

Good Manufacturing Practices

Mk. Regulasi Pangan

Pertemuan ke 6

HACCP

```
graph TD; HACCP --> GMP; HACCP --> SSOP; GMP --> GMP_Details["- Penerapan lebih luas<br/>- Mencakup aspek operasional kerja dan operasional personil"]; SSOP --> SSOP_Details["- Prosedur atau tatacara untuk mencapai tujuan"];
```

GMP

- Penerapan lebih luas
- Mencakup aspek operasional kerja dan operasional personil

SSOP

- Prosedur atau tatacara untuk mencapai tujuan

PERSYARATAN GMP

mengharuskan setiap permukaan yang bersinggungan dengan makanan dan berada dalam kondisi basah harus dikeringkan dan disanitasi

penggunaan zat kimia yang cukup dalam dosis yang dianggap aman.

SANITASI DAN HIGIENE

merupakan

kunci untuk pengontrolan pertumbuhan mikroba pada produk dan industri pengolahan makanan.

Untuk mencapai kebersihan yang prima dalam tempat produksi, persiapan penyimpanan, penyajian makanan, dan air sanitasi

Tujuan

Menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan, serta mencegah terjadinya kontaminasi silang.

SUMBER KONTAMINASI PADA INDUSTRI PANGAN

1

- Bahan baku mentah (mis, berasal dari tanah)

2

- **Peralatan/mesin yang berkontak langsung dengan makanan**

3

- **Peralatan untuk sterilisasi**

4

- **Air untuk pengolahan makanan**

5

- **Air pendingin kaleng**

6

- **Peralatan/mesin yang menangani produk akhir (post process handling equipment)**

PRINSIP DASAR SANITASI

MEMBERSIHKAN

menghilangkan mikroba yang berasal dari sisa makanan dan tanah yang mungkin menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroba

SANITASI

menggunakan zat kimia dan atau metode fisika untuk menghilangkan sebagian besar mikroba yang tertinggal pada permukaan alat dan mesin pengolah makanan.

TAHAPAN SANITASI DAN HIGIENE

1. 'Pre rinse" atau langkah awal

2. Pembersihan

3. Pembilasan

4. Pengecekan visual

5. Penggunaan disinfektan

6. Pembersihan akhir

7. "Drain dry" atau pembilasan kering

JENIS SANITIZER

1) Panas

- a) Uap air panas (steam) mengalir dengan suhu dan waktu tertentu : 77⁰C selama 15 menit, atau 93⁰C selama 5 menit
- b) Untuk alat makan dan peralatan kecil (pisau dsb) 77⁰C selama 2 menit, dan 77⁰C selama 5 menit untuk peralatan pengolahan.
- c) 82⁰C selama 20 menit untuk pengolahan pangan

2) Radiasi UV:

waktu kontak harus lebih dari 2 menit, terutama digunakan untuk sanitasi wadah pengemas dan ruangan yaitu untuk membunuh mikroba termasuk virus.

3) Senyawa kimia (Disinfektan):

disinfektan yang digunakan dalam industri pangan adalah :

- a) Senyawa klorin
- b) Iodium dan kompleks iodium
- c) Senyawa amonium quartenair
- d) Kombinasi asam-anion

SANITASI KIMIA

Menggunakan bahan Kimia sebagai desinfektan

Efektifitas dari disinfektan tergantung pada :

- a) Jenis dan konsentrasinya
- b) Lama kontak
- c) Suhu
- d) pH