

5 KUNCI

KEAMANAN
PANGAN

UNTUK
RETAIL



Sumber foto: Desa Pangan Aman Kalimantan Barat

BALAI BESAR POM DI MANADO

PENDAHULUAN

KEAMANAN PANGAN

Bertujuan untuk:

- Mencegah perpindahan penyakit melalui pangan (keracunan pangan)
- Mempertahankan mutu pangan sepanjang mata rantai mulai dari lahan hingga siap dikonsumsi

- ❖ Salah satu mata rantai pangan adalah ritel.
- ❖ Tempat penjualan pangan di tingkat ritel antara lain pasar tradisional, warung, swalayan, supermarket, hingga *hypermarket*



5 KUNCI KEAMANAN PANGAN RETAIL



1

Terima Pangan
dengan Aman

4 Jaga
Kebersihan



2

Sediakan Sarana
Simpan dan Pajang
yang Aman



5

Jual dengan
Aman



3

Simpan dan
Pajang Pangan
dengan Aman





KUNCI 1

TERIMA PANGAN AMAN

KUNCI 1 Terima Pangan

Aman Persyaratan Sumber Daya Manusia

1. Memenuhi **persyaratan kesehatan** dan mampu menerapkan **higiene** perseorangan
2. Memiliki **tanggung jawab** dalam menyediakan pangan aman dan bermutu
3. Karyawan yang merupakan penjamah pangan sebaiknya memiliki **pengetahuan, kemampuan dan keahlian** mengenai penanganan pangan yang baik
4. Pengelola sarana ritel sebaiknya menyelenggarakan **pelatihan secara rutin** kepada karyawan terutama mengenai higiene dan sanitasi pangan
5. Pengelola sarana ritel pangan sebaiknya menunjuk **karyawan yang bertanggung jawab** secara khusus dibidang sanitasi dan higiene pangan yang bertugas menerapkan sistem jaminan keamanan pangan di toko modern

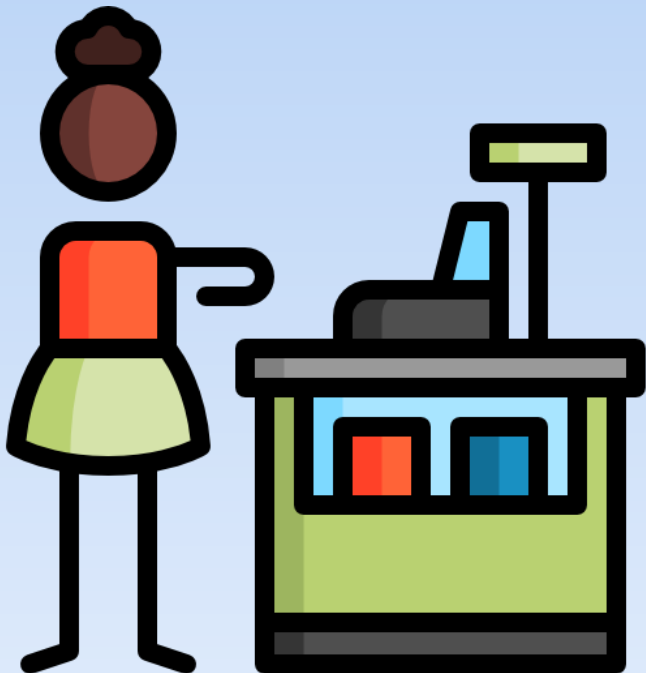


KUNCI 1 Terima Pangan

Aman Penanggung Jawab Pangan

Tugas:

Pengelola ritel menunjuk penanggung jawab untuk mengawasi penerimaan pangan dari pemasok.



menetapkan jadwal pengiriman/pembelian dan tidak menerima pangan yang tidak dipesan



mengawasi pembongkaran muatan barang masuk, termasuk pencatatan jam pembongkaran.



memperhatikan ketentuan hukum seperti pemalsuan atau tindakan kejahatan lainnya.



memeriksa pangan dan dokumen pengiriman/pembelian

KUNCI 1 Terima Pangan

Pemilihan Pemasok

Kriteria pemasok:

- Pemasok/penjual menerapkan kebersihan dan keamanan pangan
- Petani/peternak menerapkan Cara Budidaya Pertanian yang Baik
- Pemasok menerapkan Cara Penanganan Pangan yang Baik dan Cara Transportasi Pangan yang Baik

