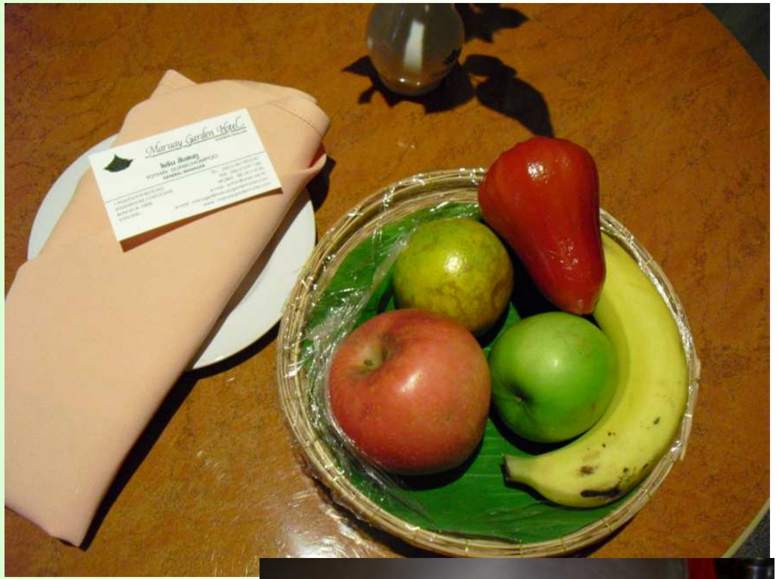
Food Safety Regulation



Ahmad Sulaeman, Ph.D

Guru Besar bidang Keamanan Pangan dan Gizi IPB

Kepala Bagian Manajemen Pangan dan Kesehatan Lingkungan - Fakultas Ekologi Manusia

2010

Pelatihan PPNS Keamanan Pangan, - Pusdik Reskrim Lemdiklat Polri Megamendung, 17-30 Maret 2010 dan 31 Maret – 17 April 2010

Kenapa Keamanan Penting?

Keamanan Pangan: ISU GLOBAL

Memperoleh makanan yang cukup, bergizi dan aman adalah hak setiap manusia

(***FAO/WHO International Conference on Nutrition: World Declaration on Nutrition, 1992).***

KEAMANAN PANGAN

- *Concern* utama bagi
  - Organisasi Pertanian dan Pangan Dunia (FAO)
  - Organisasi Kesehatan Dunia (WHO)
  - Organisasi Perdagangan Dunia (WTO)
    - TBT AGREEMENTS DAN SPS AGREEMENT
  - Negara-negara Maju:
    - Amerika Serikat:
      - President Council on Food Safety
      - Bioterrorism Act
    - Uni Eropa:
      - White Paper on Food Safety European
      - Food Safety Authority

FAO and WHO meminta negara-negara untuk menerapkan standar keamanan dan mutu pangan internasional untuk melindungi kesehatan dan perdagangan pangan

(*WHO press release, 2001*)

Keamanan Pangan: Tuntutan Globalisasi

- PUTARAN URUGUAY 1994→ WTO
  - SPS Agreement : *keamanan pangan kesehatan hewan dan tanaman, kelestaraian lingkungan*
  - TBT Agreement: *standar kualitas*
- PERSYARATAN KETAT NEGARA-NEGARA TUJUAN EKSPOR
  - UNI EROPA: HACCP, EUREPGAP, MRL pestisida, obat, hormon, antibiotik
  - USA : HACCP, BIOTERORISM ACT 2003
  - Australia : HACCP dan SQF 2000/1 (2004)
  - MALAYSIA : MALAYSIA BEST→ EUREPGAP
  - Singapura : HACCP
- TUNTUTAN KONSUMEN MODERN YANG BERUBAH

Recent European Union (EU) Food Legislation and Safety Requirements (Byrne 2004)

Regulation 178/2002

Fully implemented 1 January 2005

Providing ‘traceability’ requirements and ‘improved labelling’

(Separate Regulation 1760/2000 for more detailed traceability of beef products)

Intended ‘General Hygiene Legislation’

Requiring documented risk assessments on HACCP principles; improved hygiene and safety procedures.

European Food Safety Authority

Risk assessment advice to EU (towards harmonisation) relating to safety and food hygiene

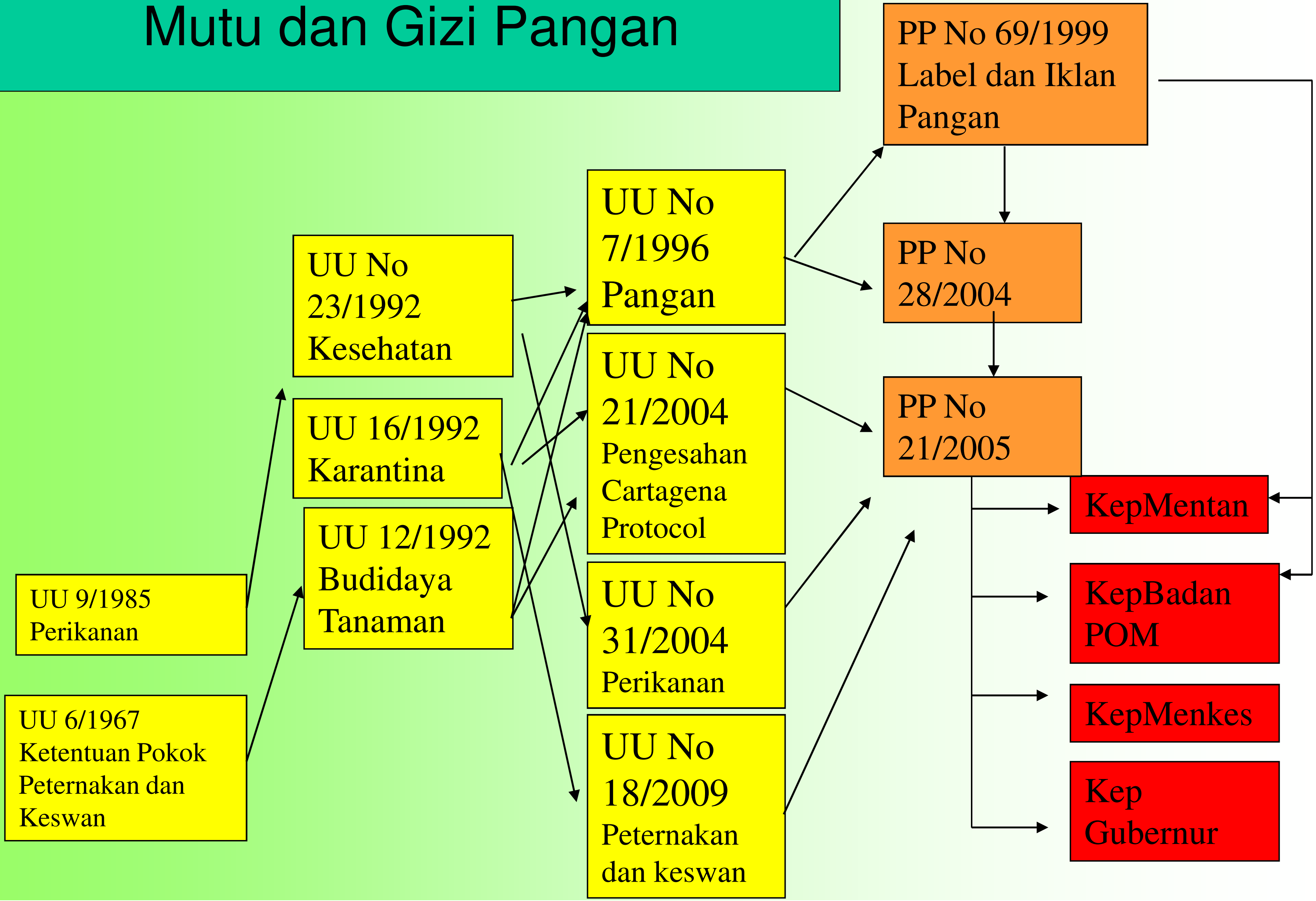
Food Safety and Assurance

- **Food safety is critical**
- **Food safety is a non-negotiable issue, and must remain non-competitive. Maximising safety is a prime objective in all food supply chains.**
- **It remains paramount, and subject to legislative requirements and statutory regulations.**
- **Assurance schemes and standards are a tool to build trust in the food chain, and boost consumer confidence.**

Kenapa Harus diatur?

- Pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat;
- Masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang dapat merugikan dan/atau membahayakan kesehatan;

Khronologi Legislasi Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan



Undang-undang

1. Undang-undang No. 21 Tahun 2004 tentang Pengesahan Cartagena Protocol on Biosafety to the Convention on Biological Diversity (PROTOKOL CARTAGENA TENTANG KEAMANAN HAYATI ATAS KONVENSI TENTANG KEANEKARAGAMAN HAYATI)
2. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan
3. Undang-undang No. 22 Tahun 1999 tentang Pemerintah Daerah
4. Undang-undang No. 23 Tahun 1997 tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup
5. Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan
6. Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
7. Undang-undang No. 7 Tahun 1994 tentang Ratifikasi Kesepakatan Internasional tentang Tindakan Sanitari dan Fitosanitari.
8. Undang-undang No. 5 Tahun 1994 tentang Pengesahan United Nations Convention on Biological Diversity.

Undang-undang

7. Undang-undang No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan.
8. Undang-undang No. 16 Tahun 1992 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan.
9. Undang-Undang No. 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budidaya Tanaman
10. Undang-undang No. 9 Tahun 1985 tentang Perikanan
11. Undang-undang No. 6 Tahun 1967 tentang Ketentuan Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan
12. Undang-undnag No 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan

Peraturan Pemerintah

1. Peraturan Pemerintah No. 58 Tahun 2001 tentang Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen
2. Peraturan Pemerintah No. 102 Tahun 2000 tentang Standarisasi Nasional
3. Peraturan Pemerintah No. 25 Tahun 2000 Tentang Kewenangan Pemerintah Propinsi sebagai daerah Otonom
4. Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
5. Peraturan Pemerintah No. 59 Tahun 2001 Tentang Lembaga Perlindungan Konsumen Swadaya Masyarakat
6. Peraturan Pemerintah No 58 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan
7. Peraturan Pemerintah No 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan
8. Peraturan Pemerintah No. 21 Tahun 2005 tentang Keamanan Hayati Produk Rekayasa Genetika

Peraturan Pemerintah

8. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 1986 tentang Kewenangan Pengaturan, Pembinaan, dan Pengembangan Industri
9. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi sebagai Daerah Otonom
10. Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2001 tentang Pembinaan dan Pengawasan Pemerintah Daerah

Keputusan Pemerintah (Keppres)

1. Keputusan Presiden RI No. 102 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Departemen.
2. Keputusan Presiden RI No. 62 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen.
3. Keputusan Presiden No. 43 Tahun 2001 Tentang Susunan Organisasi dan Tugas Lembaga Pemerintah Non Departemen.
4. Keputusan Presiden No. 13 Tahun 1997 tentang Komite Akreditasi Nasional.

Keputusan Menteri/Kepala Badan

1. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 634/MPP/Kep/IX/2002 tentang Ketentuan dan Tatacara Pengawasan Barang dan atau Jasa yang Beredar di Pasar
2. Keputusan Menteri Pertanian No. 01/Kpts/OT.210/2/2001 tentang Penetapan Pusat Standarisasi dan Akreditasi (PSA)
3. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan no. 86 Tahun 2001 tentang Tugas Pokok dan Fungsi dari Pusat Standarisasi dan Akreditasi.
4. Keputusan Kepala Badan POM No. 05018/SK/KBPOM/2001 tentang Organisasi dan Tata kerja UPT di lingkungan Badan POM.
5. Keputusan Kepala Badan Standarisasi Nasional No. 965/BSN-I/HK.35/05/2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja BSN.

Keputusan Menteri/Kepala Badan

1. Keputusan Ketua KAN dengan SK no. 1038/BSN-I/HK.41/99 tanggal 1 April 1999 tentang ruang lingkup akreditasi
2. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No.384/MPP/Kep/8/1999 tentang Standarisasi, Sertifikasi, Akreditasi, dan Pengawasan Mutu Produk di Lingkungan Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
3. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No.108/MPP/Kep/5/1996 tentang Penerapan Standar Perindustrian dan Perdagangan
4. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No.164/MPP/Kep/6/1996 tentang Produk Ekspor yang ditetapkan Pengawasan Mutunya secara Wajib.

Peraturan Menteri

1. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 715 tahu 2003 tentang Persyaratan Sanitasi Higiene Usaha Jasa Boga
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 722/Men.Kes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan
3. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 826/Men.Kes/Per/XII/1987 Tentang Makanan Iradiasi
4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 712/Men.Kes/Per/X/1986 tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga
5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 208/Men.Kes/Per/IV/1985 tentang Pemanis Buatan
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 239/Men.Kes/Per/V/1985 tentang Zat Warna Tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya

Peraturan Menteri

1. Permentan No 20/2009 tentang Pemasukan dan Pengawasan Peredaran Karkas, Daging&/Jeroan dari LN
2. Peraturan Menteri Pertanian No 27 tahun 2009 tentang Pengawasan Keamanan Pangan pada Pemasukan dan Pengeluaran Produk Segar Asal Tumbuhan

Regulasi di bidang
Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

- UU no 23 tahun 1992 tentang Kesehatan
  – Pasal 11 (Upaya Kesehatan)
  – Pasal 20 (Perbaikan gizi)
  – Pasal 21 (Pengamanan Makanan dan Minuman)
  – Pasal 34 (Ancaman pidana)
- Undang-undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan
  – Pasal 4, 5, 6, 7, 8, 9 (Sanitasi Pangan)
  – Pasal 10, 11, 12 (BTP)
  – Pasal 13, 14. 15. (Rekayasa Genetika dan Iradiasi Pangan)
  – Pasal 16, 17, 18, 19 (Kemasan Pangan)
  – Pasal 20 (Jaminan MutuPangan dan Pemeriksaan)
  – Pasal 21, 22, 23 (Pangan tercemar)
  – Pasal 24, 25, 26, (Mutu Pangan)
  – Pasal 27, 28, 29 (Gizi Pangan)
  – Pasal 55, 56, 57, 58, 59 (Ketentuan Pidana)
- PP No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- PP No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan PanganPeraturan Pemerintah No. 21 Tahun 2005 tentang Keamanan Hayati PRG

Pasal-Pasal Terkait Pentingnya Pengawasan Keamanan Pangan

PASAL 3 UU NO 7 1996

PASAL 20 AYAT 2 UU NO 7 1996

PENTINGNYA PENGUJIAN LAB SEBELUM PEREDARAN

TERSEDIANYA PANGAN YANG MEMENUHI PERSYARATAN KEAMANAN, MUTU, DAN GIZI BAGI KEPENTINGAN MANUSIA

PEMERINTAH MENETAPKAN PERSYARATAN SANITASI DALAM PROSES PRODUKSI, PENYIMPANAN, PENGANGKUTAN DAN PEREDARAN PANGAN

PASAL 36 UU NO 7 1996

PASAL 37 UU NO 7 1996

PENTINGNYA PENGAWASAN TERHADAP PRODUK YANG MASUK

PP No 28/2004

PENTINGNYA PENERAPAN BEST PRACTICES DAN PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN

TANGGUNGJAWAB MORAL PEMERINTAH UNTUK MENJAMIN KEAMANAN PANGAN MASYARAKAT

UU NO 8 1999

Hak dasar warga negara yang dijamin oleh pasal 28 UUD 45 yang diamandemen

Pengertian Pangan

- Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Pangan yang diatur

1. **Pangan segar** adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
2. **Pangan olahan** adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. **Pangan olahan tertentu** adalah pangan olahan untuk konsumsi bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan kelompok tersebut.
4. **Pangan siap saji** adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan.
5. **Pangan produk rekayasa genetika** adalah pangan yang diproduksi atau menggunakan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan/atau bahan lain yang dihasilkan dari proses rekayasa genetika.
6. **Bahan Tambahan Pangan**

Kewajiban Memenuhi Persyaratan Sanitasi

- Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Ketentuan Sanitasi

a. sarana dan/atau prasarana

b. penyelenggaraan kegiatan

c. orang perseorangan.

