

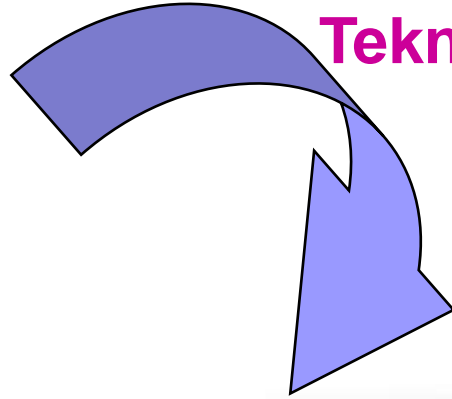
Pengantar HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)



Pendahuluan

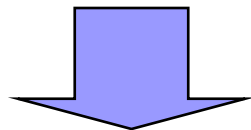


Teknologi



Dampak positif

- pengawetan
- peningkatan tampilan
- peningkatan gizi
- kecepatan penyajian >



Dampak pengiring ??

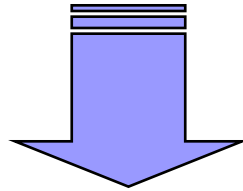


Kemungkinan selama produksi:

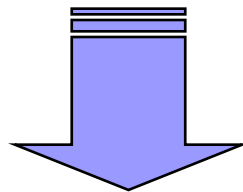
- kontaminasi
- zat warna tidak aman
- karsinogenik
- zat aditif lainnya ?

Harus
ada:

Perlindungan
konsumen

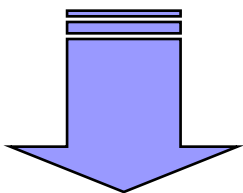


REGULASI PANGAN

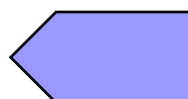


- **Food And Drugs Administration (FDA)**
- **Codex Alimentarius Commissions (CAC)**

} **FAO**

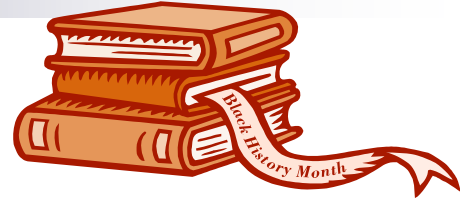


UU-Pangan
(Nov.96)



guidelines

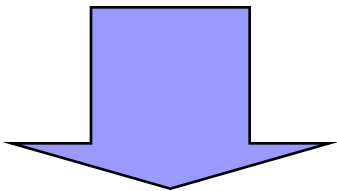
Cakupan UU-Pangan:



- penggunaan food aditives
- registrasi
- labelling

Belum terakomodasi:

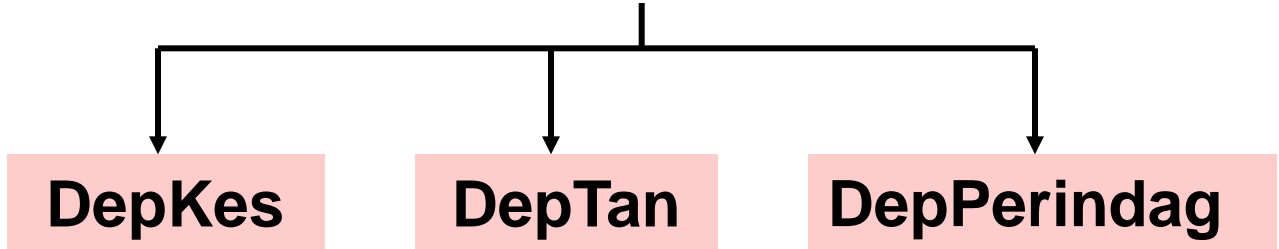
Ambang batas untuk kandungan pestisida, aflatoksin, logam berat, dan lainnya.



Perlu pengawasan mutu Pangan



Pengawasan mutu Pangan di Indonesia



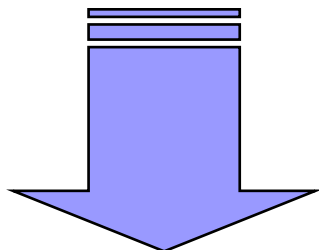
Mutu pangan
(Balai POM)
Labelling

Reg Pestisida

No. dagang
Standar proses
Standar mutu

Peraturan bidang pangan :

Waren Wet No. 10/1961
(Tentang UU- barang)



