

GOOD HIGIENE PRACTICES

GUDANG BERPENDINGIN



DINAS PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN
PROVINSI RIAU

Kata Pengantar

Salah satu upaya untuk memberikan jaminan keamanan kualitas mutu produk hewan yang beredar di masyarakat maka setiap unit usaha produk hewan wajib memenuhi persyaratan dasar keamanan pangan (Higiene Sanitasi)

Untuk menghasilkan Produk asal hewan yang baik, maka salah satu hal yang harus dilakukan adalah dengan penerapan Good Higiene Practices. Higiene merupakan seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan sedangkan Sanitasi merupakan usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.

Pemerintah memiliki kewajiban untuk melakukan pembinaan terhadap unit usaha produk hewan. Menyadari kebutuhan akan adanya panduan mengenai penerapan Good Higiene Practices, maka disusunlah buku saku digital ini.

Pekanbaru, 17 Oktober 2022



drh. Brian Wicaksono

NIP. 19950930 202203 1 002

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	2
Daftar Isi	3
Dasar Hukum	4
Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan	5
Penanganan Produk	7
Higiene Personel	9
Higiene Sanitasi	11

DASAR HUKUM

1. UU No.18/2012 tentang Pangan.
2. UU No. 8/1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. UU No. 33/2014 tentang Jaminan Produk Halal.
4. Permentan No.11/2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan (NKV).

Permentan 15 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Standar Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian.
6. Kepmentan Nomor 104 tahun 2020 tentang Komoditas Binaan Kementerian Pertanian.
7. PP No. 95/2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.
8. PP No. 3 tahun 2017 tentang otoritas veteriner.
9. PP Nomor 5 tahun 2021 penyelenggaraan perijinan berbasis resiko serta standar usaha dan produk.
10. PP 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.
11. PP 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.

1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

- bangunan secara umum harus bersifat permanen
- a. dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. memiliki ruang (working space) yang cukup dan leluasa untuk bekerja.
 - c. dinding bagian dalam berwarna terang dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didensifikasi, tidak mudah mengelupas, serta mempunyai isolator yang baik.
 - d. lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan, dan didensifikasi.
 - e. sudut pertemuan antara dinding dan lantai serta dinding dengan langit-langit harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
 - f. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
 - g. langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat mudah dibersihkan, dan didensifikasi
 - h. memiliki sumber air bersih yang memadai.

1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

- memiliki sumber listrik yang memadai. Jika menggunakan sumber listrik PLN harus
- i. menyediakan genset. Jika ada jaminan listrik tersedia sepanjang waktu tidak perlu menyediakan genset.

- bangunan dilengkapi dengan kamar mandi/toilet yang selalu terjaga kebersihannya serta memiliki fasilitas pencuci tangan tangan (wastafel) yang
- j. dilengkapi dengan sanitiser dan pengering tangan dan tempat sampah tertutup. Pintu kamar mandi tidak mengarah ke pintu cold storage.

2. PENANGANAN PRODUK

a. Penerimaan

- 1) Produk berasal dari unit usaha yang mempunyai Nomor Kontrol Veteriner.**

Daging yang masuk harus dilengkapi dengan surat Persetujuan Pemasukan Daging dari Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan dan Surat Rekomendasi dari Dinas

- 2) Peternakan (untuk daging impor/antar negara); Surat Keterangan dari Karantina (untuk daging lokal antar pulau), serta Surat Keterangan Kesehatan dan Surat Keterangan Asal Daging (untuk daging lokal antar daerah).**

- 3) Daging yang sampai harus segera diperiksa. Bila ada yang rusak harus segera dipisahkan dan dikirim ke laboratorium eksternal terakreditasi untuk dilakukan pengujian.**

- 4) Timbangan untuk daging harus dalam kondisi baik dan ditera (kalibrasi) secara berkala.**