Pedoman Cara Yang Baik

- Pemenuhan persyaratan sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan dilakukan dengan cara menerapkan pedoman cara yang baik yang meliputi :

  a. Cara Budidaya yang Baik;

  b. Cara Produksi Pangan Segar yang Baik;

  c. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik;

  d. Cara Distribusi Pangan yang Baik;

  e. Cara Ritel Pangan yang Baik; dan

  f. Cara Produksi Pangan Siap Saji yang Baik.

Instansi yang berwenang Menetapkan pedoman cara yang baik

Pedoman	Instansi yang menetapkan
a. Cara Budidaya yang Baik	a. Pertanian, Perikanan Kehutanan
b. Cara Produksi Pangan Segar yang Baik;	b. Pertanian, Perikanan
c. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik;	c. Perindustrian, Perikanan
d. Cara Distribusi Pangan yang Baik;	d. Perindustrian, Pertanian, Perikanan
e. Cara Ritel Pangan yang Baik; dan	e. BPOM
f. Cara Produksi Pangan Siap Saji yang Baik.	f. Kesehatan
g. Cara Produksi pangan Olahan Terntentu	g. BPOM

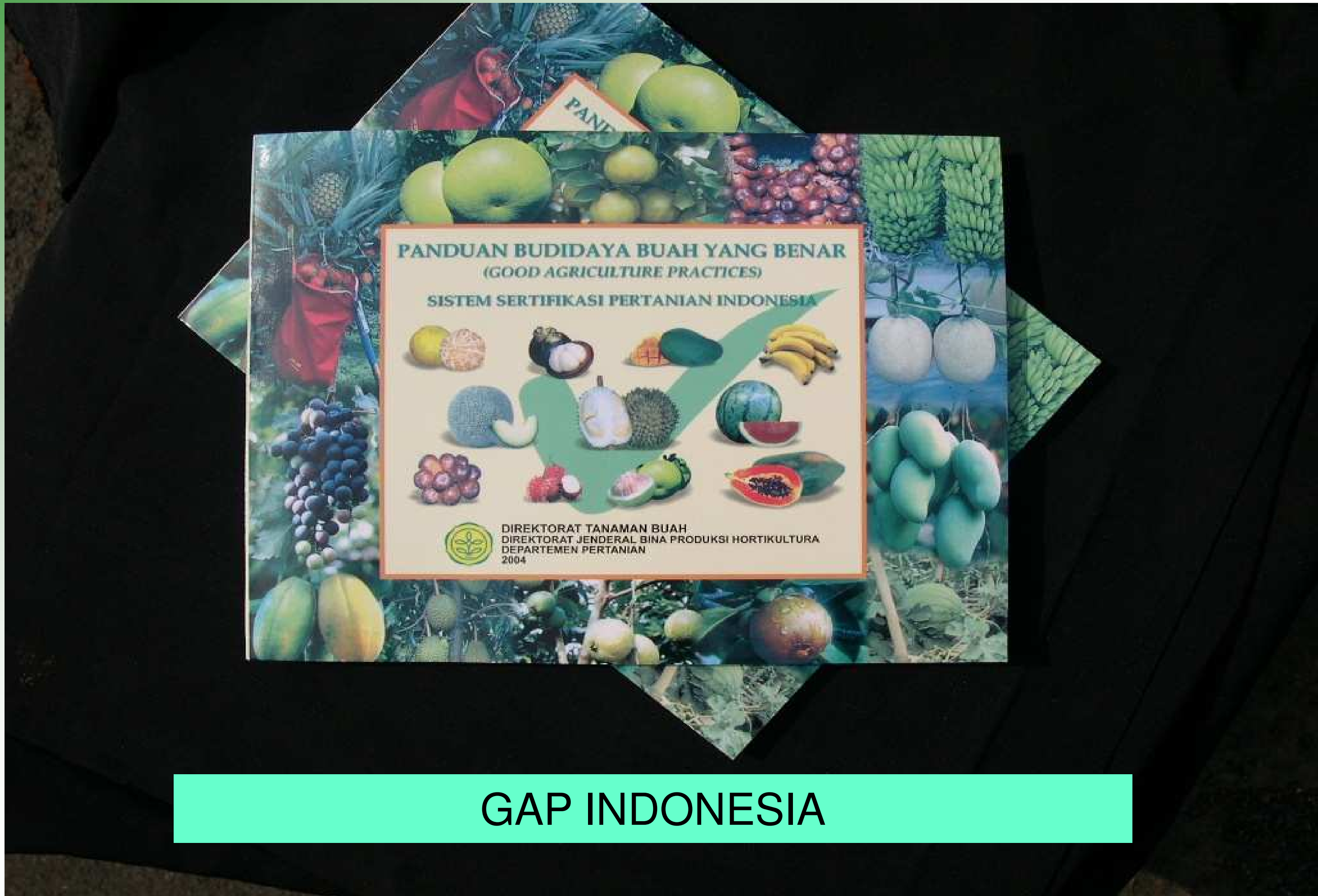
Pedoman Cara Budidaya yang Baik

- Cara budidaya yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:

  a. mencegah penggunaan lahan dimana lingkungannya mempunyai potensi mengancam keamanan pangan;

  b. mengendalikan cemaran biologis, hama dan penyakit hewan dan tanaman yang mengancam keamanan pangan; dan

  c. menekan seminimal mungkin, residu kimia yang terdapat dalam bahan pangan sebagai akibat dari penggunaan pupuk, obat pengendali hama dan penyakit, bahan pemacu pertumbuhan dan obat hewan yang tidak tepat guna.



GAP INDONESIA

Pedoman Cara Produksi Pangan Segar yang Baik

- Cara penanganan yang memperhatikan aspek-aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara :
  a. mencegah tercemarnya pangan segar oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan dari udara, tanah, air, pakan, pupuk, pestisida, obat hewan atau bahan lain yang digunakan dalam produksi pangan segar; atau
  b. mengendalikan kesehatan hewan dan tanaman agar tidak mengancam keamanan pangan atau tidak berpengaruh negatif terhadap pangan segar.

Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

- Cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara :
  a. mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan;
  b. mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen, serta mengurangi jumlah jasad renik lainnya; dan
  c. c. mengendalikan proses, antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan.

Pedoman Cara Distribusi Pangan yang Baik

- Cara distribusi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:
  a. melakukan cara bongkar muat pangan yang tidak menyebabkan kerusakan pada pangan;
  b. mengendalikan kondisi lingkungan, distribusi dan penyimpanan pangan khususnya yang berkaitan dengan suhu, kelembaban, dan tekanan udara; dan
  c. mengendalikan sistem pencatatan yang menjamin penelusuran kembali pangan yang didistribusikan.

Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik

- Cara ritel yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:
  a. mengatur cara penempatan pangan dalam lemari gerai dan rak penyimpanan agar tidak terjadi pencemaran silang;
  b. mengendalikan stok penerimaan dan penjualan;
  c. mengatur rotasi stok pangan sesuai dengan masa kedaluwarsanya; dan
  d. mengendalikan kondisi lingkungan penyimpanan pangan khususnya yang berkaitan dengan suhu, kelembaban, dan tekanan udara.

Pedoman Cara Produksi Pangan Siap Saji yang Baik

- Cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara :

  a. mencegah tercemarnya pangan siap saji oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan;

  b. mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen, serta mengurangi jumlah jasad renik lainnya; dan

  c. mengendalikan proses antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan serta cara penyajian.

