



GOOD MANUFACTURING PRACTISE (GMP) / CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPPOB)

Oleh : Tim BBPP Lembang

Pelatihan Vokasi Pascapanen dan Pengolahan Buah dan Sayuran



**BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN
SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

**Profesional
Daya Saing
Wirausaha**



<http://bppsdmp.pertanian.go.id>

TUJUAN PEMBELAJARAN

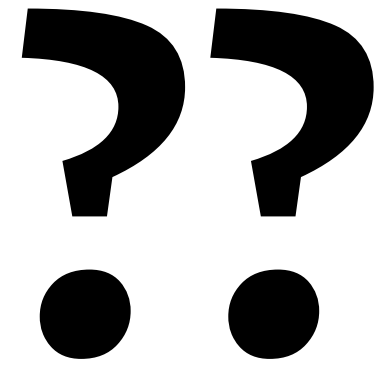


Hasil Indikator Belajar :

1. Peserta dapat memahami prinsip-prinsip dan ruang lingkup GMP
2. Peserta dapat mengidentifikasi bahaya pada pangan

Agenda Materi GMP/CPPOB

- ◎ Pengertian GMP/CPPOB
- ◎ Tujuan GMP/CPPOB
- ◎ Ruang Lingkup GMP/CPPOB



Good Manufacturing Practice / Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik



- Adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi.

“Pangan olahan adalah makanan dan/atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.”

“Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.”



Home > Gaya Hidup > Health

Tiga Produk Ikan Kaleng Impor di Riau Mengandung Cacing

Antara, CNN Indonesia | Kamis, 22/03/2018 13:34 WIB

Bagikan :  



Nestle tarik mi instan Maggi dari pasar India

🕒 16 Juni 2015

f 💬 🐦 ✉️ Kirim



Nestle mulai menarik produk-produk bermerek Maggi dari toko-toko, setelah pihak berwenang di India mengatakan hasil uji menunjukkan kadar timbal mi instan itu "tidak aman dan berbahaya".

Nestle mengatakan akan menghancurkan mi instan Maggi seharga lebih dari

Berita Utama

Pemerintah perpanjang masa darurat, Jokowi larang pemda tetapkan status 'lockdown'

Presiden Joko Widodo menyerukan warga untuk membatasi aktivitas di luar rumah dan 'menjaga jarak sosial', sembari menyerahkan kewenangan penentuan status kedaruratan pada kepala daerah.

🕒 1 jam lalu

MUI rilis fatwa penyelenggaraan ibadah di tengah wabah Covid-19

🕒 3 jam lalu

Virus corona: Mengapa memeriksakan diri ke rumah sakit, tapi tidak diperiksa?

🕒 7 jam lalu

Berita Terpopuler

Virus corona di Indonesia: Pemerintah perpanjang masa darurat, Presiden Joko Widodo melarang pemda menetapkan status 'lockdown'

1

Konsep Makanan Bagi Tubuh Manusia

- ✓ Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan.
- ✓ Fungsi makanan : sumber energi, sumber pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit dan sumber pembangun tubuh baik untuk pertumbuhan maupun perbaikan tubuh.
- ✓ Tanpa makanan apa yang akan terjadi ?
- ✓ Apakah semua makanan bermanfaat untuk tubuh kita?
- ✓ B2SA (Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman).
- ✓ Menurut *World Health Organization* (WHO) jutaan orang jatuh sakit, bahkan banyak yang meninggal akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman. Diperkirakan lebih dari 200 jenis penyakit yang ditimbulkan karena mengonsumsi makanan yang tercemar (BPOM Yogyakarta, 2020)



DISKUSI KELAS

Identifikasi tentang bahaya/cemaran pada bahan pangan:

1. Jenis Bahaya
2. Sumber bahaya



Jenis Bahaya/Cemaran

1. Bahaya Biologi
2. Bahaya Fisik
3. Bahaya Kimia

(1)

BAHAYA BIOLOGI



(3)



BAHAYA FISIK

BAHAYA KIMIA



BEBAS BAHAYA

(2)

Pangan yang aman adalah pangan yang **“bebas bahaya”**

1. Bahaya Biologi

Bahaya biologi adalah bahaya yang berasal dari makhluk hidup,

- Dapat berupa bakteri, kapang, kamir, parasit, virus maupun ganggang.



“Bahaya biologi bisa berasal dari air tercemar, debu, serangga seperti lalat, kecoa yang berkeliaran, hewan pengerat (tikus), hewan **peliharaan**, Peralatan memasak maupun peralatan makan yang kotor, tangan yang kotor, penjaja makanan yang sakit dan atau tidak menjaga kebersihan, makanan mentah yang tidak bersih pencuciannya, dan sampah yang berserakan.” 

Note

- Keracunan pada manusia dapat disebabkan oleh pertumbuhan bakteri. Hal ini menyebabkan makanan menjadi busuk sehingga tidak layak untuk dimakan, bahkan dapat pula menyebabkan kematian.



- Faktor yang menentukan pertumbuhan dan perkembangan biakan bakteri adalah sumber makanan, kondisi hangat, air, keasaman dan waktu.

Note

- Bakteri tumbuh baik pada makanan berprotein tinggi, seperti daging, ikan, susu dan produk-produk olahannya. Oleh karena itu makanan yang mengandung protein tinggi lebih cepat menjadi basi dibanding dengan makanan yang lain.
- Bakteri dapat berkembang biak dengan sangat cepat dengan membelah diri setiap 20 menit.



- Bakteri tidak hanya tumbuh dan berkembang biak pada makanan saja, tetapi juga di tubuh manusia termasuk tangan. Oleh karena itu kita perlu mencuci tangan sesering mungkin terlebih setiap kali sehabis memegang benda kotor atau setiap kali mau memegang makanan.

Mikroba

Salmonella sp.

Gejala

: Terdapat dalam telur, daging, susu dan air terkontaminasi.
: Demam, diare, sembelit, pusing, mual dan lesu.

Eschericia coli

Gejala

: berasal dari kotoran manusia/binatang
: Diare.

Staphylococcus aureus

Penyebab

Gejala

: terdapat pada kulit dan saluran pernafasan
: Infeksi.
: Mual, muntah, kejang perut dan diare.



Kapang pada roti
tawar



- ✓ Bahaya yang ditimbulkan oleh binatang pengerat (tikus) adalah :
 - Secara langsung yaitu : kotoran yang dibawa.
 - Kerusakan fisik yaitu : dimakan atau dirusak.
- ✓ Bahaya yang ditimbulkan oleh serangga adalah :
 - Secara langsung yaitu: kotoran yang dibawa.
 - Kerusakan fisik yaitu : dari jenis kutu beras dapat melubangi beras.