Diturunkan
dalam



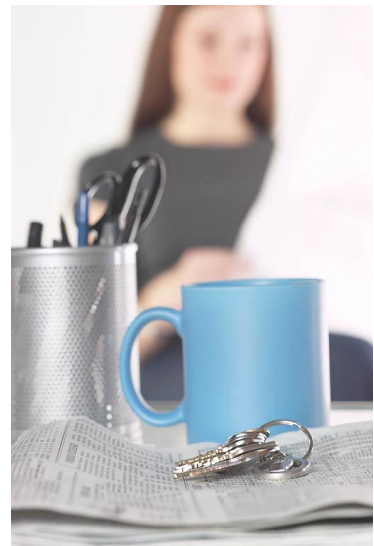
PerMen atau KepMen

Beberapa KepMen/PerMen:

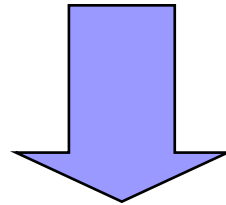
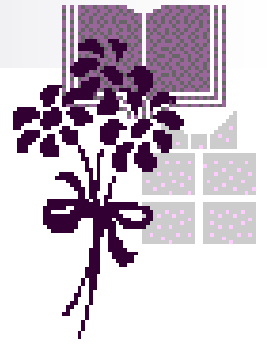
- Food Labelling dan Advertensi
79/MenKes/Per/III/78
- Additive makanan
225/MenKes/Per/VI/79
- Kewajiban pendaftaran Makanan
330/MenKes/Per/VII/76
- Regulasi Pestisida 280/Kpts/Vm/6/73

Juga melalui standarisasi :

- **Kualitas (SNI)**
- **Proses (GMP)**
- **Keamanan (Safety Reg)**
- **Prosedur (SOP)**



Kendali dan kontrol



melalui

- Program IEC (information Education And Communication)
- Pelatihan GMP (good Manufacturing Practices)
- Membangun komitmen kuat dari industriawan pangan
- kontrol keamanan pangan dalam produksi (HACCP)

ahaya ki mi a



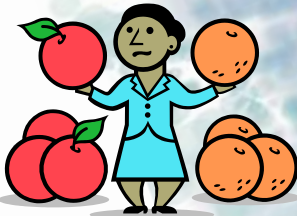
ahaya fi si k



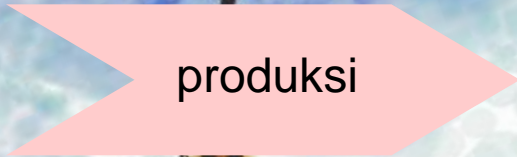
ahaya bi ol ogi



sistem HACCP



Bahan baku



produksi



produk



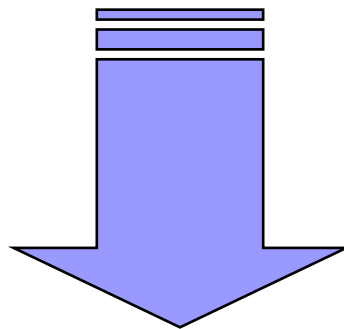
No!!



Yess..

HACCP???

Suatu sistem jaminan mutu yang didasarkan pada kesadaran bahwa bahaya (hazard) dapat terjadi pada setiap titik dalam rangkaian produksi



Minimum risk
(Keamanan Pangan)

3 Pendekatan HACCP

1. Food Safety

Aspek dalam proses produksi yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit /kematian

2. Wholesomeness/Kebersihan

Karakteristik proses dalam kaitannya dengan kontaminasi dan higienis

3. Economic Fraud/ Pemalsuan

Tindakan ilegal yang merugikan konsumen

Karakteristik HACCP

(Sebagai suatu sistem manajemen keamanan pangan)

- Pendekatan sistematis
- Proaktif
- Usaha satu team (team effort)
- Teknik common sense
- Sistem hidup dan dinamis



7 Prinsip HACCP

1. Mengidentifikasi potensi bahaya pada semua tahapan dalam industri pangan.
2. Menentukan titik atau tahapan operasional yang dapat dikendalikan untuk meminimalkan bahaya (CCP)
3. Menetapkan batas kritis yang harus dicapai untuk menjamin bahwa CCP berada dalam kendali
4. Menetapkan sistem monitoring dengan cara pengamatan atau pengujian
5. Menetapkan tindakan perbaikan bila hasil monitoring menunjukkan bahwa CCP tertentu tidak terkendali
6. Menetapkan prosedur verifikasi untuk keperluan penyesuaian
7. Menjalankan sistem dokumentasi tentang HACCP

TUJUAN HACCP:

