



HACCP

PENDEKATAN MUTAKHIR PENJAMINAN

MUTU PANGAN



KULIAH PRINSIP SANITASI PANGAN
PROGRAM S₁ TEKNOLOGI PANGAN

kimia

Fisik

biologi

SISTEM HACCP

MINIMUM
RISK



Bhn baku

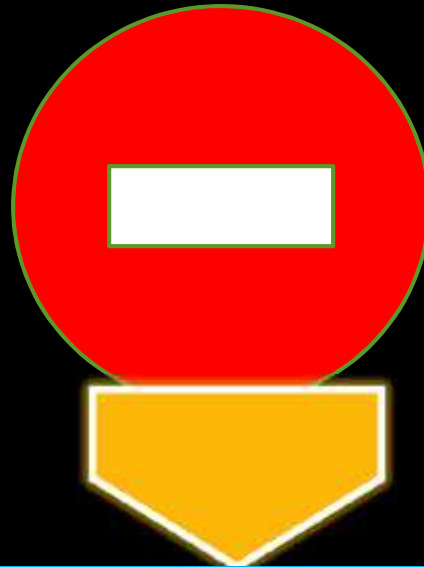
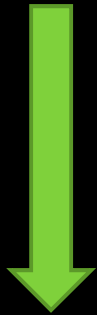
penanganan

Pengolahan & pendistribusian



Produk aman

Keracunan



Recall procedure



GMP dan Pengujian

HACCP

Kelalaian

Ketidaktahuan

Ketidaktahuan dan kelalaian

Criteria For Foods National advisory Committee on Microbiological

- Anjurkan sistem HACCP sebagai pendekatan efektif dan rasional → jamin keamanan pangan
- Pengujian mikrobiologi → kurang efektif untuk pantau titik kritis (CCP)
- Hsl baik: uji kimia, fisik & visual
- Mutu mikrobiologi: buktikan sistem HACCP berhasil

HACCP

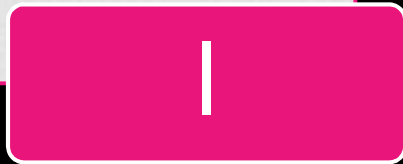
(Hazard Analysis Critical Control Point)

Sistem jaminan mutu → kesadaran bahwa hazard dapat timbul pada berbagai titik / tahap produksi ttt → dapat dikendalikan → kontrol bahaya

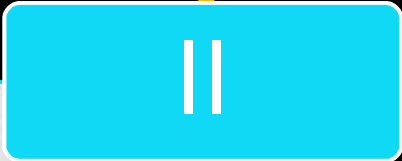
Antisipasi & identifikasi titik pengawasan

Tindakan pencegahan

- Proses produksi: awal → akhir



- Bahaya yang mungkin timbul



- Cara pengendalian
- monitoring



Ditulis dan dilakukan

Pendekatan HACCP

Food Safety

- Aspek dlm proses produksi → timbulkan bahaya
- Biologi, kimia dan fisik

Wholesomeness

- Kontaminasi produk / fasilitas sanitasi dan hygiene

Economic Froud

Penyelewengan → kerugian konsumen

PRINSIP HACCP

1

- Identifikasi bahaya: dari hulu → hilir
- Tindakan pencegahan → pengendalian

2

- Tentukan titik/tahap prosedur operasional → hilangkan /kurangi bahaya
- CCP → setiap tahapan

3

- Menetapkan batas kritis yang harus dicapai
- Jamin CCP dlm kendali

4

- Menetapkan sistem pemantauan/pengendalian (monitoring dari CCP)
- Dengan pengujian / pengamatan

5

- Menetapkan tindakan perbaikan
- Jk pemantauan → CCP tdk terkendali

6

- Menetapkan prosedur verifikasi
- Pengujian tambahan & prosedur penyesuaian → yakinkan bahwa HACCP berjalan efektif

7

- Dokumentasi: semua prosedur dan pencatatan

HACCP → MENGAPA?

