

GOOD HIGIENE PRACTICES

USAHA PENGOLAHAN PRODUK
PANGAN ASAL HEWAN



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
Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet	5
Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan	6
Penanganan Produk	9
Higiene Personel	10
Higiene Sanitasi	12
Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet	13
Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan	14
Penanganan Produk	17
Higiene Personel	19
Higiene Sanitasi	21

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.

USAHA PROSES PENCUCIAN SARANG BURUNG WALET



1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

a. Bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.

b. Bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang pengemasan, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), dan ruang kantor.

c. Bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.

d. Dinding berwarna terang, terbuat dari bahan yang tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak mudah mengelupas, dan mempunyai insulator yang baik.

e. Dinding harus rata, tidak berlubang, dan didesain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.

f. Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.

g. Sudut pertemuan antar dinding, antara dinding dan lantai, serta dinding dan langit-langit harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.

1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

- i. Langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
- j. Pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
- k. Lampu di ruang produksi dan penyimpanan bahan baku berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- l. Ruang produksi dilengkapi dengan sistem sirkulasi udara yang baik.
- m. Tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum yang memadai untuk proses produksi.
- n. Tersedia sumber listrik yang memadai.
- o. Bangunan memiliki kamar mandi/ toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup, selalu terjaga kebersihannya dan sanitasinya.
- p. Pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- q. Ruang ganti pakaian terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- r. Memiliki fasilitas cuci tangan/wastafel pada kamar mandi dan setiap pintu masuk ruang produksi yang selalu terjaga kebersihannya. Dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, dan pengering tangan serta tempat sampah tertutup.

1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

- s. Semua peralatan dan wadah yang digunakan harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.
- t. Peralatan yang digunakan harus memiliki bentuk sedemikian rupa sehingga mudah dibersihkan.
- u. Desain peralatan yang digunakan harus dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang saat difungsikan.
- v. Peralatan harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan.

2. PENANGANAN PRODUK

- Penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pencucian, pengemasan dan penyimpanan harus dilaksanakan secara higienis dalam kondisi temperatur ruang yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk.
- a. **Memiliki Standard Operating Procedures (SOP) pengolahan yang terdokumentasi.**
 - b. **Gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan dan bahan kimia terpisah.**
 - c. **Gudang penyimpanan dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk.**
 - d. **Termometer harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) tahun sekali.**
 - e. **Pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) tahun sekali.**
 - f. **Kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.**
 - g. **Penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakkan langsung di lantai.**
 - h.

3. HIGIENE PERSONEL

- a. Setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus yang dilengkapi dengan alat pelindung diri serta menjaga kebersihannya.
- b. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
- c. Perlengkapan penutup kepala dan masker harus dilepas bila akan menggunakan toilet/kamar mandi.
- d. Setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat dan tidak memiliki luka terbuka.
- e. Memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
- f. Setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
- g. Setiap pekerja yang menangani langsung produk harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun cair setelah menangani produk dan menggunakan toilet/kamar mandi.
- h. Setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar harus mencuci tangan dengan sabun cair.
- i. Petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada tempat yang penting dan mudah terlihat.

3. HIGIENE PERSONEL

- j. **Setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan cincin, gelang, dan jam tangan.**

4. HIGIENE SANITASI

- a. Memiliki fasilitas limbah yang memadai.

Saluran pembuangan limbah cair harus didesain

- b. sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan, dan pengawasannya.

- c. Saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.

- d. Memiliki program pengendalian rodensia, serangga, burung, dan binatang pengganggu lainnya.

Bahan pembersih, desinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup serta harus label/tanda.

- e.
- f. Bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus dirawat dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.

Memiliki sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- g. 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan.
- 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

USAHA PENGOLAHAN SARANG BURUNG WALET



1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

- a. bangunan secara umum bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.
- b. desain bangunan mencegah masuk dan bersarangnya serangga dan rodensia.
- c. bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), ruang kantor, dan fasilitas penanganan limbah.
- d. bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.
- e. dinding setinggi minimal 2 (dua) meter terbuat dari bahan yang kedap air, tidak bersifat toksik, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi.
- f. dinding harus rata, tidak berlubang, dan didesain untuk menghindari perletakan atau penyimpanan barang dan alat.
- g. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, tidak mudah korosif, tidak berlubang, dan mudah dibersihkan dan didisinfeksi.