1. Untuk menjamin bahwa produksi pangan aman setiap saat.
2. Merupakan bukti sistem produksi dan penanganan produk yang aman
3. Memberi rasa percaya diri pada produsen akan jaminan keamanan produknya
4. Memberikan kepuasan kepada customer akan konformitasnya pada standar nasional/internasional
5. Memenuhi standar dan regulasi pemerintah
6. Penggunaan sumber daya secara efektif dan efisien

PERHATIKAN :

- Jika HACCP tidak diterapkan dengan benar, maka tidak akan menghasilkan jaminan keamanan yang efektif
- HACCP menuntut prioritas “food Safety” dan terintegrasi dengan sistem mutu lainnya
- Harus dilaksanakan oleh seluruh divisi dalam industri
- umumnya lingkup HACCP terfokus pada keamanan pangan saja.

Pre-requisite penerapan HACCP

- Industri harus menerapkan SPO sanitasi
- Industri harus memonitor penerapan SPO sanitasi
- Industri harus melakukan tindakan koreksi segera bila terjadi penyimpangan kondisi dan penerapan sanitasi
- Industri harus memelihara rekaman pengendalian sanitasi

Apa bedanya CCP dengan SPO ?

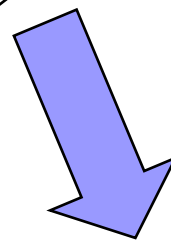
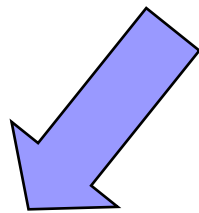
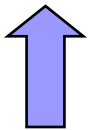
HACCP dan ISO 9000

Prinsip² HACCP

Sistem Keamanan pangan HACCP

GMP sebagai pre-requisite

ISO 9000 sebagai program universal



SPO SANITASI

APA ISO itu ?

- Suatu sistem kualitas manajemen (QMS) yang bersifat universal
- Berlaku untuk industri/ instansi apa saja
- Disusun oleh Organization for International Standar
- Memiliki relevansi dengan HCCCP dalam bidang pangan
- ISO 9000: sistem manajemen
- ISO 9000:2000 for food and drink
- Anggota ISO: organisasi standar nasional (150 negara)
- Sekretariat: jenewa

ISO 9000

- Standar diakui secara internasional
- Mencakup seluruh aspek manajemen
- Merupakan sistem manajemen mutu siap pakai
- Bersifat generik
- Dapat dibuktikan penerapannya

Manfaat penerapan ISO 9000

Internal

- ❑ Adanya pedoman kerja yang standar
- ❑ Meningkatkan sistem kerja yang lebih baik dan konsisten
- ❑ Meningkatkan efisiensi dan efektifitas
- ❑ Media untuk peningkatan berkesinambungan

Manfaat penerapan ISO 9000

Eksternal

- ❑ Meningkatkan kepercayaan dan kepuasan customer melalui jaminan manajemen mutu
- ❑ Meningkatkan “image” perusahaan
- ❑ Meningkatkan daya saing (kompetitiveness) dengan perusahaan lain

Tahapan Penerapan ISO 9000

- Penetapan komitmen manajemen puncak
- Pembentukan tim ISO 9000
- Pelatihan kesadaran mutu dan dokumentasi
- Identifikasi proses bisnis
- Disain sistem dan pendokumentasian
- Penerapan
- Pelatihan audit internal
- Pelaksanaan audit internal
- Tinjauan manajemen
- Sertifikasi

Perbandingan Sistem HACCP dengan ISO 9000

| N O | Substansi sistem | ISO 9000 | HACCP |
|--------|------------------|---|--|
| 1 | Maksud | Standarisasi sitem untuk mencapai konsistensi mutu | menjamin keamanan pangan |
| 2 | Tujuan | Jaminan mutu | Ketahanan manajemen mutu internal |
| 3. | Sasaran | Kepuasan pelanggan/costumer | Pangan yang memenuhi syarat kesehatan dan lingkungan |
| 4. | Ruang lingkup | Meliputi semua produk dan jasa | meliputi produk pangan saja |
| 5. | Skema operasi | Instalasi sistem mutu dari pemasok hingga delivery | Lokasi CCP dan monitoring proses produksi |
| 6. | Tanggung jawab | Kolektif, ditetapkan struktur kirarhi yang permanen | Supervisor dan personil yang disewa |
| 7. | Ketidak sesuai | Kejadiannya dieliminasi | Kejadiannya dicegah |
| 8. | Sertifikasi | oleh lembaga yang terakreditasi | Oleh lembaga sertifikasi HACCP yang terakreditasi/pemerintah |