk jadi", Untuk benar-benar memahami pemasok hulu produk, semua pelaku usaha pangan harus menyimpan berkas asal muasal produk, dan berkas tersebut wajib memuat informasi sebagai berikut:

1. Tanggal penerimaan atau nomor seri produk.
2. Nama bahan baku, produk setengah jadi, atau produk jadi.
3. Berat bersih, volume atau jumlah bahan mentah, produk setengah jadi, atau produk jadi.
4. Nama pemasok, alamat dan kontak lainnya (telepon atau email). Dalam hal pelaku impor bahan mentah, produk setengah jadi, dan produk jadi bahan pangan, berkas-berkas pada ayat yang disebutkan sebelumnya dapat diganti dengan berkas-berkas terkait yang diterbitkan dan disetujui oleh instansi berwenang.

4. Asuransi pertanggungjawaban produk pelaku usaha pangan

Menurut peraturan "Asuransi Pertanggungjawaban Produk untuk Pelaku Usaha Pangan", bagi pelaku usaha industri mamin yang memiliki SIUP, NIB, dan IUI harus membeli asuransi pertanggungjawaban produk untuk pangan yang diproduksi, diproses, disiapkan, dan diimpor.

Poin serta isi kontrak asuransi juga harus mencantumkan jumlah asuransi minimum dan pertanggungjawaban asuransi, untuk memfasilitasi pelaku usaha dalam menerapkan manajemen independen dan membagi risiko dalam tanggung jawab saat terjadinya insiden keamanan pangan, sehingga konsumen mendapatkan perlindungan yang lebih besar.




5. Mendatangkan staff profesional atau staff berlisensi khusus

Untuk meningkatkan sistem manajemen yang independen dan meningkatkan profesionalitas dan kualitas karakter staff dari pelaku usaha pangan yang memenuhi skala industri, maka perlu mempekerjakan seorang staff profesional atau staff berlisensi khusus yang relevan. Contohnya, sebuah pabrik makanan kotak dengan skala yang memenuhi syarat tertentu harus mempekerjakan staff teknis bidang pangan atau ahli gizi, serta sejumlah staff berlisensi (seperti koki Chinese food, dll.). Diharapkan melalui cara mempekerjakan staff profesional yang mempunyai skill manajemen keselamatan dan kebersihan pangan, dapat menyampaikan konsep keselamatan dan kebersihan pangan yang benar kepada staff industri mamin lainnya.

Q2. Apa saja poin penting yang wajib ditaati oleh pelaku usaha industri mamin dalam pedoman GHP?

Answer 2

Staff pekerja lapangan	
 <p>Manajemen kebersihan diri</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kenakan pakaian dan topi kerja dengan baik selama jam kerja, kenakan masker jika diperlukan, dan terapkan kebiasaan kebersihan yang baik seperti sering mencuci tangan, menjaga kebersihan tangan setiap saat, dan tidak memanjangkan kuku, mengenakan kutek, atau memakai perhiasan. 2 Luka di tangan harus dibalut dengan baik dan kenakan sarung tangan kedap air sebelum bekerja; sarung tangan harus diganti atau didisinfeksi secara berkala. 3 Dilarang merokok, mengunyah sirih, mengunyah permen karet atau melakukan perilaku lain yang dapat mengkontaminasi makanan di area pengolahan makanan. 4 Cuci tangan atau disinfeksi sesuai langkah yang tepat.
 <p>Pemeriksaan kesehatan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Staff harus menjalani pemeriksaan kesehatan setiap tahun dan mencatat hasil pemeriksaan. 2 Jika dokter mendiagnosis menderita atau tertular hepatitis A, penyakit kulit area tangan, ruam, abses, luka luar, TBC, tifus, atau penyakit lain yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan, maka tidak boleh melakukan pekerjaan yang bersentuhan dengan makanan saat mengidap atau terinfeksi penyakit tersebut.
 <p>Pelatihan dan pendidikan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Karyawan harus secara teratur menerima pelatihan dan pendidikan tentang keamanan pangan, kebersihan dan manajemen kualitas, dan hasil akan dicatat. 2 Selama bekerja, staff bagian pangan harus menerima seminar atau pelatihan kebersihan yang diberikan oleh instansi kesehatan atau badan (lembaga) terkait, sekolah, dan badan hukum yang diakui atau dipercayakan oleh mereka.