Aman

Kendaraan Pemasok



Dirancang untuk mencegah pencemaran produk



Kondisinya bersih, tidak untuk mengangkut bahan non pangan



Pastikan tidak ada kontaminasi silang jika produk pangan diangkut bersama non pangan



Pangan tertentu (pangan beku, daging segar dll) diangkut dalam kendaraan berpendingin/ berinsulator dilengkapi pengukur suhu



Jika Belanja Sendiri

Perhatikan Urutan Belanja



1



Pangan Kemasan
Contoh: pangan dalam kaleng/botol

2



Pangan Kering
Contoh: beras, mie kering, tepung

3



Bakery
Contoh: roti, kue, donat, dll

7



Pangan Siap Saji
Contoh: sate, ayam goreng, nasi goreng

6



Pangan Dingin dan Beku
Contoh: daging beku, ikan beku, es krim

5



Pangan Segar
Contoh: buah, telur, sayuran, ikan

4



Susu dan Produk Olahannya
Contoh: susu, keju, yoghurt, dll



KUNCI 1 Terima Pangan

Setelah belanja pastikan. . .



KUNCI 1 Terima Pangan

TIPS MEMILIH PANGAN YANG BAIK

Pilih Pangan Olahan Aman

Perhatikan **CekKLIK**

Cek Label

Memuat informasi yaitu:
(1) Nama produk;
(2) Berat bersih/isi bersih;
(3) Nama dan alamat produsen/importir;
(4) Nomor izin edar;
(5) Komposisi;
(6) Kode produksi;
(7) Kedaluwarsa;

Cek Izin Edar

MD : Produk lokal
ML : Produk impor
PIRT : Produk Industri Rumah
Tangga



Cek Kemasan

- Dalam keadaan baik atau bersih
- Tidak bocor
- Tidak menggelembung atau penyok

Kedaluwarsa

Kedaluwarsa adalah batas waktu atau tanggal yang diperbolehkan bagi obat tradisional untuk dikonsumsi

Pilih Pangan Siap Saji Aman

Pastikan pangan tertutup/
dibungkus dengan bersih
dan aman

Jangan beli pangan
yang berwarna
mencolok

Perhatikan kebersihan
lokasi dan penjaga



Pilih Pangan Segar Aman



Warna cerah

Tekstur bersih,
mulus, dan segar

Tidak berbau
busuk/tengik

KUNCI 1 Terima Pangan

Aman Penyimpanan bahan pangan



Produk susu pasteurisasi

Disimpan
pada suhu
dingin (suhu
maksimal
4°C).



Telur segar

disimpan
pada suhu
dingin (suhu
maksimal
5°C).



Daging

disimpan suhu
dingin maks
4°C/suhu beku
min -18°C/
dalam wadah
yang diberi es
batu.



Sayur

- disimpan suhu
dingin maks 4°C,
- Jika disimpan
disuhu ruang
jangan disimpan
terlalu lama dan
hindari sinar
matahari



Bakeri/ Roti

Disimpan di
suhu ruang
dengan
memperhatikan
masa
kedaluwarsa



Ikan

ditempatkan di
suhu dingin
(lemari
pendingin) atau
dalam wadah
yang diberi es
batu.



KUNCI 2

SEDIAKAN SARANA
SIMPAN DAN
PAJANG YANG
AMAN

Ruang Penyimpanan

Dirancang mudah dibersihkan
dan mencegah pencemaran

Lantai, dinding, langit-langit berwarna cerah

Pangan terlindung dari pencemaran

Tidak berdekatan dengan area yang dapat menyebabkan pencemaran (seperti tempat pembuangan sampah)



Bersih, kering, cukup cahaya, cukup ventilasi

Fasilitas penyimpanan cukup untuk memisahkan pangan dan non pangan

Sediakan:

- Tempat sampah berpenutup
- Sarana cuci tangan (air mengalir, sabun, lap/tisu)
- Toilet

KUNCI 2 Sediakan Sarana Simpan dan Pajang dengan Aman

Sarana Pemajangan



Jumlah rak cukup untuk menyimpan pangan dan non pangan

Bahan tahan lama dan mudah dibersihkan



Rak dibersihkan secara berkala, bebas dari hama

Jarak pangan dan dinding minimal 5 cm

Pangan tidak menempel di lantai, jarak minimal 15 cm

Tempat pemajangan sesuai jenis produk (seperti lemari pendingin untuk menyimpan es)