Bahan Tambahan pangan

Pasal 11 PP 28/2004

1. Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apapun sebagai bahan tambahan pangan yang dinyatakan terlarang.
2. Bahan yang dinyatakan terlarang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

Bahan Tambahan pangan

Pasal 12 PP28/2004

1. Setiap orang yang memproduksi pangan dengan menggunakan bahan tambahan pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan.
2. Nama dan golongan bahan tambahan pangan yang diizinkan, tujuan penggunaan dan batas maksimal penggunaannya menurut jenis pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan

Bahan Tambahan pangan

Pasal 13 PP28/2004

1 Bahan yang akan digunakan sebagai bahan tambahan pangan tetapi belum diketahui dampaknya bagi kesehatan manusia, wajib terlebih dahulu diperiksa keamanannya, dan dapat digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan untuk diedarkan setelah memperoleh persetujuan Kepala Badan.

2 Persyaratan dan tata cara memperoleh persetujuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

Pangan Produk Rekayasa Genetika

1. Sebelum diedarkan harus diperiksa dulu keamanannya
2. Pemeriksaan mencakup:
   a. informasi genetika, antara lain deskripsi umum pangan produk rekayasa genetika dan deskripsi inang serta penggunaanya sebagai pangan;
   b. deskripsi organisme donor;
   c. deskripsi modifikasi genetika;
   d. karakterisasi modifikasi genetika; dan
   e. informasi keamanan pangan, antara lain kesepadanan substansial, perubahan nilai gizi, alergenitas dan toksisitas.
3. Ditetapkan oleh Komisi Keamanan Produk Rekayasa Genetika

Iradiasi Pangan

1. Fasilitas iradiasi yang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan untuk diedarkan harus mendapatkan izin pemanfaatan tenaga nuklir dan didaftarkan kepada Kepala Badan yang bertanggung jawab di bidang pengawasan tenaga nuklir.
2. Setiap pangan yang diproduksi dengan menggunakan teknik dan/atau metode iradiasi untuk diedarkan harus memenuhi ketentuan tentang pangan iradiasi yang ditetapkan oleh Kepala Badan.
3. Proses produksi pangan iradiasi wajib memenuhi persyaratan kesehatan, penanganan limbah, dan penanggulangan bahaya bahan radioaktif untuk menjamin keamanan pangan, keselamatan ekrja, dan kelestarfian lingkungan

Kemasan Pangan

1. Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apapun sebagai kemasan pangan yang dinyatakan terlarang dan/atau yang dapat melepaskan cemaran yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia.
2. Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan kemasan yang diizinkan.
3. Setiap orang yang melakukan produksi pangan yang akan diedarkan wajib melakukan pengemasan pangan secara benar untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap pangan.
4. Setiap orang dilarang membuka kemasan akhir pangan untuk dikemas kembali dan diperdagangkan.

Kemasan Pangan

5. Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak berlaku terhadap pangan yang pengadaannya dalam jumlah besar dan lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan lebih lanjut.
6. Setiap orang yang mengemas kembali pangan sebagaimana dimaksud di atas wajib melakukan pengemasan pangan secara benar untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap pangan.

Jaminan Mutu Pangan dan Pemeriksaan Laboratorium

1. Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diperdagangkan bertanggung jawab menyelenggarakan sistem jaminan mutu sesuai dengan jenis pangan yang diproduksi.
2. Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, kehutanan, perindustrian, kesehatan atau Kepala Badan berwenang mewajibkan penerapan standar atau persyaratan lain yang berkenaan dengan sistem jaminan mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sesuai dengan bidang tugas masing-masing.

Jaminan Mutu Pangan dan Pemeriksaan Laboratorium

3. Penetapan standar atau persyaratan lain sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat dilakukan secara bertahap dengan memperhatikan kesiapan dan kebutuhan sistem pangan.
4. Dalam menetapkan standar dan persyaratan lain sebagaimana dimaksud pada ayat (3), Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, kehutanan, perindustrian, kesehatan atau Kepala Badan wajib memperhatikan perjanjian TBT/SPS WTO atau perjanjian yang telah diratifikasi Pemerintah.

Jaminan Mutu Pangan dan Pemeriksaan Laboratorium

Pasal 22

(1) Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing, berwenang menetapkan jenis pangan segar yang wajib diuji secara laboratoris sebelum diedarkan.

(2) Kepala Badan berwenang menetapkan jenis pangan olahan yang wajib diuji secara laboratoris sebelum diedarkan.

(3) Pengujian secara laboratoris sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dilakukan di laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional atau Lembaga Akreditasi lain yang diakui oleh Komite Akreditasi Nasional.

(4) Penetapan dan penerapan persyaratan pengujian secara laboratoris sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan (2) dilakukan secara bertahap dengan memperhatikan kesiapan dan kebutuhan sistem pangan.

Pangan Tercemar

Pasal 23

Setiap orang dilarang mengedarkan :

a. pangan yang mengandung bahan beracun, berbahaya atau yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa manusia;
b. pangan yang mengandung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan;
c. pangan yang mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan;
d. pangan yang mengandung bahan yang kotor, busuk, tengik, terurai, atau mengandung bahan nabati atau hewani yang berpenyakit atau berasal dari bangkai sehingga menjadikan pangan tidak layak dikonsumsi manusia; atau
e. pangan yang sudah kedaluwarsa.

Mutu Pangan

1. Standard mutu pangan (SNI) ditetapkan oleh Kepala badan yang bertanggung jawab di bidang standardisasi nasional
2. Standar Nasional Indonesia dapat diberlakukan secara wajib dengan mempertimbangkan keselamatan, keamanan, kesehatan masyarakat atau pelestarian lingkungan hidup dan/atau pertimbangan ekonomis harus memenuhi standar mutu tertentu.
3. Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia secara wajib dilakukan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian, pertanian, perikanan, atau Kepala Badan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing berkoordinasi dengan Kepala badan yang bertanggung jawab di bidang standardisasi nasional.
4. Setiap orang yang memproduksi atau mengedarkan jenis pangan yang berlaku SNI wajib, wajib memenuhi Standar Nasional Indonesia sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Sertifikasi Mutu Pangan

(1) Sertifikasi dan penandaan yang menyatakan kesesuaian pangan terhadap Standar Nasional Indonesia dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

(2) Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, atau Kepala Badan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing menetapkan persyaratan dan tata cara sertifikasi mutu pangan yang mempunyai tingkat risiko keamanan pangan yang tinggi

(3) Sertifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terhadap Standar Nasional Indonesia yang diberlakukan wajib atau terhadap persyaratan ketentuan mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 31 merupakan bagian dari pengawasan pangan sebelum diedarkan.

Gizi Pangan

(1) Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan menetapkan standar status gizi masyarakat dan melakukan pemantauan dan evaluasi status gizi masyarakat.

(2) Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan, pertanian, perikanan, perindustrian atau Kepala Badan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing mengupayakan terpenuhinya kecukupan gizi, melindungi masyarakat dari gangguan gizi dan membina masyarakat dalam upaya perbaikan status gizi.

(3) Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan, pertanian, perikanan, perindustrian atau Kepala Badan bersama-sama Pemerintah Daerah Propinsi, Kabupaten/Kota serta masyarakat melakukan penanganan terhadap terjadinya gangguan gizi masyarakat yang tidak sesuai dengan standar status gizi masyarakat sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

Gizi Pangan

Pasal 34 PP 28/2004

Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan menetapkan Angka Kecukupan Gizi yang ditinjau secara berkala.

Gizi Pangan

Pasal 35

1. Dalam hal terjadi kekurangan dan/atau penurunan status gizi masyarakat perlu dilakukan upaya perbaikan gizi melalui pengayaan dan/atau fortifikasi gizi pangan tertentu yang diedarkan.
2. Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan menetapkan jenis dan jumlah zat gizi yang akan ditambahkan serta jenis-jenis pangan yang dapat ditingkatkan nilai gizinya melalui pengayaan dan/atau fortifikasi.