Tempat kerja



Area kerja, bangunan dan fasilitas

- 1 Lantai harus disapu dan dijaga kebersihannya setiap saat; sistem drainase harus sering dibersihkan dan dijaga kelancarannya untuk menghindari bau tidak sedap; pintu keluar dan masuk serta jendela harus berventilasi baik dan untuk mencegah media penularan penyakit.
- 2 Langit-langit, dinding, lantai, pintu, jendela, dll. harus tetap bersih dan tidak ada yang terkelupas, rusak atau terdapat jaring laba-laba. Diatas posisi dimana makanan terekspos, tidak boleh ada kondensasi pada lantai atau langit-langit.
- 3 Area dengan standar kebersihan yang berbeda, harus dipisahkan dan dikelola secara efektif.



Area kerja industri industri mamin

- 1 Tempat penyucian harus memiliki air ledeng yang cukup dan mengalir, jika tidak, maka harus disediakan peralatan makan sekali pakai.
- 2 Tekanan udara dan suhu ruangan di area dapur harus dijaga dengan sesuai; fasilitas penyaring minyak harus dibersihkan secara teratur, dan asap minyak harus ditangani dengan tepat untuk menghindari kontaminasi terjadi.
- 3 Bagi usaha industri mamin yang tidak memiliki tempat duduk, konter penjualan harus dipisahkan dengan baik dari area persiapan, pengolahan dan pengoperasian makanan.



Manajemen kebersihan fasilitas



Pengelolaan toilet

- 1 Toilet sebaiknya diposisikan pada lokasi yang dapat mencegah pencemaran sumber air, tidak menghadap ke area pengolahan makanan, atau harus terdapat fasilitas buffer untuk mengelola aliran udara untuk mencegah pencemaran terjadi.
- 2 Kebersihan dan kerapihan harus dijaga untuk menghindari bau, dan berikan petunjuk "Cucilah tangan setelah menggunakan toilet" di tempat yang mudah terlihat.



Fasilitas cuci tangan di area kerja

- 1 Peralatan mencuci tangan dan mengeringkan tangan harus dipasang di lokasi yang tepat dan dalam jumlah yang cukup, dan letakan petunjuk metode mencuci tangan yang sederhana dan mudah dipahami di tempat yang mudah terlihat.
- 2 Tersedia fasilitas seperti air keran yang mengalir, deterjen, pengering tangan atau handuk tangan. Fasilitas desinfeksi disediakan bila diperlukan. Fasilitas cuci tangan harus dirancang untuk mencegah kontaminasi kembali tangan yang telah dicuci.



Fasilitas penyediaan air

- 1 Terdapat fasilitas penyediaan air dan volume air yang cukup. Air maupun es yang digunakan langsung pada makanan maupun yang digunakan untuk membersihkan peralatan dan perlengkapan makanan harus memenuhi baku mutu air minum.
- 2 Jika menggunakan sumber air tanah, maka jaraknya dengan sumber pencemaran seperti septik tank dan tempat penimbunan limbah setidaknya berjarak lima belas meter.
- 3 Tempat penampungan air (tandon, tangki) harus dijaga kebersihannya dan diletakan setidaknya tiga meter dari sumber pencemaran seperti tempat penimbunan limbah dan septik tank.



Manajemen peralatan

- 1 Permukaan yang bersentuhan dengan makanan harus tetap halus, tidak penyok atau retak, dan tetap bersih.
- 2 Pastikan peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk pembuatan, pengolahan, penyiapan, atau pengemasan makanan bersih sebelum digunakan dan dibersihkan setelah penggunaan. Peralatan dan perlengkapan yang telah dibersihkan dan didisinfeksi harus dijaga dari kontaminasi.
- 3 Pastikan deterjen atau disinfektan tidak mengkontaminasi makanan atau permukaan yang bersentuhan dengan makanan maupun pengemas makanan saat proses pembersihan dan disinfeksi peralatan dan perlengkapan.

Sistem jaminan kualitas



Asal muasal bahan makanan dan

- 1 Untuk menjamin keamanan asal muasal bahan baku, pelaku usaha pangan hendaknya menyimpan berkas yang berkaitan dengan asal muasal bahan baku produk, produk setengah jadi, dan produk jadi, sehingga, apabila terjadi permasalahan, sumbernya dapat ditelusuri untuk menghindari produk yang diduga bermasalah kembali beredar.
- 2 Pengecekan juga harus benar-benar dilakukan pada saat penerimaan barang, dan barang yang tidak lulus harus ditandai dengan jelas dan disediakan tempat khusus untuk penyimpanannya, serta ditangani dengan baik untuk menghindari penyalahgunaan.