1. Tujuan manajemen industri pangan → keamanan pangan

2. Keamanan pangan → syarat pokok bagi konsumen

3. Kasus-kasus keracunan pangan

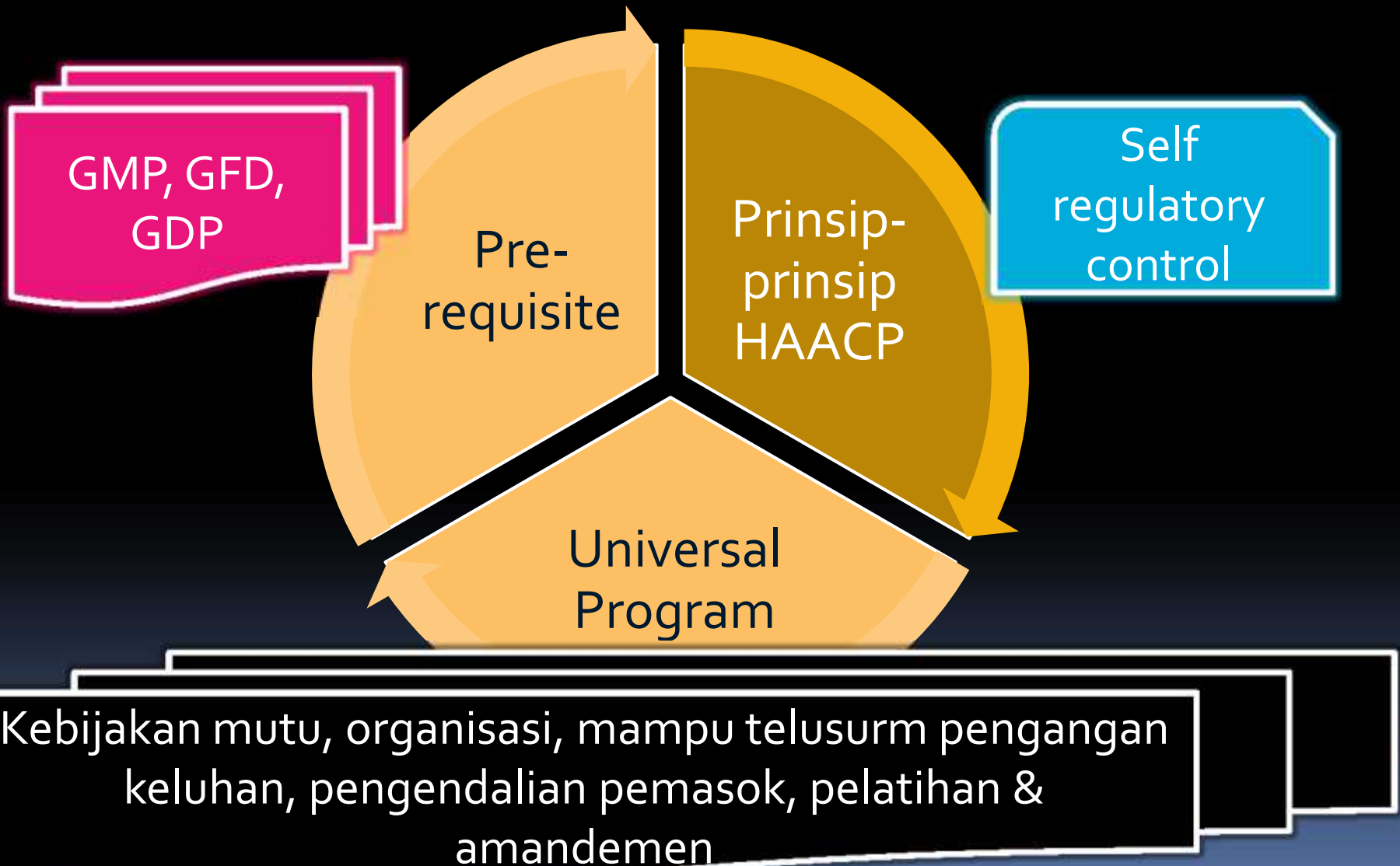
4. Terbatasnya jaminan sistem inspeksi produk akhir

5. HACCP: standar internasional & syarat wajib bg pemerintah

6. HACCP : sistem → efisiensi manajemen keamanan pangan

7. Kebutuhan akan sistem pangan yang efektif

SISTEM KEAMANAN PANGAN



KELEMAHAN HACCP

Jika penerapan tidak benar → tdk efektif

Menuntut food safety → integrasi dengan sistem manajemen mutu lain

Lingkup sempit → keamanan pangan