Cara yang Dilakukan untuk Menghindari Bahaya Biologi

- ✓ Membeli bahan mentah dan makanan matang di tempat yang bersih dan dari penjual yang sehat dan bersih.
- ✓ Jangan membiarkan makanan matang berdekatan dengan bahan mentah.
- ✓ Mencuci tangan setelah memegang benda kotor, atau setiap kali mau memegang makanan.
- ✓ Jaga perlengkapan/alat pengolahan selalu bersih.
- ✓ Lindungi pangan dari cemaran hewan.
- ✓ Gunakan air bersih yang sesuai standar air minum.
- ✓ Kemasan tidak rusak karena kemasan yang rusak memungkinkan mikroorganisme masuk ke dalam makanan dan menyebabkan makanan menjadi tercemar.
- ✓ Memilih makanan yang telah dimasak dengan benar.

2. Bahaya Fisik

- ✓ Bahaya fisik adalah benda-benda yang tidak boleh ada di dalam makanan.
- ✓ Jika benda tersebut ada di dalam makanan akan membahayakan kesehatan.
- ✓ Benda-benda tersebut jika ada di dalam makanan dan tertelan dapat melukai kerongkongan dan perut. Cemaran benda asing (Tanah, paku, rambut, kerikil, perhiasan, steples, kuku, pecahan gelas atau kaca, kayu, kotoran hewan dll)



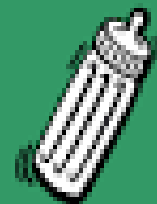
Potongan kaleng



Potongan gelas/kaca



Potongan ranting/kayu



Potongan plastik



Rambut, kuku, perhiasan

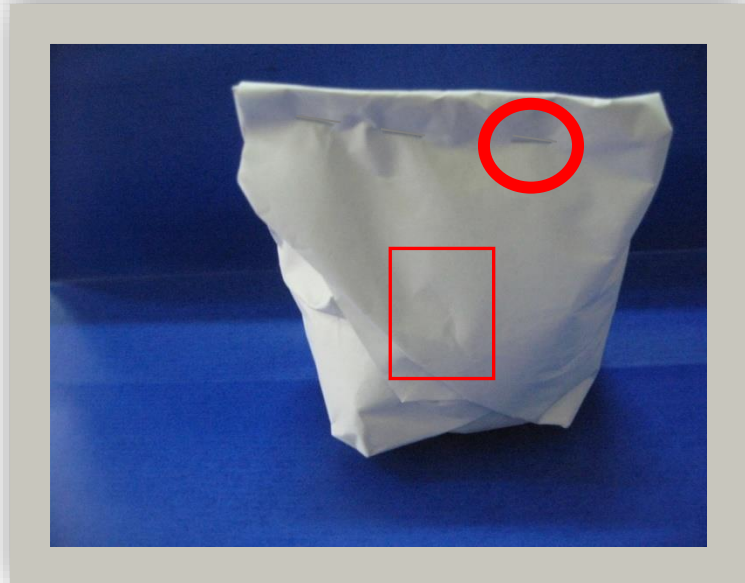
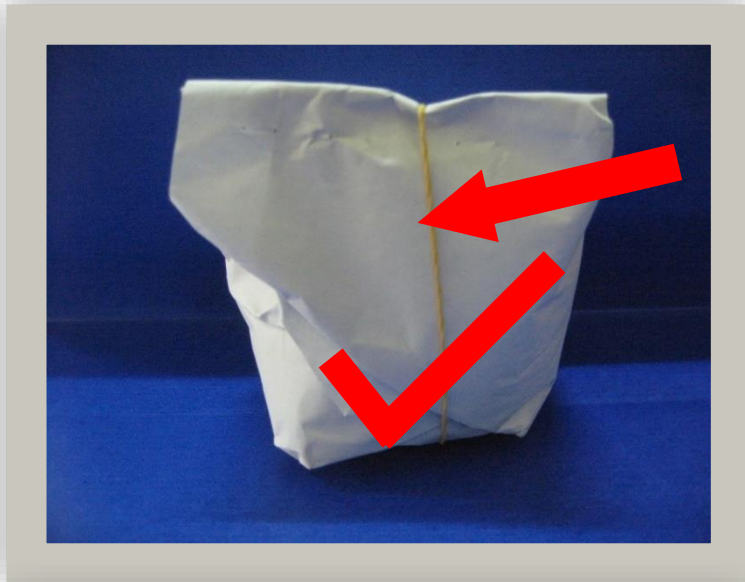


Potongan batu/kerikil

Cara yang Dilakukan untuk Menghindari Timbulnya Pencemaran Makanan karena Bahaya Fisik

- ✓ Bahan yang akan diolah disortasi terlebih dahulu.
- ✓ Selama bekerja, para pekerja harus menggunakan tutup kepala, sarung tangan dan secara teratur memotong kuku.
- ✓ Para pekerja sebaiknya tidak menggunakan perhiasan.
- ✓ Bahan pangan dikemas dengan baik supaya aman dalam proses transportasi dan distribusi.

HINDARI PEMAKAIAN STAPLES PADA PEMBUNGKUS MAKANAN



3. Bahaya Kimia

- Bahaya kimia merupakan bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam makanan.
- Bahaya kimia masuk ke dalam makanan secara sengaja maupun tidak sengaja dan dapat menimbulkan bahaya.