KUNCI 3

SIMPAN DAN
PAJANG DENGAN
AMAN

KUNCI 3 Simpan dan Pajang dengan Aman

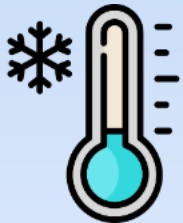
Prinsip Umum

Mengatur tata letak produk agar tidak terjadi kontaminasi silang



Penyimpanan di rak:

- Sistem First in First Out (FIFO) □ stok baru di belakang dan stok lama di rak bagian depan.
- Sistem First Expired First Out (FEFO) □ produk yang kedaluwarsanya pendek ditempatkan di rak bagian depan



Suhu pemajangan sesuai jenis produk, misal susu pasteurisasi, es dll disimpan dalam lemari pendingin



Menyediakan sendok/penjepit untuk pangan siap saji (kue basah, gorengan dll)



Meletakkan produk sedemikian rupa untuk mencegah cemaran dari konsumen pada saat batuk atau bersin (misalnya dengan menyimpan pangan dalam wadah tertutup)



Pangan mentah terpisah dengan pangan matang

KUNCI 3 Simpan dan Pajang dengan Aman

!Pajang dengan Benar!



Non pangan

Pangan

Rak penyimpanan
produk pangan
dengan non pangan
terpisah

Tersusun rapi, tidak
berdesakan agar
kemasan tidak rusak

Jika menjual pangan segar (sayuran, daging, ikan, ayam dll) maka harus ditempatkan terpisah dengan pangan matang



KUNCI 4

JAGA KEBERSIHAN

KUNCI 4 Jaga Kebersihan



- Bangunan dan peralatan harus dibersihkan secara rutin
- Jangan biarkan sampah bertumpuk



- Buat Jadwal kebersihan
- Jadwal harus diketahui semua karyawan



- Gunakan bahan kimia pencuci/pembersih sesuai petunjuk pada labelnya
- Bahan pembersih disimpan di tempat terpisah dan diberi label



- Karyawan harus menjaga kebersihan
- Selalu mencuci tangan
- Makan dan minum pada saat jam istirahat
- Tidak merokok, makan dan minum pada saat bekerja

KUNCI 4 Jaga Kebersihan

Pengendalian Hama

Hama tidak boleh berada di area ritel

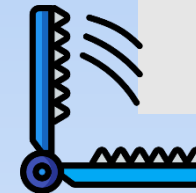


Jendela, lubang angin dilengkapi kassa, pintu dapat tertutup rapat



Perangkap:

- Diletakkan ditempat yang menjadi akses hama masuk (contoh: sebelah pintu)
- Dipantau/dibersihkan secara rutin



Memperhatikan kebersihan ruangan termasuk sudut-sudut ruangan



KUNCI 5

JUAL DENGAN
AMAN

KUNCI 5 Jual dengan

Aman

Untuk memastikan produk yang dijual aman, toko harus mempunyai mekanisme **PENARIKAN PRODUK KEDALUWARSA** dan **PENGATURAN ROTASI PRODUK**

[Penarikan Produk kedaluwarsa]

1

Produk yang sudah mendekati masa kedaluwarsa tidak boleh dipajang lagi dan ditarik dari toko minimal 3 hari sebelum kedaluwarsa

2

Terdapat sistem yang memastikan bahwa produk yang tidak dilengkapi tanggal kedaluwarsa seperti pangan siap saji menerapkan sistem FIFO

3

Produk yang kedaluwarsa harus dimusnahkan oleh pemilik toko

KUNCI 5 Jual dengan

Aman Pengaturan Rotasi Pangan

- 1 Penyimpanan produk curah seperti beras, tidak boleh dicampurkan antara lama dan stok baru



- 2 Penyimpanan produk pada rak/tempat pajang diatur berdasarkan masa kedaluwarsa:

Pangan tanpa tanggal kedaluwarsa

Pangan dengan tanggal kedaluwarsa < 3 bulan

Pangan dengan tanggal kedaluwarsa > 18 bulan



KUNCI 5 Jual dengan Aman

3 Pemeriksaan tanggal kedaluwarsa dilakukan secara berkala dan efektif



Produk pangan dengan masa simpan < 3 bulan diperiksa setiap pekan



Produk pangan dengan masa simpan > 18 bulan diperiksa berdasarkan penjualan/perputaran produk



Produk pangan yang tidak dilengkapi tanggal kedaluwarsa (seperti kue bolu, donat dll) dicek setiap hari dan diusahakan jumlah stok sesuai untuk penjualan dalam waktu 1 hari.

Penutup

Usaha retail merupakan salah satu sumber perekonomian masyarakat, maka pengolah maupun penjual retail sebagai pelaku tumbuhnya retail harus memiliki pengetahuan keamanan pangan yang memadai.