2. PENANGANAN PRODUK

Penyimpanan

- 1) Ruang penyimpanan, rak, wadah, dan fasilitas lain harus bersih sebelum daging dimasukkan.
- 2) Daging yang pertama datang/masuk kedalam cold storage harus dikeluarkan terlebih dahulu (First In First Out/FIFO).
- 3) Penyimpanan daging harus dipisahkan menurut jenis, kemasan dan suhu penyimpanan, khusus daging babi disimpan pada cold storage yang terpisah.
- 4) Penyimpanan daging harus secara baik dan mempunyai jarak agar suhu terdistribusi secara merata.
- 5) Penyimpanan dingin: Daging yang dikemas (vaccum, karton) disimpan pada suhu 0 sampai 40C.
- 6) Penyimpanan beku: Daging yang dikemas (vaccum, karton) disimpan pada suhu maksimum -180C.

3. HIGIENE PERSONEL

- a. harus memiliki dan melaksanakan program pelatihan tentang penanganan higienis bagi seluruh pekerja. Pelatihan tersebut harus terjadwal, bertahap, dan berkesinambungan.
- b. setiap pekerja yang menangani langsung daging harus benar sehat, tidak memiliki luka infeksi, tidak menderita diare atau radang, serta tidak membawa agen penyakit yang dapat ditularkan melalui daging.
- c. pekerja dan setiap orang yang bekerja pada cold storage harus memakai pakaian khusus yang bersih.
- d. semua pekerja harus diperiksa secara rutin kesehatannya minimum satu kali dalam setahun.
- e. harus memiliki fasilitas pertolongan pertama pada kecelakaan (PPPK) untuk menangani kecelakaan yang terjadi.
- f. peringatan untuk mencuci tangan diletakan di tempat penting, misalnya kamar mandi.

3. HIGIENE PERSONEL

- g. setiap pekerja harus senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.**
- h. selama bekerja pekerja dilarang makan, merokok, meludah atau membuang ingus di sembarang tempat (harus dilakukan di kamar mandi).**

3. HIGIENE SANITASI

- bangunan, fasilitas, dan peralatan harus dalam
- a. keadaan baik, terawat, bersih dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
 - b. semua ruangan harus dijaga agar tetap bersih, bebas debu/kotoran, kering, dan terawat.
 - c. penyimpanan barang hanya dapat dilakukan bila ruangan benar bersih.
 - d. peralatan dan ruangan harus mempunyai jadwal pembersihan yang teratur dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
 - e. memiliki fasilitas tirai plastik dan/atau air curtain untuk menjaga suhu bagian dalam cold storage selama pemasukan dan pengeluaran barang.
 - f. peralatan yang digunakan harus segera dibersihkan setelah digunakan dan dibersihkan.
 - g. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus tetap dirawat baik dan disimpan secara baik jika tidak digunakan. Bahan pembersih dan disinfektan tidak boleh disimpan bersama-sama dengan daging.
 - h. bahan pembersih dan disinfektan yang digunakan harus memenuhi persyaratan untuk pangan (food grade). saat penggunaan bahan pembersih dan disinfektan, bahan tersebut tidak boleh kontak langsung dengan karkas, daging, atau kemasan.

3. HIGIENE SANITASI

- bahan pembersih, disinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, harus diberi label/tanda.

i. Label minimum berisi nama, konsentrasi, dan petunjuk cara pemakaian.
- j. harus memiliki dan melaksanakan program pengawasan higiene dan sanitasi.
- k. perlu dilakukan segala tindakan pencegahan agar hama tidak mencemari daging, peralatan, dan fasilitas lain.
- l. harus memiliki program pengendalian hama terpadu terhadap serangga, burung, rodensia, dan hama lainnya. Program tersebut mencakup pola program pengawasan dan pemantauan yang efektif.
- m. penggunaan pestisida sedapat mungkin dihindari.
- n. apabila harus menggunakan insektisida, maka daging dan peralatan harus dibersihkan secara seksama sebelum digunakan kembali.
- o. manajemen harus menunjuk pekerja yang bertanggung jawab terhadap jaminan pelaksanaan higiene dan sanitasi.