Gizi Pangan

Pasal 35

3. Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian menetapkan jenis-jenis pangan yang wajib diperkaya dan/atau difortifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan tata cara pengayaan dan/atau fortifikasi gizi pangan tertentu sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
4. Setiap orang yang memproduksi pangan yang harus diperkaya dan/atau difortifikasi untuk diedarkan wajib memenuhi ketentuan dan tata cara pengayaan dan/atau fortifikasi gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (3).
5. Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran dari Kepala Badan.

Pemasukan Pangan ke Dalam Wilayah Indonesia

Pasal 36 PP 28/2004

- Setiap pangan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diedarkan wajib memenuhi ketentuan peraturan perundang undangan di bidang keamanan, mutu dan gizi pangan dan ketentuan peraturan perundang-undangan lain yang berlaku.

Pengeluaran Pangan dari Wilayah Indonesia

Pasal 41

1. Setiap pangan yang dikeluarkan dari wilayah Indonesia wajib memenuhi persyaratan keamanan pangan.
2. Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, atau Kepala Badan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing dapat menetapkan persyaratan agar pangan yang dikeluarkan dari wilayah Indonesia untuk diedarkan terlebih dahulu diuji dan/atau diperiksa dari segi keamanan, mutu, persyaratan label dan/atau gizi pangan.
3. Setiap orang yang mengeluarkan pangan dari wilayah Indonesia bertanggung jawab atas keamanan, mutu dan gizi pangan.
4. Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, atau Kepala Badan berkoordinasi dengan Kepala badan yang bertanggung jawab di bidang standardisasi nasional untuk mengupayakan saling pengakuan pelaksanaan penilaian kesesuaian dalam memenuhi persyaratan negara tujuan.

Pengawasan dan Pembinaan

KEAMANAN PANGAN MASYARAKAT

suplai pangan yang aman

praktek-praktek pertanian dan industri yang bertanggungjawab

pengolahan, transportasi, dan penjualan eceran yang aman

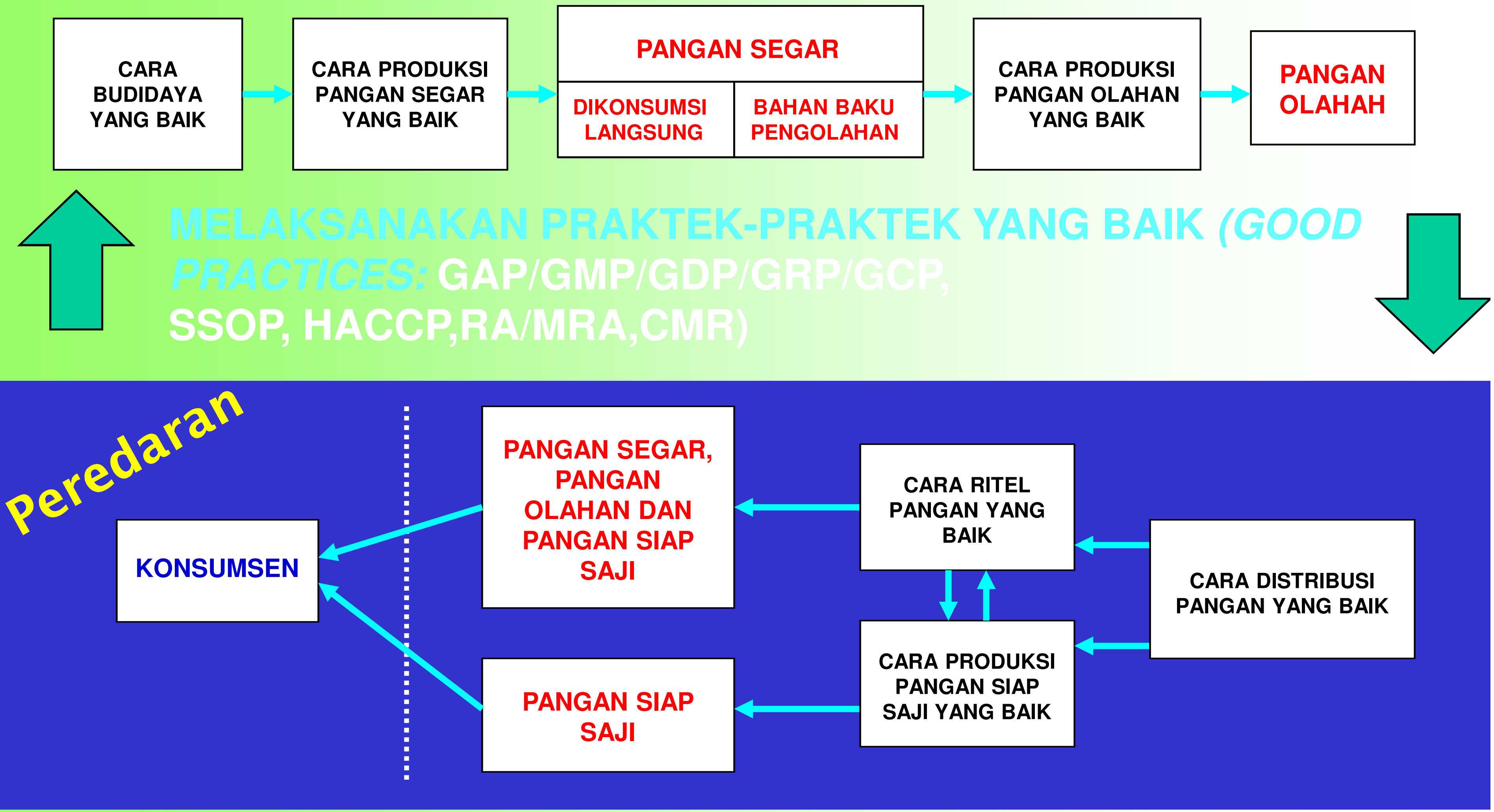
Pengawasan dan pengendalian semua praktek di atas merupakan elemen penting dari kebijakan keamanan keseluruhan

