



GOOD HIGIENE PRACTICES

GUDANG KERING



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	6
Higiene Personel	7
Higiene Sanitasi	8

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

- a. bangunan secara umum harus bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. memiliki ruang (working space) yang cukup dan luas untuk bekerja.
- c. dinding terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, serta mempunyai insulator yang baik.
- d. lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi.
- e. sudut pertemuan antara dinding serta dinding dan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
- f. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran, terbuat dari bahan yang kedap air dan tidak mudah mengelupas.
- g. memiliki sumber air bersih yang memadai.
- h. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang penyimpanan.
- i. tersedia alat pengukur temperatur dan kelembaban ruang yang mudah terbaca dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.

2. PENANGANAN PRODUK

a. Penerimaan

produk berasal dari unit usaha yang mempunyai

- 1) Nomor Kontrol Veteriner atau establishment number yang telah disetujui oleh Pemerintah.

produk yang masuk harus dilengkapi dengan

- 2) Sertifikat Veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan.

produk yang sampai harus segera diperiksa. Bila

- 3) ada produk dengan kemasan rusak harus dipisahkan dan ditempatkan pada tempat khusus.

b. Penyimpanan

- 1) ruang penyimpanan, rak, wadah, dan fasilitas lain harus bersih dan dijaga kebersihannya.

- 2) menerapkan sistem First In First Out (FIFO).

- 3) temperatur dan kelembaban ruang disesuaikan dengan jenis produk.

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 produk harus sehat, tidak memiliki luka terbuka, tidak menderita diare atau radang, serta tidak membawa agen penyakit yang dapat ditularkan melalui produk.
- c. semua pekerja yang menangani langsung produk harus diperiksa secara rutin kesehatannya minimum 1 (satu) kali dalam setahun.
- d. harus memiliki fasilitas Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (PPPK) untuk menangani kecelakaan yang terjadi.
- e. petunjuk untuk mencuci tangan diletakan di tempat penting.
- f. setiap pekerja harus senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya.
- g. selama bekerja pekerja dilarang makan, merokok, meludah, atau membuang ingus/lendir hidung disembarang tempat.

4. HIGIENE SANITASI

- a. bangunan, fasilitas, dan peralatan harus dalam keadaan baik, terawat, bersih, dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. semua ruangan harus dijaga agar tetap bersih, bebas debu/kotoran, kering, dan terawat.
- c. peralatan dan ruangan harus mempunyai jadwal pembersihan yang teratur dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
- d. peralatan yang digunakan harus segera dibersihkan setelah digunakan dan dibersihkan.
- e. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus tetap dirawat baik dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- f. bahan pembersih, disinfektan, dan bahan kimia termasuk bahan kimia untuk pengendalian serangga dan rodensia yang digunakan harus memenuhi persyaratan.
- g. bahan pembersih, disinfektan/sanitiser, dan bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, harus diberi label/tanda. Label minimum berisi nama, konsentrasi dan petunjuk cara pemakaian.