Manajemen pergudangan dan transportasi

- 1 Gudang harus tetap bersih dan berventilasi baik, dan barang tidak boleh diletakkan langsung di atas lantai, dan wajib menerapkan prinsip masuk pertama keluar pertama (FIFO). Terapkan pencatatan dan manajemen yang diperlukan, serta harus ada tindakan pencegahan kontaminasi silang.
- 2 Suhu produk makanan beku harus dijaga di bawah minus 18 derajat Celcius; Suhu produk makanan yang didinginkan harus dijaga di atas titik beku dan di bawah 7 derajat Celcius; Perubahan suhu yang drastis harus dihindari.
- 3 Kendaraan pengangkut harus tetap bersih dan higienis. Selama pengangkutan, makanan harus terlindung dari sinar matahari langsung, hujan, perubahan suhu atau kelembapan yang drastis, serta terhindar dari benturan, dan genangan air di dalam kendaraan, dsb. Tindakan pencegahan kontaminasi silang harus diterapkan.



Pengendalian mutu proses

- 1 Kontaminasi silang harus dihindari selama proses persiapan makanan, dan pastikan peralatan, perlengkapan dan perkakas makan yang digunakan tetap bersih, serta kontaminasi pada makanan selama proses pekerjaan dan pemeliharaan wajib dihindari.
- 2 Hidangan dipersiapkan dengan prinsip dipanaskan secara menyeluruh, suhu yang sesuai harus dijaga selama penyimpanan dan penyajian; Wajib menyediakan fasilitas kedap debu, anti serangga dan fasilitas sanitasi lainnya saat proses penyimpanan makanan dan peralatan makan; Hidangan siap saji yang dibeli dari luar juga wajib dipastikan kebersihan dan keamanannya.
- 3 Apabila kandungan total senyawa polar minyak goreng untuk menggoreng mencapai lebih dari 25%, maka minyak tersebut tidak boleh digunakan kembali dan wajib diganti sepenuhnya dengan minyak baru.

	<ol style="list-style-type: none">4 Pelaku usaha pangan wajib menugaskan staff pengelola sanitasi untuk mencatat pengelolaan sanitasi setiap harinya, seperti kondisi kebersihan bangunan dan fasilitas, juga pekerjaan sanitasi yang ditentukan dalam standar GHP.
 <p>Bahan dan perlengkapan pembersih dan disinfeksi</p>	<ol style="list-style-type: none">1 Pestisida, pembersih, disinfektan dan bahan kimia beracun yang digunakan untuk pencegahan dan pengendalian media penularan penyakit harus mematuhi undang-undang dan peraturan yang relevan, diberi label yang jelas, disimpan di tempat yang tetap, dan ada penanggung jawab yang mengelola dan mencatat setiap penggunaannya.2 Dilarang menggunakan atau menyimpan bahan kimia (kecuali yang diperlukan untuk membersihkan) di area pengolahan makanan.3 Zat kimia beracun harus dilabeli dengan toksisitas, cara penggunaan dan cara penanganan daruratnya.
 <p>Pengelolaan limbah</p>	<ol style="list-style-type: none">1 Sampah tidak boleh ditumpuk sembarangan di dalam maupun di sekitar area pengolahan makanan untuk mencegah perkembangbiakan media penularan; Limbah harus dibuang sesuai dengan Undang-Undang Pembuangan Limbah dan peraturan terkait lainnya.2 Wajib menyediakan fasilitas penyimpanan khusus untuk limbah seperti bahan kimia, zat radioaktif, mikroorganisme berbahaya, produk daur ulang yang rusak atau kadaluwarsa yang dapat membahayakan tubuh manusia juga keamanan serta kebersihan pangan.



Q3. Apa yang harus dilakukan oleh pelaku usaha pangan jika diketahui bahwa makanan yang diolah diduga menyebabkan keracunan makanan?

Answer 3

Menurut Pasal 7, Ayat 5 Undang-Undang Keamanan Pangan: “Ketika pelaku usaha pangan menemukan bahwa produknya berisiko membahayakan kesehatan dan keselamatan, maka harus dengan segera menghentikan semua produksi, pemrosesan, penjualan dan pemakaian ulang dari produk tersebut, serta memberi tahu otoritas yang berwenang dari kota/kabupaten tersebut.” Untuk mencegah penyebaran keracunan makanan, jika pelaku usaha menemukan bahwa produk yang diolah diduga dapat menyebabkan keracunan makanan, maka produksi, penjualan, dan operasi terkait lainnya harus dihentikan, dan melapor kepada instansi kesehatan pemerintah setempat untuk investigasi dan penanganan lebih lanjut.” .