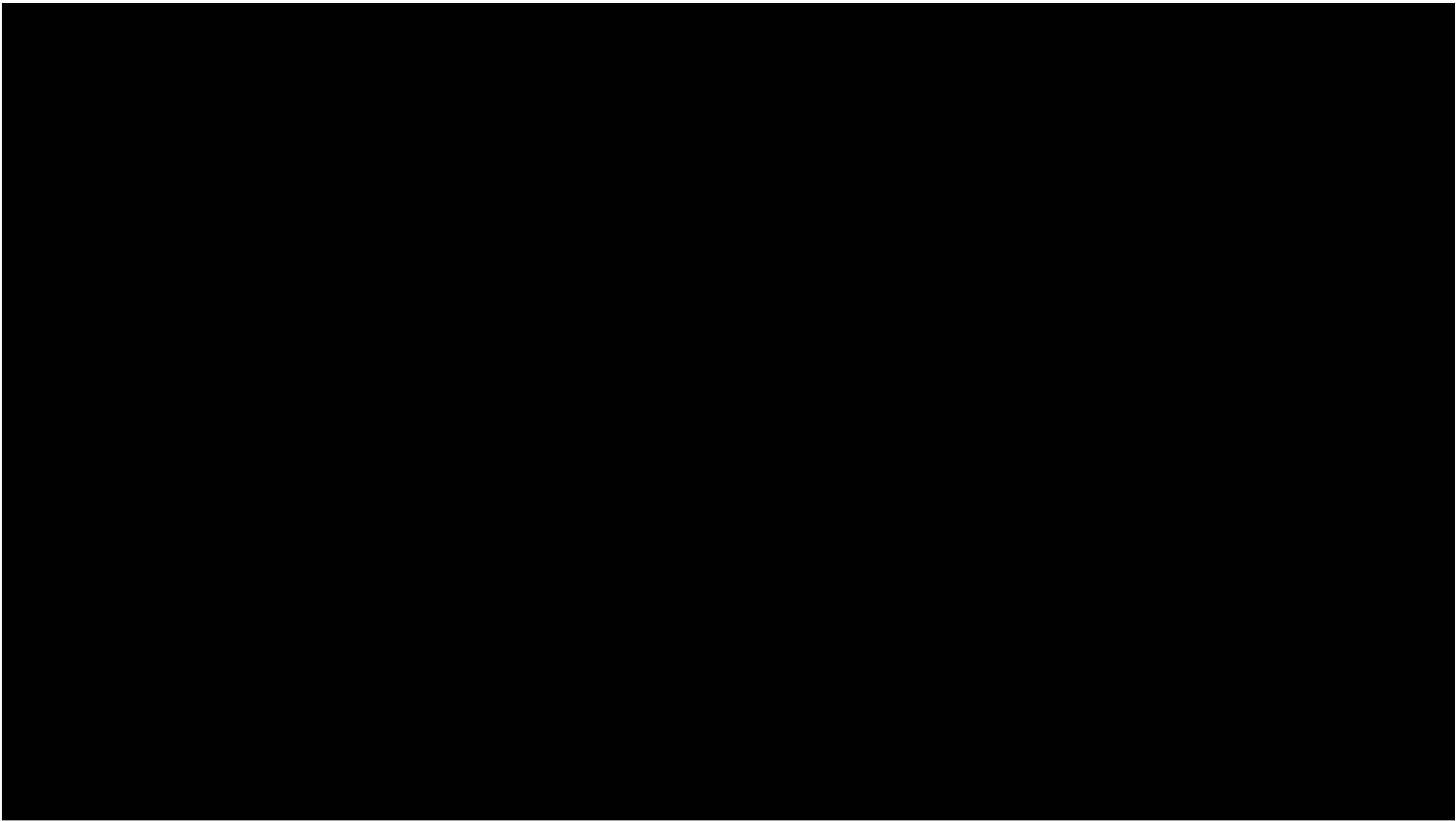


- Bahaya kimia dapat berupa :
 - Racun alami dari dalam makanan, contoh : racun jamur, singkong beracun, racun ikan buntal, dan racun alami pada jengkol.
 - Cemaran bahan kimia dari lingkungan, contoh : limbah industri, asap kendaraan bermotor, sisa pestisida pada buah dan sayur, deterjen, cat pada peralatan masak, minum dan makan, dan logam berat.
 - Penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang melebihi takaran.
 - Penggunaan bahan berbahaya yang dilarang pada makanan, seperti: boraks, formalin, rhodamin B, dan methanil yellow.



Cara Menghindari Pencemaran Makanan karena Bahaya Kimia

- ✓ Selalu memilih bahan baku yang baik.
- ✓ Menggunakan BTP sesuai aturan.
- ✓ Menggunakan pestisida menurut aturan.
- ✓ Selalu mencuci bahan pangan sebelum diolah atau dikonsumsi.
- ✓ Menggunakan pelindung/sarung tangan bila memegang bahan yang berbahaya.
- ✓ Buang limbah industri sesuai aturan.



TUJUAN PENERAPAN GMP / CPPOB

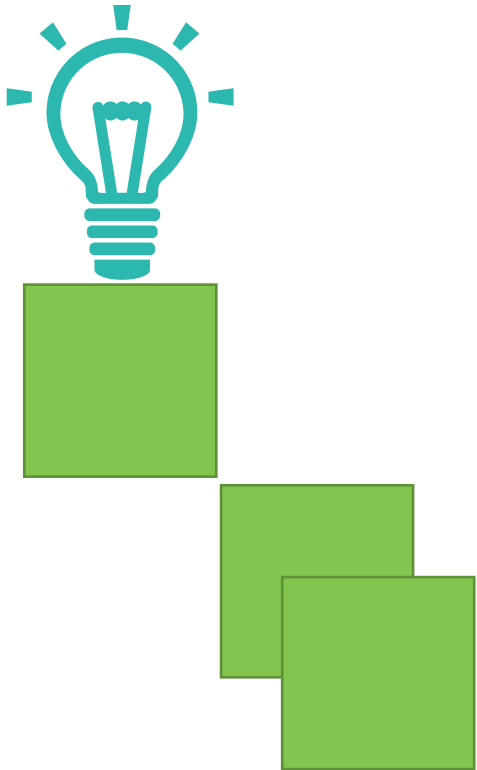
◎ Penerapan CPPOB ditujukan untuk:

- a. **Menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen;**
- b. **Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan;**
- c. **Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; dan**
- d. **Meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.**

Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010



Peraturan Perundang-undangan CPPOB



1. UU No. 8 Tahun 1999 Tentang perlindungan konsumen
2. UU RI No. 18 Tahun 2012 Tentang pangan
3. PP No. 86 Tahun 2019 Tentang keamanan pangan
4. PP No. 68 Tahun 1999 Tentang label dan iklan pangan
5. **Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang pedoman CPPOB (Good Manufacturing Practices)**
6. Permenkes No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan
7. **PerKa BPOM RI No. HK 03 1 23 04 12 2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.**

CPPOB

Acuan
Bagi:

- ✓ Industri pengolahan pangan
- ✓ Pembina Industri pengolahan
- ✓ Pengawas mutu keamanan pangan olahan



Ringkasan GMP / CPPOB

- ◎ Adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:
 - a. Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
 - b. Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
 - c. Mengendalikan proses produksi pemilihan bahan baku, penggunaan bahan penolong, penggunaan bahan pangan lainnya, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan/ pengangkutan