1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

- h. sudut pertemuan antar dinding, antara dinding dan lantai, serta dinding dan langit-langit harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.
- i. langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan didisinfeksi.
- j. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.
- k. pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
- l. penerangan di ruang produksi dan penyimpanan bahan baku berpelindung atau terbuat dari bahan yang dapat mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- m. ruang produksi memiliki sistem sirkulasi udara yang baik.
- n. tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum dan dilakukan pengujian secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di laboratorium eksternal terakreditasi.
- o. tersedia sumber listrik yang memadai.
- p. bangunan memiliki toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihannya.

1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

- q. pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.
- r. ruang ganti pakaian terawat dengan baik, bersih, dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.
- s. ruang ganti pakaian pekerja di ruang bersih dan pekerja di daerah kotor terpisah.
memiliki fasilitas cuci tangan pada setiap pintu masuk ruang produksi dan toilet yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitiser, dan pengering tangan, tempat sampah tertutup dan petunjuk untuk mencuci tangan serta selalu terjaga kebersihannya.
- t.
- u. peralatan dan wadah yang kontak dengan produk harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, tidak mudah mengelupas, tidak bereaksi dengan produk, tidak bersifat toksik, dan mudah dibersihkan serta didisinfeksi.
peralatan dan wadah yang kontak dengan produk harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan. Selama proses produksi peralatan harus terjamin bebas dari kontaminasi.
- v.

2. HIGIENE PERSONEL

- a. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus memakai pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri yang dipersyaratkan serta senantiasa dijaga kebersihannya.
- b. pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
- c. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat dan tidak memiliki luka terbuka.
- d. kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 (satu) kali setahun.
- e. memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi.
- f. setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati dan ditutup dengan bahan yang kedap air baru diperbolehkan melanjutkan pekerjaannya.
- g. setiap pekerja yang menangani langsung produk harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama setelah menggunakan toilet.
- h. setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.
- i. petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada tempat yang penting dan mudah terlihat.

2. HIGIENE PERSONEL

- j. setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan memakai aksesoris seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
- k. setiap pekerja yang menangani langsung produk dilarang makan, minum, merokok, meludah, atau membuang ingus di ruang kerja.
- l. setiap pekerja yang menangani langsung produk dilarang batuk atau bersin langsung di depan produk.
- m. unit usaha harus mempunyai program pelatihan penanganan produk yang higienis.

3. PENANGANAN PRODUK

- a. produk berasal dari unit usaha yang mempunyai Nomor Kontrol Veteriner.
penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pengolahan, pengemasan, dan
- b. penyimpanan harus dilaksanakan secara higienis dalam kondisi temperatur ruang yang dipersyaratkan.
- c. memiliki Standard Operating Procedures (SOP) pengolahan yang terdokumentasi.
bahan baku yang diterima ditangani secara higienis
- d. dan disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai dengan temperatur yang dipersyaratkan.
- e. bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan.
- f. gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah. Penyimpanan bahan baku atau produk akhir dilakukan berdasarkan jenis dan kemasan.
- g. gudang penyimpanan dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban yang dipersyaratkan untuk mencegah kerusakan produk dan dilakukan pemeriksaan secara berkala.
- h. produk yang lebih awal datang/masuk harus dikeluarkan terlebih dahulu secara First In First Out (FIFO).

3. PENANGANAN PRODUK

- i. termometer harus dalam kondisi baik dan dikalibrasi secara berkala.
- j. pengujian laboratorium eksternal terakreditasi dilakukan terhadap bahan baku dan produk akhir minimal 1 (satu) kali setahun.
- k. pemeriksaan kandungan logam pada produk akhir.
- l. kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.
- m. area pengisian produk ke dalam kemasan primer terpisah dengan ruangan lain dan tidak memungkinkan terjadinya kontaminasi.
- n. penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakan langsung di lantai.

4. HIGIENE SANITASI

- a. limbah dan kotoran ditangani dengan baik.
saluran pembuangan limbah cair harus didesain
- b. sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan, dan pengawasannya.
- c. saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.
- d. memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya.
bahan pembersih, disinfektan, sanitiser, dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda.
- e. bahan pembersih, disinfektan, dan peralatan pembersih harus dirawat dan disimpan secara baik jika tidak digunakan.
- f. tersedia sarana penanganan limbah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah
- g. yang dihasilkan.
 - 2) Didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau, dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.