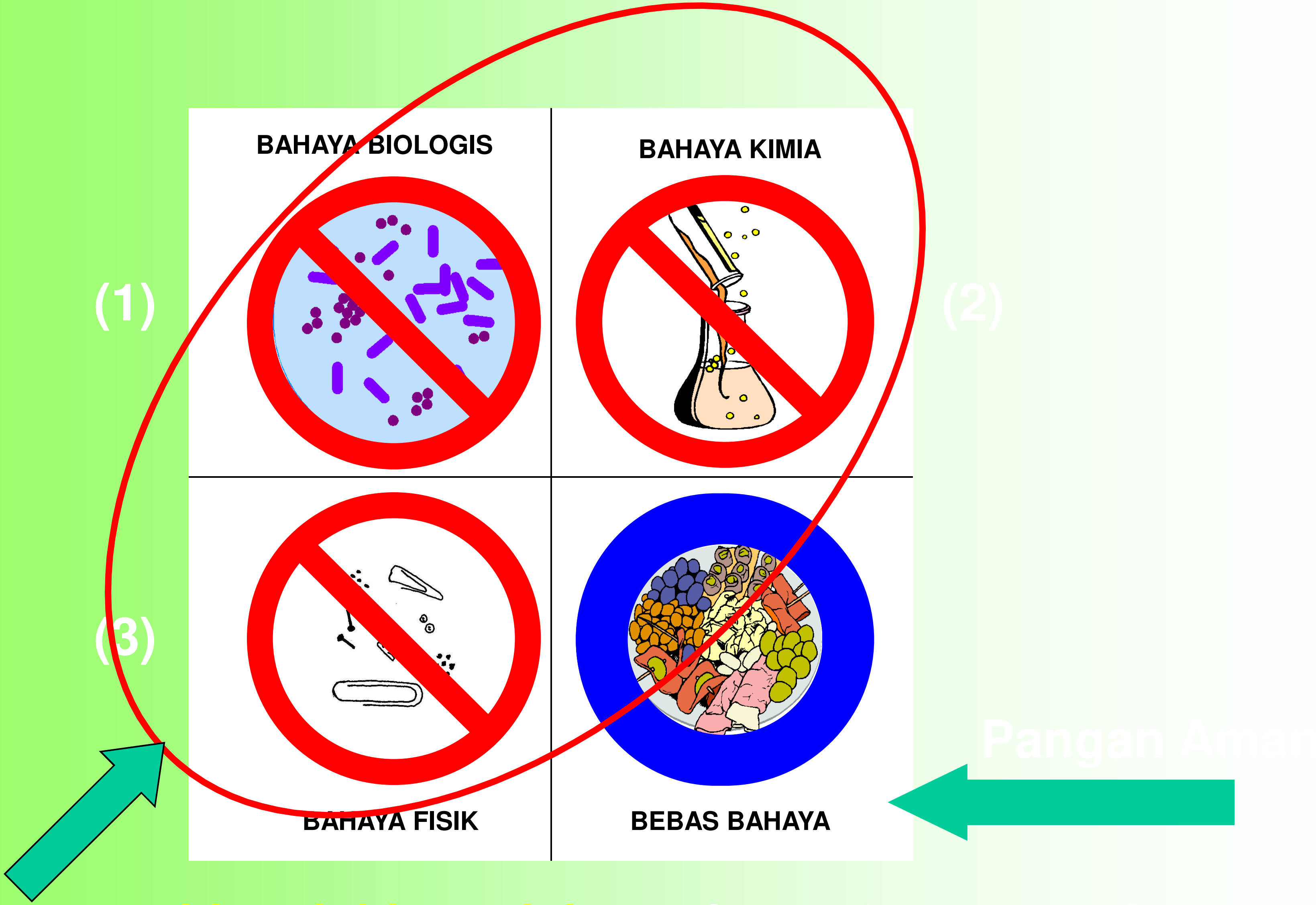
MENUNTUT PARTISIPASI DARI SEMUA LAPISAN

PERLU PENGATURAN

SISTEM PENGAWASAN DAN MONITORING

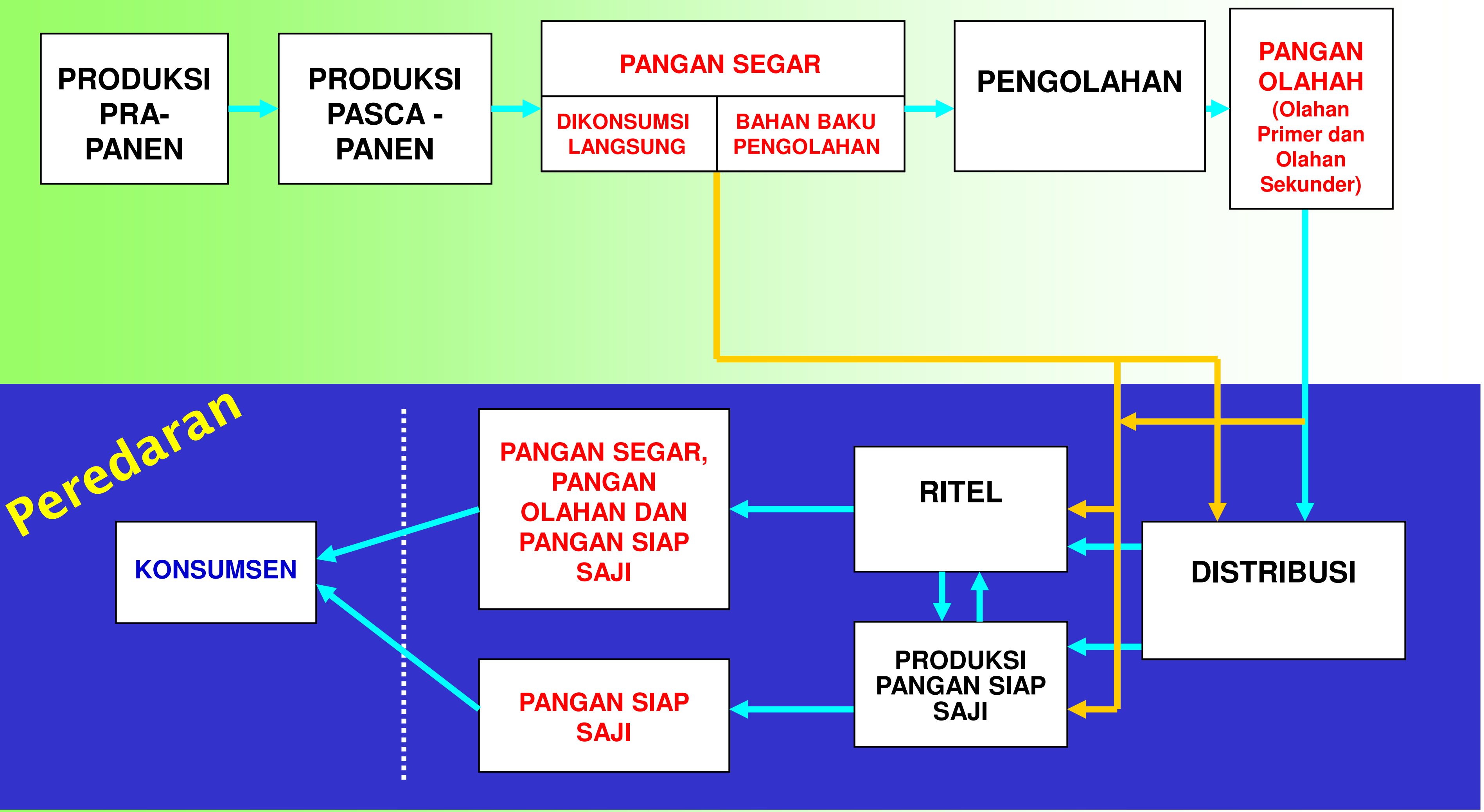
UPAYA UNTUK MEMPEROLEH PANGAN YANG AMAN



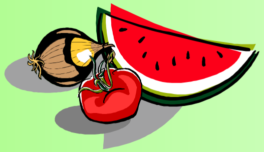


Harus dikendalikan oleh produsen (importir, eksportir, distributor, peritel, dan penjaja) pangan, dihindari oleh konsumen, diatur dan diawasi oleh pemerintah

SISTEM PENGAWASAN PANGAN MULAI DARI PRODUKSI sampai PEREDARAN PANGAN (From Farm to Table)



PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN DI PEREDARAN



Pangan Segar

Departemen Pertanian (?)
Departemen Perikanan dan Kelautan (?)
Pemerintah Daerah

Pangan Olahan

Badan POM: MD, ML
Pem-KAB/KOTA:
SP (P-IRT)

Pangan Siap Saji

Pemerintah Daerah (Prop/Kab/Kota)

Peredaran

KONSUMSEN

PANGAN SEGAR, PANGAN OLAHAN DAN PANGAN SIAP SAJI

PANGAN SIAP SAJI

CARA RITEL PANGAN YANG BAIK

CARA PRODUKSI PANGAN SIAP SAJI YANG BAIK

CARA DISTRIBUSI PANGAN YANG BAIK

STATUS PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN NASIONAL (Menurut PP.28/2004)



PANGAN OLAHAN
- Otoritas Kompeten : BPOM
- Penerapan : Menuju Efektif

HASIL TERNAK :
- Otoritas Kompeten : Dit. Kesmavet
- Penerapan : belum intensif

PRODUK PERTANIAN DI ENTRY POINT
- Otoritas Kompeten: Karantina
- Penerapan : Baru mulai berjalan

PRODUK HORTIKULTURA
- Otoritas Kompeten : Dalam Pembinaan
- Penerapan : Uji coba

PANGAN SIAP SAJI dan IRT
- Otoritas Kompeten: Pemda
- Penerapan : Belum intensif

KEWENANGAN DEPTAN DALAMPEMBINAAN DAN PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN

Dalam PP28 tahun 2004 terdapat sebanyak 17 pasal dimana menteri pertanian diberi kewenangan atau tanggungjawab terkait dengan penanganan keamanan, mutu dan gizi pangan (segar) yaitu:

- Bab II Keamanan Pangan :
  - pasal 4 ayat 2, pasal 5 ayat 2, pasal 7 ayat 2, pasal 10 (terkait dengan sanitasi);
  - pasal 21, 22 (terkait jaminan mutu dan pemeriksaan laboratorium);
  - pasal 24 (pangan tercemar);

KEWENANGAN DEPTAN DALAMPEMBINAAN DAN PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN

- Bab III Mutu dan Gizi Pangan:
  - pasal 30, 31 (mutu pangan);
  - pasal 32 (sertifikasi mutu pangan);
  - pasal 33 (gizi pangan);
- Bab IV Pemasukan dan Pengeluaran Pangan ke dalam dan dari wilayah Indonesia:
  - pasal 37, 38, 40 (pemasukan pangan ke dalam wilayah indonesia),
  - pasal 41 (pengeluaran pangan dari wilayah Indonesia); dan
- Bab V Pengawasan dan Pembinaan:
  - pasal 45, dan 51 (pembinaan),

TUGAS DEPARTEMEN PERTANIAN DALAM PENGAWASAN DAN PEMBINAAN KEAMANAN PANGAN SEGAR

Berdasarkan pasal-pasal pada PP28/2004, Menteri Pertanian bertugas:

1. Menetapkan berbagai-pedoman seperti
   - cara budidaya yang baik,
   - cara produksi pangan segar yang baik,
   - cara distribusi yang baik
2. Dapat menetapkan penerapan wajib bagi pedoman-pedoman tsb
3. Berwenang mewajibkan penerapan standar atau persyaratan lain yang berkenaan dengan sistem jaminan mutu
4. Menetapkan jenis pangan segar yang wajib diuji secara laboratoris sebelum diedarkan
5. Menetapkan bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan
6. Menetapkan ambang batas maksimal cemaran yang diperbolehkan

TUGAS DEPARTEMEN PERTANIAN DALAM PENGAWASAN DAN PEMBINAAN KEAMANAN PANGAN SEGAR

7. Menetapkan persyaratan bagi penggunaan cara, metode, dan atau bahan tertentu dalam kegiatan atau proses produksi dst yang dapat merugikan dan atau membahayakan kesehatan manusia.
8. Menetapkan pemberlakuan SNI secara wajib
9. Menetapkan ketentuan mutu pangan di luar SNI
10. Menetapkan persyaratan dan tata cara sertifikasi mutu pangan yang mempunyai tinbgkat resiko keamanan pangan yang tinggi
11. Menetapkan persyaratan pengujian dan pemeriksaan serta ketentuan lain terhadap pangan segar yang masuk dan keluar wilayah Indonesia
12. Memberikan persetujuan terhadap pangan yang masuk yang harus diuji dulu
13. Melakukan pembinaan terhadap produsen segar
14. Menindaklanjuti hasil pengujian

KEWENANGAN PEMBINAAN DAN PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN PRODUK SEGAR

Kewenangan monitoring dan pengawasan produk pertanian segar oleh Menteri Pertanian dilimpahkan kepada:

a. Gubernur untuk melaksanakan koordinasi dalam pelaksanaan monitoring atas produk pertanian segar yang beredar di pasar di Daerah Propinsi sesuai wilayah kerjanya.
b. Gubernur melaksanakan monitoring atas produk pertanian segar yang beredar di wilayah propinsi.
c. Bupati/Walikota kecuali DKI Jakarta untuk melaksanakan monitoring atas produk pertanian segar yang beredar di pasar di Daerah Kabupaten/Kota sesuai wilayah kerjanya.

Gubernur dan Bupati/Walikota dapat melimpahkan kewenangannya kepada Kepala Unit Kerja yang diberi kewenangan untuk melakukan pengawasan dan monitoring keamanan pangan segar. Instansi/lembaga mana yang ditunjuk tergantung karakteristik daerah masing-masing

Hal hal yang masih abu-abu dalam PP28/2004

- Pengawasan keamanan, mutu dan gizi pangan yang sedang dalam proses produksi/di lahan tidak jelas oleh siapa
  - BPOM hanya berwenang melakukan pengawasan pangan yang beredar
- Penilaian keamanan, mutu, dan gizi pangan segar belum secara jelas diatur dalam PP28. Siapakah yang menilai ?
  - Pasal 42 hanya mengatur pangan olahan
- Pengertian Badan berwenang melakukan pengawasan hanya berarti bahwa Badan boleh melakukan pengawasan dan tidak meniadakan wewenang departemen lain yang selain bertugas membina sekaligus melakukan pengawasan sesuai tugas-tugas yang telah disebutkan tadi.
- Siapa yang melakukan sertifikasi pangan segar belum secara jelas diatur
- Dalam penerapan wajib pedoman-pedoman dan standar yang terkait keamanan pangan siapakah yang mengawasi ? Belum jelas diatur

Wewenang Pemda

- Pasal 46 menjelaskan bahwa Gubernur atau Bupati/walikota berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan segar

Contoh-contoh kondisi atau praktek buruk yang bisa menjadi temuan seorang penyidik

POOR PRACTICES YANG BERISIKO TERHADAP KEAMANAN PANGAN

Penyemprotan pestisida yang tidak mengikuti GAP

Pembuangan kemasan bekas pestisida di lahan

Ref: Poerwanto (2005)


Ref: Poerwanto (2005)

Poor storage, no FIFO, no air circulation


SUHU STANDARD
0 ^{0}C S/D 5 ^{0}C
7.1
PRG
mute
SEL
19-Mar-07 15:12


No protection, cross contamination


No label, no packing date and limit of
age

No label, no packing date and limit of usage

No protection, cross contamination

Expired product

Poor working method

Bad gastronomy

Foreign ingredient

Foreign materials

Poor personnel hygiene

No hand soap, no paper towel

Poor display: halal dan haram tercampur

Label yang tidak memenuhi PP No 69/1999

Poor pest control

Poor quality control

Poor quality control

Poor inspection

Kontaminasi silang dari konsumen

Kontaminasi dari tangan konsumen

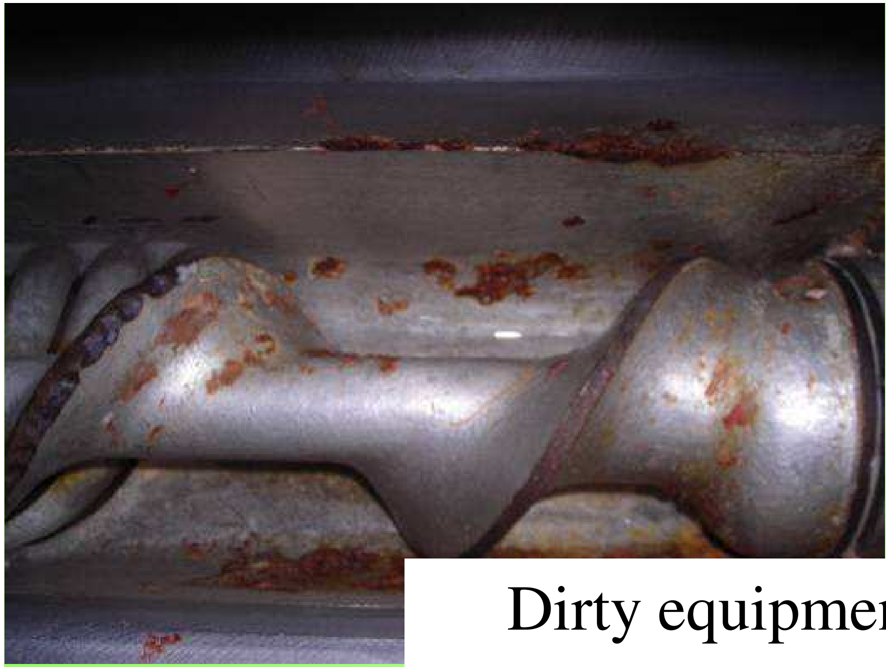
Poor drainage

Poor cleaning

Garbage bin without lid

Poor cleaning practices

Timbangan kotor, kontaminasi silang.