Tingkatan CPPOB

PerKa BPOM RI No. HK 03 1 23 04 12 2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

Seharusnya (should)

2

3

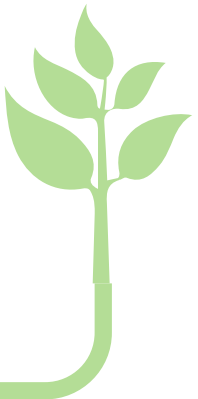
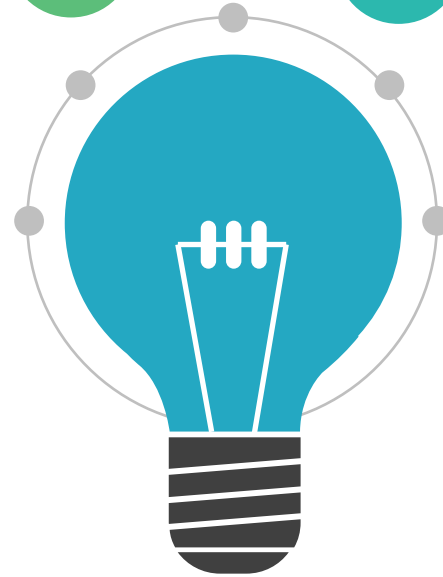
Sebaiknya

Harus (Shall)

1

4

Dapat (can)



Tingkatan CPPOB

- ◎ Persyaratan "harus" adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi **akan mempengaruhi** keamanan produk secara langsung dan / atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi, dan dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian **kritis**
- ◎ Persyaratan "seharusnya" adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi mempunyai **potensi** mempengaruhi keamanan produk, dan dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian **serius**;
- ◎ Persyaratan "sebaiknya" adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi mempunyai **potensi** mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk, dan dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian **mayor**;
- ◎ Persyaratan "dapat" adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi mempunyai **potensi** mempengaruhi mutu (*wholesomeness*) produk, dan dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian **minor**;

Ruang Lingkup Pedoman CPPOB

1. Lokasi dan Lingkungan produksi
2. Bangunan
3. Peralatan produksi
4. Suplai air atau sarana penyediaan air
5. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi
6. Kesehatan dan higiene karyawan
7. Pemeliharaan dan program hygiene sanitasi karyawan
8. Penyimpanan
9. Pengendalian proses
10. Pelabelan Pangan
11. Pengawasan oleh penanggungjawab
12. Penarikan produk
13. Pencatatan dan dokumentasi
14. Pelatihan karyawan

PerKa BPOM RI No. HK 03 1 23 04 12 2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai Tindakan pencegahan

Lokasi IRTP seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.



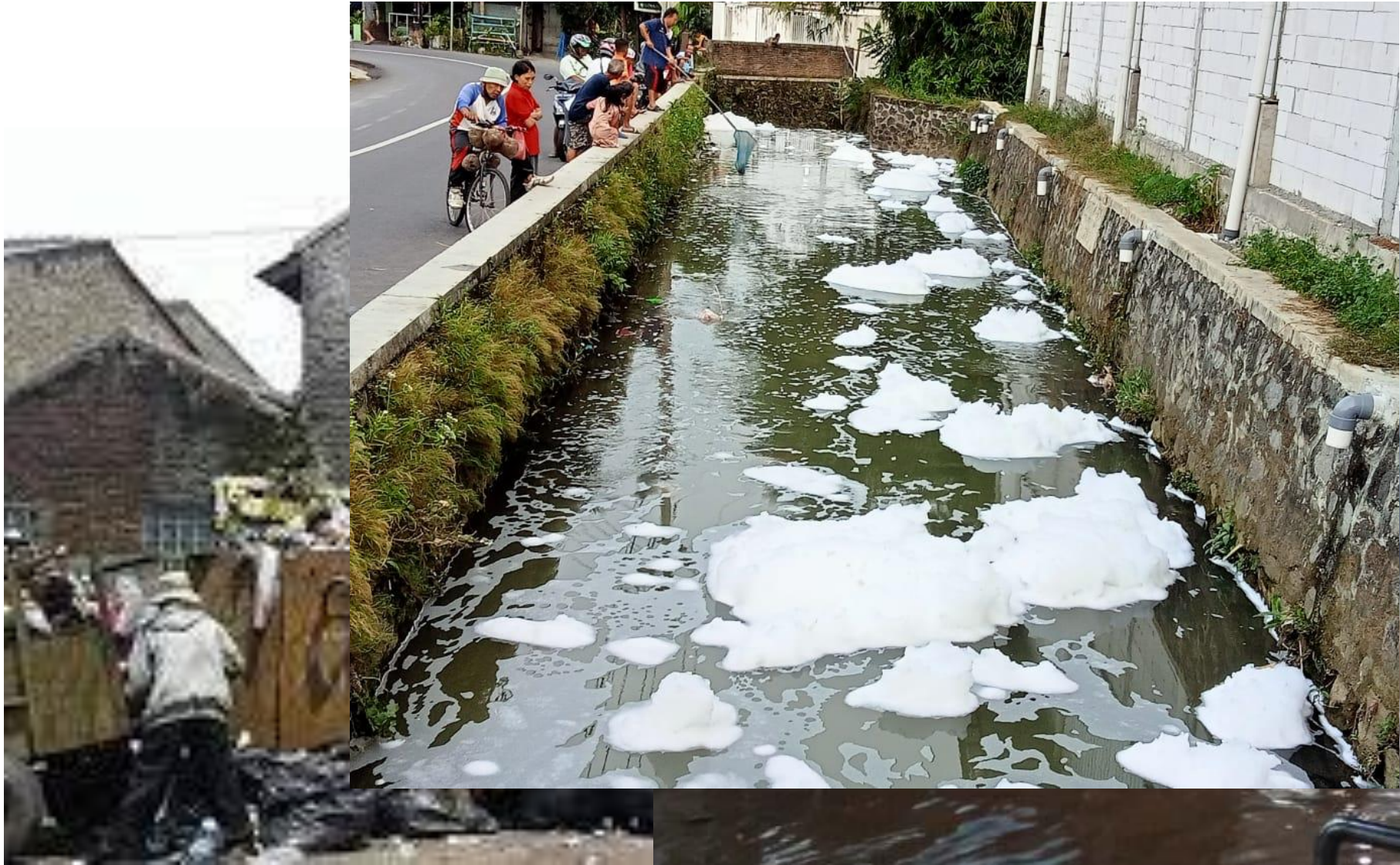
Lingkungan seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut :

