



GOOD HIGIENE PRACTICES

USAHA PENGOLAHAN DAGING



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	8
Higiene Personel	11
Higiene Sanitasi	13

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 bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya.**
- b. **Bangunan terdiri atas ruang produksi, ruang penyimpanan (bahan baku, produk akhir, peralatan, kemasan, bahan kimia), ruang kantor, dan fasilitas penanganan limbah.**
- c. **Bangunan harus dirancang atau dimodifikasi sedemikian rupa sesuai alur proses sehingga setiap tahap prosesnya dapat mencegah pencemaran ataupun kontaminasi dari luar.**
- d. **Dinding 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 ratam 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 antara dinding dan dinding serta dinding dan lantai harus berbentuk lengkung atau mudah dibersihkan.**

1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

- h. Langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, serta didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi.
- i. Pencahayaan di semua area produksi harus cukup intensitasnya agar penanganan produk dan pembersihan dapat dilakukan dengan benar.
- j. Penerangan di ruang produksi dan penyimpanan berpelindung untuk mencegah pencemaran fisik terhadap produk.
- k. Sistem sirkulasi udara di ruang produksi baik.
- l. Tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum sebagai bahan baku.
- m. Tersedia air yang memenuhi persyaratan air minum atau persyaratan air bersih untuk mencuci peralatan, wadah, dan permukaan yang kontak langsung dengan produk termasuk air untuk mencuci tangan.
- n. Pengujian air dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- o. Tersedia sumber listrik yang memadai.
- p. Bangunan memiliki toilet yang tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu terjaga kebersihan dan sanitasinya.

1.BANGUNAN, FASILITAS, DAN PERALATAN

q. Pintu toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang produksi.

r. Ruang ganti pakaian dipisahkan antara ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah kotor dari ruang ganti pakaian untuk pekerja di daerah bersih, terawat dengan baik, bersih dan tidak terpapar udara dari luar bangunan.

s. Memiliki fasilitas cuci tangan pada setiap pintu masuk ruang produksi dan toilet yang dilengkapi dengan sabun cair, sanitizer, pengering tangan dan tempat sampah tertutup yang selalu terjaga kebersihannya.

t. 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.

u. Peralatan, mesin dan wadah harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan.

2. PENANGANAN PRODUK

- a. **Bahan baku daging berasal dari unit usaha yang memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV) atau establishment number yang telah disetujui oleh pemerintah.**
- b. **Bahan baku daging yang digunakan dilengkapi dengan sertifikat veteriner atau Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan.**
- c. **Alat angkut harus dalam keadaan bersih dan terawat dengan temperatur dan kelembaban yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk. Temperatur alat angkut untuk produk daging beku pada temperatur maksimum -18°C , sedangkan untuk produk daging dingin pada temperatur $0 - 7^{\circ}\text{C}$.**
- d. **Alat angkut yang digunakan untuk pengangkutan produk dingin/beku harus dilengkapi dengan fasilitas pengatur suhu dan dilakukan pemeriksaan suhu alat angkut selama pengangkutan.**
- e. **Penanganan produk yang meliputi proses penerimaan, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan harus dilaksanakan secara higienis dalam kondisi temperatur ruang yang sesuai untuk mencegah kerusakan produk.**
- f. **Memiliki Standar Operational Procedures (SOP) pengolahan yang terdokumentasi.**

2. PENANGANAN PRODUK

- g. Bahan baku daging yang sampai harus segera diperiksa dan jika ada yang rusak harus dipisahkan pada tempat khusus
- h. Bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan.
- i. Gudang penyimpanan bahan baku, produk akhir, kemasan, dan bahan kimia terpisah.

Gudang penyimpanan bahan baku atau produk akhir dalam keadaan bersih dengan temperatur dan kelembaban sesuai dengan yang dipersyaratkan.
- j. Temperatur gudang penyimpanan daging beku di suhu maksimum -18°C , sedangkan untuk daging dingin disimpan pada suhu $0-7^{\circ}\text{C}$.
- k. Gudang penyimpanan (Cold Storage atau Chiller) harus memiliki ruangan ante room.
- l. Menerapkan sistem first in First out (FIFO).

Alat pengukur temperatur dan kelembaban harus
- m. dalam kondisi baik dan dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 (satu) kali setahun.

Pengujian bahan baku dan produk akhir dilakukan
- n. di laboratorium eksternal terakreditasi dilakukan minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- o. Deteksi logam menggunakan metal detector dilakukan terhadap produk akhir.

2. PENANGANAN PRODUK

p. Kemasan produk berasal dari bahan yang tidak toksik, tidak bereaksi dengan produk, dan mampu mencegah terjadinya kontaminasi pada produk.

q. Penyimpanan produk harus ditata sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara berfungsi baik, kebersihan ruang terjaga, dan tidak boleh diletakan langsung di lantai.

3. HIGIENE PERSONEL

- a. **Setiap pekerja yang menangani langsung produk harus mengenakan pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri serta senantiasa menjaga kebersihan.**
- b. **Pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri harus dilepas bila akan menggunakan toilet.**
- c. **Setiap pekerja yang menangani langsung produk harus sehat, tidak memiliki luka terbuka dan/atau memiliki penyakit yang dapat ditularkan melalui daging.**
- 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 harus senantiasa mencuci tangan dengan sabun dan membilas dengan seksama setelah menangani produk dan menggunakan toilet.**

3. HIGIENE PERSONEL

- h.** Setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun, sanitizer, dan dibilas dengan seksama.
- i.** Petunjuk untuk mencuci tangan dipasang pada fasilitas cuci tangan.
- j.** Setiap pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan mengenakan aksesoris seperti cincin, gelang dan jam tangan.
- k.** Setiap pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah atau membuang ingus di ruang kerja.
- l.** Setiap pekerja dilarang batuk atau bersin langsung didepan produk.
- m.** Setiap pekerja pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi.
- n.** Unit usaha harus mempunyai program pelatihan penanganan daging yang higienis.

3. HIGIENE SANITASI

- a. **Memiliki fasilitas limbah yang memadai.**

Saluran pembuangan limbah cair harus didesain

- b. **sedemikian sehingga aliran lancar, mudah pembersihan dan mengawasannya.**

- c. **Saluran pembuangan limbah cair harus berpenutup.**

- d. **Memiliki program pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya.**

Bahan pembersih, disinfektan, sanitiser dan bahan kimia lainnya yang digunakan harus memenuhi

- e. **persyaratan, berada dalam wadah yang utuh memenuhi persyaratan, berada dalam wadah yang utuh dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda.**

Bahan pembersih, desinfektan, dan peralatan

- f. **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.