Dirty equipment, poor cleaning method

Dirty equipment, poor cleaning method

Penggunaan bahan pewarna non food

Plastic curtain ompong

Sarung tangan bekas diletakkan sembarangan

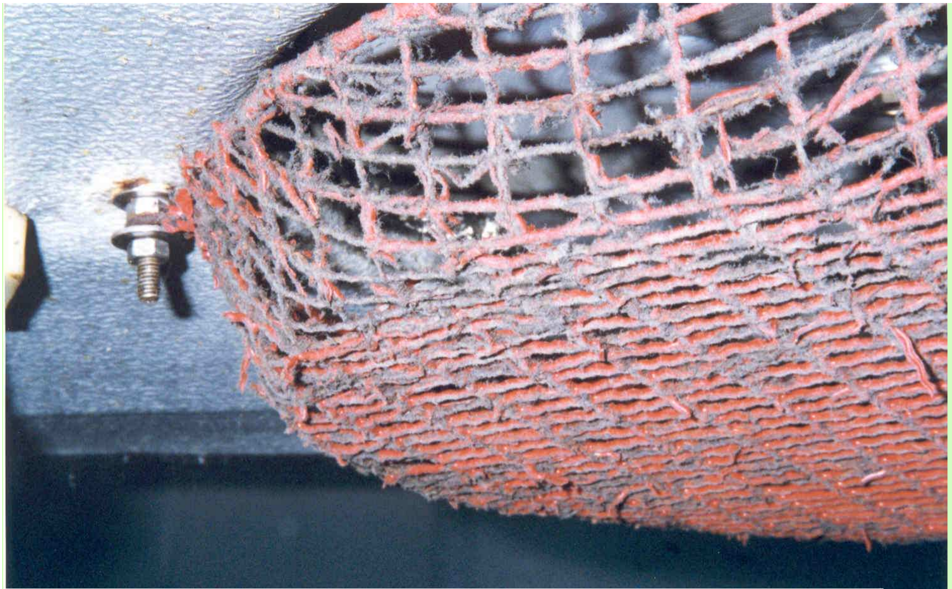
Pisau ompong dan kotor di UV knive sterilizer

Cat seiling lepas, dengan bakteri jatuh.

Lantai retak, tempat kumpulan bakteri

Lemak, bakteri, peralatan kotor, serangga mati dan tikus mati dibawah tempat kerja

Talenan kayu untuk memotong daging. Pada retakan banyak bakteri yang akan mengkontaminasi produk yang dipotong



Kipas pendingin dengan
penutup kotor

Lampu penangkap
serangga kotor

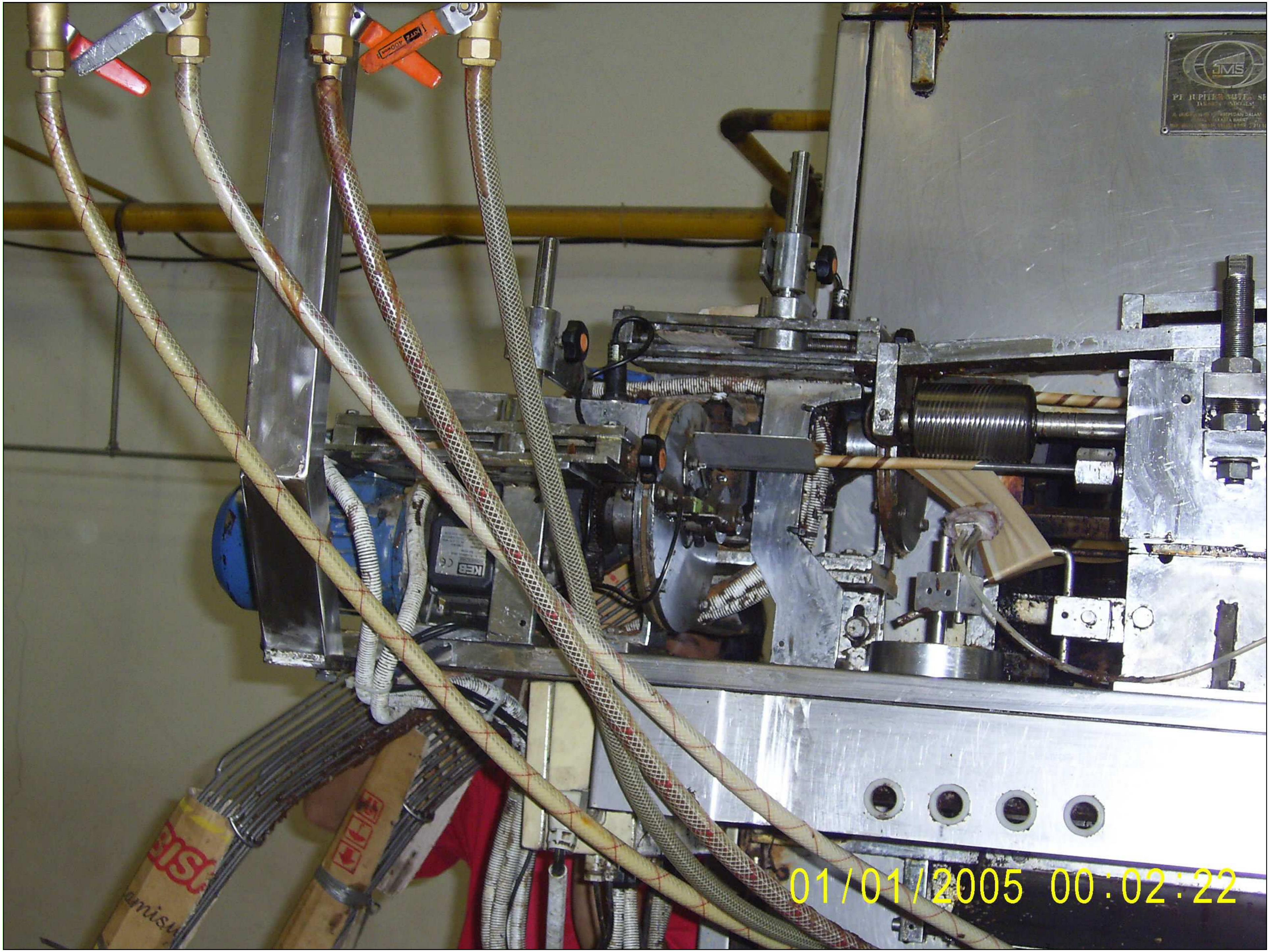

01/01/2005 00:14:52

INTERFLOUR
Sunu Hijau
MALTODEXTRINE
MANUFACTURED BY :
PT. SORINI CORPORATION
NET. WEIGHT 25 Kg
GULA
01/01/2005 00:00:10


MANUFACTURED BY :
PT. SORINI CORPORATION
NET. WEIGHT 25 Kg
01/01/2005 00:01:09


01/01/2005 00:01:59


01/01/2005 00:02:14


01/01/2005 00:02:22


01/01/2005 00:02:38


01/01/2005 00:03:38


BISKITOP
01/01/2005 00:00:42


01/01/2005 00:01:02


01/01/2005 00:01:52


AQUA
01/01/2005 00:03:07


01/01/2005 00:03:27


01/01/2005 00:04:34


01/01/2005 00:14:09

TERIMA KASIH

Informasi lebih lanjut:

Ahmad Sulaeman, Ph.D. Dept Gizi Masyarakat – Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga Bogor, telp. 02518621258, Fax 0251-622276, HP 0815746983977email: asulaema@yahoo.com

JAZAKUMULLAH KHAIRAN KATSHIRA