- (1) Sampah dibuang dan tidak menumpuk
- (2) Tempat sampah selalu tertutup
- (3) Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik

Pertimbangan Lokasi Pabrik/Tempat Produksi

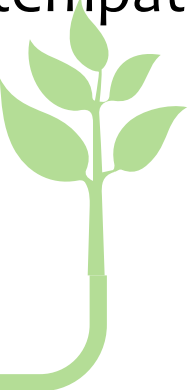
- ⦿ Pabrik/tempat produksi yang terbuka tidak digunakan untuk kegiatan produksi
- ⦿ Jauh dari tempat pembuangan sampah umum, limbah atau permukiman penduduk kumuh, tempat rongsoan dan tempat-tempat lain yang dapat menjadi sumber cemaran
- ⦿ bebas dari semak-semak atau daerah sarang hama
- ⦿ Tidak daerah banjir
- ⦿ Tidak ada sampah teronggok
- ⦿ Jalan menuju pabrik tidak menimbulkan debu/genangan air
- ⦿ Jauh dari daerah/lingkungan yang tercemar





2. Bangunan

- ⦿ Bangunan dan fasilitas harus menjamin pangan tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis, dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan dan disanitasi
- ⦿ Sanitasi adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam peralatan dan bangunan yang dapat merusak dan membahayakan
- ⦿ Ruang produksi yaitu : Disain dan tata letak, lantai, dinding atau pemisah ruangan, langit-langit, pintu ruangan, jendela, lubang angin atau ventilasi dan permukaan tempat kerja.
- ⦿ Fasilitas yaitu kelengkapan ruang produksi dan tempat penyimpanan



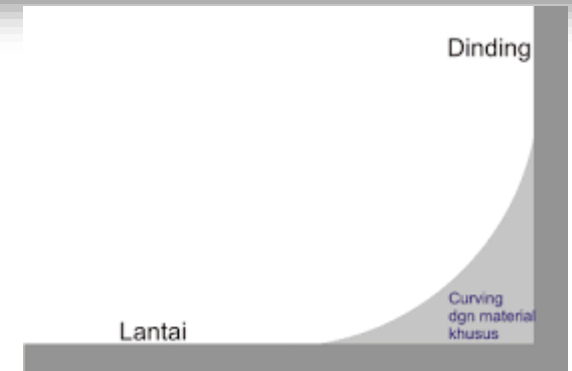
A. Desain dan Tata letak

- ✓ Ruang produksi tidak digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan
- ✓ Konstruksi ruangan terbuat dari bahan yang tahan lama
- ✓ Mudah dipelihara dan dibersihkan



B. Lantai

- ✓ Bahan kedap air
- ✓ Permukaan rata, halus dan tidak licin
- ✓ Kuat
- ✓ Retakan / area yang berlubang harus tertutup rapat (tidak ada celah)
- ✓ Mudah dibersihkan -> batas dinding dengan lantai harus dibuatkan curving
- ✓ Area basah disediakan saluran air dan lantai dibuat miring searah aliran sehingga air tidak tergenang.
- ✓ Bersih dari debu, lendir dan kotoran lainnya



C. Dinding

- ✓ Terbuat dari bahan kedap air, rata, halus , tahan lama, tidak mudah mengelupas dan kuat
- ✓ Selalu bersih dari debu, lendir dan kotoran lainnya
- ✓ Kondisi rata dan ditutup dengan permukaan bersih dan mudah dibersihkan
- ✓ Hindari kayu karena kemungkinan besar akan dihinggapi rayap.
- ✓ Berwarna cerah dan tidak ada retakan / celah
- ✓ Barang-barang diletakkan berjarak minimum 50 cm dari dinding agar mudah dibersihkan
- ✓ Tinggi dinding min 2 m & antara dinding dan lantai tidak siku tapi lengkung agar mudah dibersihkan



D. Langit-langit

- ✓ Terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah bocor dan tidak mudah terkelupas atau terkikis.
- ✓ Jika ruang produksi menggunakan atau menimbulkan uap air sebaiknya terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas
- ✓ Didesain untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi
- ✓ Selalu bersih dari debu dan sarang laba-laba



E. Pintu ruangan

- ✓ Terbuat dari bahan yang tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang
- ✓ Pintu seharusnya dilengkapi dengan pintu kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan
- ✓ Pintu ruangan produksi seharusnya didesain membuka ke luar / ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruangan pengolahan
- ✓ Pintu ruangan, termasuk pintu kasa dan tirai udara seharusnya mudah ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup.
- ✓ Pintu luar harus selalu tertutup. Jika proses sering memerlukan penggunaan pintu luar, plastic curtain / pintu otomatis harus dipasang.



F. Jendela

- ✓ Jendela sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak
- ✓ Permukaan jendela sebaiknya rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan
- ✓ Jendela seharusnya dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan
- ✓ Konstruksi jendela seharusnya didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu dan tinggi jendela dari lantai min. 1 meter
- ✓ Untuk area yang langsung berhubungan dengan produksi hindari bahan kaca/ gelas.



G. Lubang angin atau ventilasi

- ✓ Lubang angin atau ventilasi seharusnya cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan panas yang timbul selama pengolahan
- ✓ Lubang angin atau ventilasi seharusnya selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang labah-labah
- ✓ lubang angin atau ventilasi seharusnya dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga dan mengurangi masuknya kotoran
- ✓ Kasa pada lubang angin atau ventilasi seharusnya mudah dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan.



H. Permukaan tempat kerja

- ✓ Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan harus dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi
- ✓ Permukaan tempat kerja harus dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan, detergen dan desinfektan



I. Fasilitas

- 🕒 Kelengkapan Ruang Produksi
- 🕒 Tempat Penyimpanan

Kelengkapan Ruang Produksi

- ✓ Ruang produksi sebaiknya cukup terang
- ✓ Lampu-lampu harus diproteksi sehingga jika pecah tidak menyebabkan kontaminasi produk
- ✓ Di ruang produksi seharusnya ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya



I. Fasilitas

Tempat Penyimpanan

- ✓ Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) harus terpisah dengan produk akhir
- ✓ Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan untuk pangan seperti bahan pencuci, pelumas, dan oli
- ✓ Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama dan ada sirkulasi udara



3. Peralatan Produksi

- Tata letak peralatan produksi diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan sebaiknya didisain, dikonstruksi, dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan
- Persyaratan bahan peralatan produksi
- Tata letak peralatan produksi
- Pengawasan dan pemantauan peralatan produksi
- Bahan perlengkapan dan alat ukur/timbang