Dari hasil investigasi, instansi kesehatan pemerintah setempat mungkin akan meminta pelaku usaha untuk memperbaiki lingkungan, peralatan, staff atau kondisi kesehatan dan keselamatan lainnya agar memenuhi persyaratan yang berlaku, serta mengharuskan pelaku usaha untuk mengirim staff terkait mengikuti pelatihan kebersihan mengenai pencegahan dan pengendalian keracunan makanan; Dan tindak lanjut juga akan diambil jika diperlukan, dalam membantu dan mengawasi pelaku usaha untuk menangani daur ulang, pemusnahan dan operasional terkait lainnya untuk mencegah produk bermasalah beredar kembali di pasaran.



Bab Masyarakat Umum

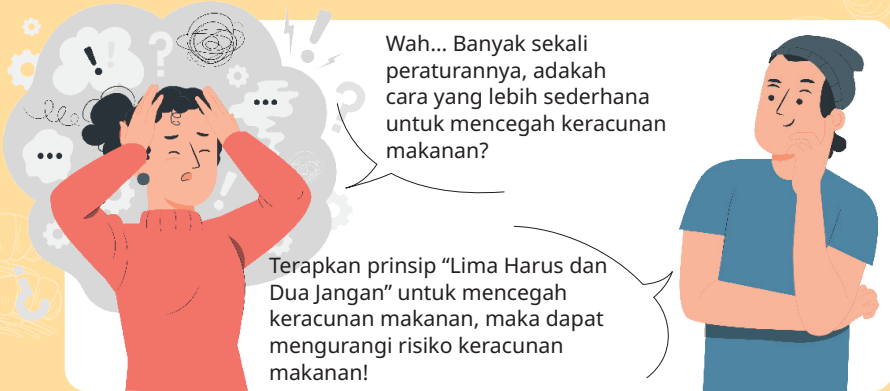
Q. Apa yang harus dilakukan konsumen jika diduga mengalami keracunan makanan?

Answer

Jika konsumen merasa tidak enak badan akibat dugaan keracunan makanan, maka harus segera berobat dan berkolaborasi secara baik dengan instansi investigasi kesehatan untuk mengklarifikasi penyebab keracunan makanan tersebut. Jika satuan medis menemukan adanya dugaan keracunan makanan pada pasien, maka satuan medis tersebut wajib melaporkannya pada instansi kesehatan tersebut dalam kurun waktu 24 jam (lihat Lampiran 3 untuk nomor telepon pelaporan).



Mencegah keracunan makanan!



1 Harus mencuci tangan

Pertahankan kebiasaan kebersihan yang baik, cuci tangan dengan bersih sebelum makan, dan setelah menggunakan toilet serta sebelum dan sesudah mengolah makanan, dan jangan lupa balut luka yang ada.



2 Harus segar

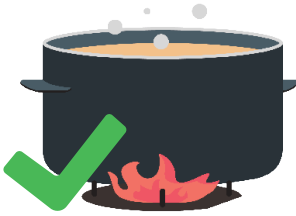
Bahan-bahan yang digunakan harus segar dan air yang digunakan harus higienis.



3 Harus memisahkan makanan mentah dari matang

Gunakan peralatan yang berbeda dalam memroses dan menyajikan makanan mentah dan matang untuk menghindari kontaminasi silang.





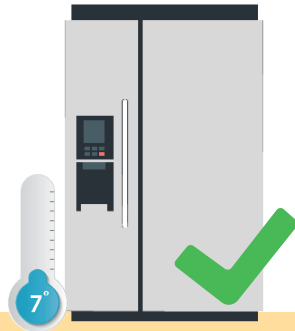
4 Harus memanaskan secara menyeluruh

Makanan perlu direbus dalam jangka waktu tertentu (suhu inti melebihi 70°C) agar bakteri mati.

5 Harus memerhatikan suhu penyimpanan

Simpan di bawah suhu 7°C. Makanan yang telah dimasak atau mudah rusak, disarankan untuk disimpan di bawah suhu 5°C.

Jangan dibiarkan terlalu lama pada suhu ruangan.



1 Jangan minum air dari mata air pegunungan



2 Jangan memakan hewan dan tumbuhan yang tidak diketahui jelas