Dengan adanya 5 kunci keamanan pangan untuk retail ini, diharapkan retail senantiasa mampu menyediakan bahan baku, mengolah pangan, menyajikan atau memajang pangan, menjual pangan semua dengan cara yang aman, serta menjaga kebersihan.

Terima kasih



SATU TINDAKAN UNTUK MASA DEPAN, BACA LABEL SEBELUM MEMBELI

@ halobpom@pom.go.id  www.pom.go.id  @bpom_ri  Bpom RI



MATERI SUPLEMEN (Untuk Komunitas)

Materi Suplemen

**Mengapa
harus memisahkan pangan
mentah dari pangan matang?**



- Pangan mentah, terutama daging sapi, unggas, *seafood*, cairan yang ditimbulkannya dapat mengandung mikroba patogen (mikroba yang menyebabkan penyakit).
- Mikroba patogen ini dapat mencemari pangan lainnya (pangan siap saji, buah, dan sayur) selama pengolahan dan penyimpanan.

Materi Suplemen

Kapan kita harus cuci tangan?



**Sebelum memegang
pangan**



**Setelah
memegang uang**



**Setelah dari kamar
mandi**



**Setelah membuang
sampah**



**Setelah bersin
dan batuk**



**Setelah menangani
pangan segar (seperti:
telur, ayam, daging)**



**Setelah
memegang
telefon
gengam/HP**



**Setelah
menyentuh
binatang**

Materi Suplemen

1

Basahi seluruh tangan dengan air bersih dan mengalir



2

Tuangkan sabun ke telapak tangan



3

Gosok bagian telapak tangan, punggung tangan, sela-sela jari, dan ujung kuku hingga berbusa selama 20 detik



4

Bilas tangan dengan air bersih dan mengalir



5

Keringkan tangan dengan lap bersih yang kering atau diangin-anginkan

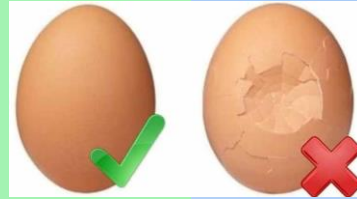


Materi Suplemen



BOLEH DIBELI

Telur bersih dan utuh



Buah dan sayur segar



Aroma khas daging



Kemasan utuh,
tidak kedaluarsa



TIDAK BOLEH

Telur kotor dan retak

Buah dan sayur layu, busuk,
cacat, berjamur

Basah, berair, dikirim tanpa
pendingin

Kemasan bocor, menggembung

Materi Suplemen

No	Jenis Pangan	Beli
1.	Ikan	• Mata cembung dan cerah, • Sisik menempel kuat dilapisi lendir alami, • Insang berwarna merah-merah tua, segar, bebas lendir, • Tampilan segar
2.	Kerang	• Kulit tertutup rapat, bagian dalam penuh dengan cairan bening. • Daging segar dengan bau normal
3.	Kepiting	• Tampilan bersih, berbau segar, daging berwarna putih, mengandung lemak berwarna kuning
4.	Udang	• Udang segar mudah bergeser diantara sesamanya/tidak saling menempel, tidak ada bau busuk, daging kenyal, berwarna putih kehijauan, semi transparan
5.	Lobster	• Menunjukkan tanda-tanda hidup, alat penjepit masih bergerak, warna sesuai aslinya (kebiruan)

Materi Suplemen

Suhu penyimpanan harus disesuaikan dengan jenis pangan

No	Jenis pangan	Suhu penyimpanan		
		< 3 Hari	< 1 Minggu	>1 Minggu
1	Daging, ikan, udang, dan olahannya	0 s/d -5 °C	-5 s/d -10 °C	< -10°C
2	Telur, susu, dan olahannya	5 s/d 7 °C	0 s/d -5 °C	< -5°C
3	Sayur, buah, dan pangan olahan	10°C	10°C	10°C
4	Tepung dan biji-bijian	-	-	28 s/d 30°C atau suhu ruang

Materi Suplemen

Suhu Pangan Siap Saji

No	Jenis pangan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1	Pangan kering	25 s/d 30°C		
2	Pangan basah (berkuah)		>60°C	<5°C
3	Pangan cepat basi (santan, telur, susu)		≥ 65,5°C	-1 s/d -5°C
4	Pangan disajikan dingin		5 s/d 10°C	<5°C
5	Pangan beku		< 0°C	-10 s/d -18°C