3. Peralatan Produksi

- 🕒 Persyaratan bahan peralatan produksi
- ✓ Terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan dan dipelihara serta memudahkan pemantauan dan pengendalian hama
- ✓ Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air.
- ✓ Peralatan harus tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin / peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya; termasuk bahan kontak pangan / zat kontak pangan dari kemasan pangan ke dalam pangan yang menimbulkan bahaya;

3. Peralatan Produksi

- 🕒 Tata letak peralatan produksi
- ✓ Tata Letak Peralatan Produksi Peralatan produksi sebaiknya diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara higiene, memudahkan pembersihan dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang
- ✓ Higiene adalah segala usaha untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan



3. Peralatan Produksi

- 🕒 Pengawasan dan Pemantauan Peralatan Produksi
 - ✓ Semua peralatan seharusnya dipelihara, diperiksa dan dipantau agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih
- 🕒 Bahan perlengkapan dan alat ukur/timbang
 - ✓ Bahan perlengkapan peralatan yang terbuat dari kayu seharusnya dipastikan cara pembersihannya yang dapat menjamin sanitasi
 - ✓ Alat ukur/timbang seharusnya dipastikan keakuratannya, terutama alat ukur/timbang bahan tambahan pangan (BTP) (kalibrasi)

4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

- 🕒 Sumber air bersih untuk proses produksi sebaiknya cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan / atau air minum.
- ✓ Air yang digunakan untuk proses produksi harus air bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi
- ✓ Pipa / selang harus dipelihara baik dan diperiksa secara berkala



5. Fasilitas dan Kegiatan Hygiene dan Sanitasi

- Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan.
- Fasilitas higiene dan sanitasi
- Kegiatan higiene dan sanitasi



5. Fasilitas dan Kegiatan Hygiene dan Sanitasi

Fasilitas Higiene dan Sanitasi

- 🕒 Sarana pembersihan/pencucian
 - ✓ Sarana pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai, dinding dan lain-lain), seperti sapu, sikat, pel, lap dan/atau kemoceng, deterjen, ember, bahan sanitasi sebaiknya tersedia dan terawat dengan baik
 - ✓ Sarana pembersihan harus dilengkapi dengan sumber air bersih
 - ✓ Air panas dapat digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu, terutama berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan tujuan disinfeksi, bila diperlukan

5. Fasilitas dan Kegiatan Hygiene dan Sanitasi

🕒 Sarana higiene karyawan

- ✓ sarana higiene karyawan seperti fasilitas untuk cuci tangan dan toilet/jamban seharusnya tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan.

🕒 Sarana cuci tangan seharusnya:

- ✓ Diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun cuci tangan
- ✓ Dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serap yang bersih
- ✓ Dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutupa untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan tujuan disinfeksi, bila diperlukan

5. Fasilitas dan Kegiatan Hygiene dan Sanitasi

- 🕒 Sarana pembuangan air dan limbah
- ✓ Sistem pembuangan limbah seharusnya didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan dan air bersih
- ✓ Sampah harus segera dibuang ke tempat sampah
- ✓ Tempat sampah harus terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat



5. Fasilitas dan Kegiatan Hygiene dan Sanitasi

Kegiatan Higiene dan Sanitasi

- ⦿ Pembersihan/pencucian dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan sabun / deterjen atau gabungan keduanya
- ⦿ Jika diperlukan, penyucihamaan sebaiknya dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan
- ⦿ Kegiatan pembersihan / pencucian dan penyucihamaan peralatan produksi seharusnya dilakukan secara rutin
- ⦿ Sebaiknya ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan / pencucian dan penyucihamaan

6. Kesehatan dan hygiene karyawan

- Kesehatan dan higiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa karyawan yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran
- Kesehatan karyawan
- Kebersihan karyawan
- Kebiasaan karyawan

6. Kesehatan dan hygiene karyawan

- 🕒 Kesehatan karyawan
- 🕒 Karyawan yang bekerja di bagian pangan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - ✓ Dalam keadaan sehat. Jika sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi
 - ✓ Jika menunjukkan gejala atau menderita penyakit menular, misalnya sakit kuning (virus hepatitis A), diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit (gatal, kudis, luka, dan lain-lain), keluarnya cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), dan atau pilek tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi.



**PERLUNYA
PEMERIKSAAN RUTIN KARYAWAN**

6. Kesehatan dan hygiene karyawan

- 🕒 Kebersihan karyawan
 - ✓ Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badannya
 - ✓ Karyawan yang menangani pangan seharusnya mengenakan pakaian kerja yang bersih. Pakaian kerja dapat berupa celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker dan / atau sepatu kerja
 - ✓ Karyawan yang menangani pangan harus menutup luka di anggota tubuh dengan perban khusus luka
 - ✓ Karyawan harus selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan / alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet / jamban

BENAR



SALAH



Joroknya Orang India, Aduk Makanan Pakai Tangan Kosong Dijamin ...



6. Kesehatan dan hygiene karyawan

🕒 Kebiasaan karyawan

- ✓ Karyawan yang bekerja sebaiknya tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah pangan atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan



- ✓ Karyawan di bagian pangan sebaiknya tidak mengenakan perhiasan seperti giwang / anting, cincin, gelang, kalung, arloji / jam tangan, bros dan peniti atau benda lainnya yang dapat membahayakan keamanan pangan yang diolah

YES



Pakaian kerja lengkap & dipakai dengan benar



Cuci tangan sebelum bekerja & setelah dari toilet

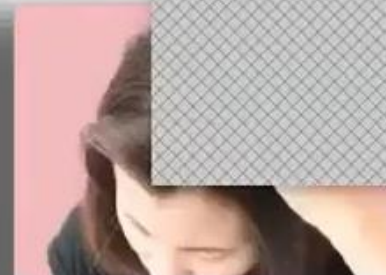
NO



Bercakap-cakap



Bersin



Menggaruk-garuk kepala



Merokok



Makan/minum



PERLUNYA :

- ✓ **PENGAWASAN PERILAKU KARYAWAN**
- ✓ **PELATIHAN & PEMBINAAN**

CONTOH PENGGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI



7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin / peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.
- Pemeliharaan dan Pembersihan
- Prosedur Pembersihan dan Sanitasi
- Program Higiene dan Sanitasi
- Program Pengendalian Hama
- Pemberantasan Hama
- Penanganan Sampah

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

🕒 Pemeliharaan dan Pembersihan

- ✓ Lingkungan, bangunan, peralatan dan lainnya seharusnya dalam keadaan terawat dengan baik dan berfungsi sebagaimana mestinya
- ✓ Peralatan produksi harus dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-sisa pangan dan kotoran
- ✓ Bahan kimia pencuci sebaiknya ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan baku dan produk pangan;

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

🕒 Prosedur Pembersihan dan Sanitasi

- ✓ Prosedur Pembersihan dan Sanitasi sebaiknya dilakukan dengan menggunakan proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan atau penghisap vakum), proses kimia (sabun atau deterjen) atau gabungan proses fisik dan kimia untuk menghilangkan kotoran dan lapisan jasad renik dari lingkungan, bangunan, peralatan

🕒 Program Higiene dan Sanitasi

- ✓ Program Higiene dan Sanitasi seharusnya menjamin semua bagian dari tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat-alat pembersih
- ✓ Program Higiene dan Sanitasi seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- 🕒 Program Pengendalian Hama
 - ✓ Hama (binatang pengerat, serangga, unggas dan lain-lain) merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- ✓ Mencegah masuknya hama
 - Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup
 - Jendela, pintu dan lubang ventilasi harus dilapisi dengan kawat kasa untuk menghindari masuknya hama
 - Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, domba, ayam dan lain-lain tidak boleh berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi.
 - Bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama.

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- ✓ Mencegah timbulnya sarang hama di dalam ruang produksi
 - Pangan seharusnya disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit
 - Ruang produksi harus dalam keadaan bersih
 - Tempat sampah harus dalam keadaan tertutup dan dari bahan yang tahan lama
 - IRTP seharusnya memeriksa lingkungan dan ruang produksinya dari kemungkinan timbulnya sarang hama.

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- ✓ Mencegah timbulnya sarang hama di dalam ruang produksi
 - Pangan seharusnya disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit
 - Ruang produksi harus dalam keadaan bersih
 - Tempat sampah harus dalam keadaan tertutup dan dari bahan yang tahan lama
 - IRTP seharusnya memeriksa lingkungan dan ruang produksinya dari kemungkinan timbulnya sarang hama.

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- 🕒 Pemberantasan Hama
 - ✓ Sarang hama seharusnya segera dimusnahkan
 - ✓ Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan
 - ✓ Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus
 - ✓ Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

🕒 Penanganan Sampah

- ✓ Penanganan dan pembuangan sampah dilakukan dengan cara yang tepat dan cepat : sampah seharusnya tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang

8. Penyimpanan

- ⦿ Penyimpanan bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan penolong, BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan
- ⦿ Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir
- ⦿ Penyimpanan Bahan Berbahaya
- ⦿ Penyimpanan Wadah dan Pengemas
- ⦿ Penyimpanan Label Pangan
- ⦿ Penyimpanan Peralatan Produksi

8. Penyimpanan

- 🕒 Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir
- ✓ Bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah dalam ruangan yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama, penerangannya cukup
- ✓ Penyimpanan bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit
- ✓ Penyimpanan bahan dan produk akhir harus diberi tanda dan menggunakan sistem First In First Out (FIFO) dan sistem First Expired First Out (FEFO), yaitu bahan yang lebih dahulu masuk dan / atau memiliki tanggal kedaluwarsa lebih awal harus digunakan terlebih dahulu dan produk akhir yang lebih dahulu diproduksi harus digunakan / diedarkan terlebih dahulu
- ✓ Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula, dan rempah-rempah bubuk



Tempat penyimpanan harus
terhindar dari kemungkinan
cemaran (bersih, tertutup dll)



Pangan tidak
menempel
dengan dinding

Pangan tidak
menempel
langsung di lantai

8. Penyimpanan

🕒 Penyimpanan Bahan Berbahaya

- ✓ Bahan berbahaya seperti sabun pembersih, bahan sanitasi, racun serangga, umpan tikus, dll harus disimpan dalam ruang tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari pangan

🕒 Penyimpanan Wadah dan Pengemas

- ✓ Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapih, di tempat bersih dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk pangan
- ✓ Bahan pengemas harus disimpan terpisah dari bahan baku dan produk akhir.



8. Penyimpanan

🕒 Penyimpanan Label Pangan

- ✓ Label pangan seharusnya disimpan secara rapih dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya dan tidak mencemari produk pangan
- ✓ Label pangan harus disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran

🕒 Penyimpanan Peralatan Produksi

- ✓ Penyimpanan mesin / peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus di tempat bersih dan dalam kondisi baik, sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya

9. Pengendalian Proses

- 🕒 Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga pangan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:
- ✓ Penetapan spesifikasi bahan
- ✓ Penetapan komposisi dan formulasi bahan
- ✓ Penetapan cara produksi yang baku
- ✓ Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan
- ✓ Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa

9. Pengendalian Proses

🕒 Penetapan Spesifikasi Bahan

Persyaratan bahan

- ✓ Bahan yang dimaksud mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (BTP)
- ✓ Harus menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan
- ✓ Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan.
- ✓ Tidak menerima dan menggunakan bahan pangan yang rusak.

9. Pengendalian Proses

Persyaratan bahan

- ✓ Jika menggunakan bahan tambahan pangan (BTP), harus menggunakan BTP yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya
- ✓ Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Badan POM RI)
- ✓ Bahan yang digunakan seharusnya dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan
- ✓ Tidak menggunakan Bahan Berbahaya yang dilarang untuk pangan

9. Pengendalian Proses

Persyaratan air

- ✓ Air yang merupakan bagian dari pangan seharusnya memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundang-undangan
- ✓ Air yang digunakan untuk mencuci / kontak langsung dengan bahan pangan, seharusnya memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan
- ✓ Air, es dan uap panas (steam) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar
- ✓ Uap panas (steam) yang kontak langsung dengan bahan pangan atau mesin / peralatan harus tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan
- ✓ Air yang digunakan berkali-kali (resirkulasi) seharusnya dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah

9. Pengendalian Proses

- 🕒 Penetapan Cara Produksi yang Baku
- ✓ Seharusnya menentukan proses produksi pangan yang baku
- ✓ Seharusnya membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas
- ✓ Seharusnya menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti misalnya berapa menit lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama bahan dipanaskan
- ✓ Seharusnya menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari.

9. Pengendalian Proses

- ⦿ Penetapan Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan
- ⦿ Penggunaan pengemas yang sesuai dan memenuhi persyaratan akan mempertahankan keamanan dan mutu pangan yang dikemas serta melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti: sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran, benturan dan lain-lain
- ✓ Seharusnya menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan, sesuai peraturan perundang-undangan
- ✓ Desain dan bahan kemasan seharusnya memberikan perlindungan terhadap produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik
- ✓ Kemasan yang dipakai kembali seperti botol minuman harus kuat, mudah dibersihkan dan didesinfeksi jika diperlukan, serta tidak digunakan untuk mengemas produk non-pangan.

9. Pengendalian Proses

- 🕒 Penetapan Keterangan Lengkap Tentang Produk yang akan dihasilkan
Penetapan spesifikasi bahan
- ✓ seharusnya menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan
- ✓ Harus menentukan tanggal kedaluwarsa
- ✓ Harus mencatat tanggal produksi
- ✓ Dapat menentukan kode produksi. Kode produksi diperlukan untuk penarikan produk, jika diperlukan

10. Pelabelan Pangan

- ① Kemasan pangan IRT diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan, mengolah dan mengonsumsi pangan IRT
- ① Label pangan IRT harus memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya; dan peraturan lainnya tentang label dan iklan pangan

10. Pelabelan Pangan

- 🕒 Label pangan sekurang-kurangnya memuat
 - ✓ Nama produk sesuai dengan jenis pangan IRT yang ada di Peraturan Kepala Badan POM HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
 - ✓ Daftar bahan atau komposisi yang digunakan
 - ✓ Berat bersih atau isi bersih
 - ✓ Nama dan alamat IRTP
 - ✓ Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa
 - ✓ Kode produksi
 - ✓ Nomor P-IRT

Contoh Label Pangan Olahan

Nama Dagang ← *Chaki*

Nama Produk (Nama Jenis) ← *Naget Ayam*

Halal ← 

Cara penyimpanan ← *Simpan di suhu beku -18°C*

Nama & Alamat Produsen ←
Diproduksi oleh:
PT. Bintang Lima
Jakarta 15610
Indonesia

Nomor izin edar ← BPOM RI MD 123456789013

Keterangan kedaluwarsa ← Baik Digunakan Sebelum : 010820

Isi/berat bersih ← Berat Bersih 500 g

Daftar bahan:
Daging ayam (37%), air, tepung roti (**gluten**), isolat protein kedelai (**kedelai**), susu bubuk, minyak nabati, gula, garam, lada, penstabil fosfat
Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Informasi alergen →

ING →

Cara penyiapan →

Kode produksi → Kode Produksi: ACG07

2D barcode (cek di aplikasi BPOM Mobile) → 

INFORMASI NILAI GIZI

Satuan: 30g
Jumlah per sajian: 17

		% AKG
Lemak Total	4.8 g	7%
Lemak Jenuh	0 g	0%
Kolesterol	20 mg	8%
Protein	7 g	12%
Karbohidrat Total	8 g	2%
Berat Pangan	1 g	2%
Natrium	170 mg	11%
Vitamin A		4%
Vitamin C		0%
Kalsium		20%
Zat Besi		5%

Saran penyajian

Cara penyiapan:

1. Siapkan wajan dan panaskan minyak sampai 170oC
2. Keluarkan produk beku dan langsung goreng hingga matang
3. Siap dihidangkan

10. Pelabelan Pangan

- Label pangan IRT tidak boleh mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi



11. Pengawasan oleh Penanggungjawab

- Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman.
- Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (Sertifikat PKP).
- Penanggungjawab seharusnya melakukan pengawasan secara rutin yang mencakup

11. Pengawasan oleh Penanggungjawab

- 🕒 Penanggungjawab seharusnya melakukan pengawasan secara rutin yang mencakup

Pengawasan Bahan

- ✓ Bahan yang digunakan dalam proses produksi seharusnya memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan
- ✓ IRTP dapat memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan

11. Pengawasan oleh Penanggungjawab

Pengawasan Proses

- ✓ Pengawasan proses seharusnya dilakukan dengan memformulasikan persyaratan-persyaratan yang berhubungan dengan bahan baku, komposisi, proses pengolahan dan distribusi
- ✓ Untuk setiap satuan pengolahan (satu kali proses) seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan tentang nama produk; tanggal pembuatan dan kode produksi; jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan dalam satu kali proses pengolahan; Jumlah produksi yang diolah; dan lainlain informasi yang diperlukan
- 🕒 Penanggungjawab seharusnya melakukan tindakan koreksi atau pengendalian jika ditemukan adanya penyimpangan atau ketidaksesuaian terhadap persyaratan yang ditetapkan

12. Penarikan Produk

- Penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit/keracunan pangan atau karena tidak memenuhi persyaratan/ peraturan perundang-undangan di bidang pangan.
- Tujuannya adalah mencegah timbulnya korban yang lebih banyak karena mengkonsumsi pangan yang membahayakan kesehatan dan/ atau melindungi masyarakat dari produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan

12. Penarikan Produk

- ✓ Pemilik IRTP harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit / keracunan pangan dan / atau tidak memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan di bidang pangan
- ✓ Pemilik IRTP harus menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi
- ✓ Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran / pasaran
- ✓ Pemilik IRTP seharusnya melaporkan penarikan produknya, khususnya yang terkait dengan keamanan pangan ke Pemerintah Kabupaten / Kota setempat dengan tembusan kepada Balai Besar / Balai Pengawas Obat dan Makanan setempat

12. Penarikan Produk

- ✓ Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan dengan disaksikan oleh DFI (District Food Inspector)/Pengawas Pangan Kabupaten / Kota
- ✓ Penanggung jawab IRTP dapat mempersiapkan prosedur penarikan produk pangandisinfeksi, bila diperlukan

13. Pencatatan dan Dokumentasi

- 🕒 Untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melampaui batas kedaluwarsa, meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan
- 🕒 Pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan
 - ✓ Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok
 - ✓ Produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi / penjualan
 - ✓ Penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi dan penarikan produk dan lainnya yang dianggap penting

13. Pencatatan dan Dokumentasi

- ① Catatan dan dokumen dapat disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan
- ① Catatan dan dokumen yang ada sebaiknya dijaga agar tetap akurat dan mutakhir

14. Pelatihan Karyawan

- 🕒 Pimpinan dan karyawan IRTTP harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip - prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar mampu mendeteksi resiko yang mungkin terjadi dan bila perlu mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi serta dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman
- ✓ Pemilik / penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
- ✓ Pemilik / penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan yang lain



TERIMA KASIH