



Keamanan Pangan Olahan & Registrasi Pangan Olahan

Drs. Leonard Duma, Apt., MM

KEAMANAN PANGAN

(Defenisi menurut UU RI No. 18/2012 ttg Pangan)

Kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan :

- cemaran biologis,
- cemaran kimia,
- dan benda lain



yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia, tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi

Masalah pangan disekitar kita



Satu Tewas, Satu Kritis
66 Korban Keracunan Makanan di SMKN 2

Korban keracunan makanan di SMKN 2 Kendari terus berjatuhan. Bahkan korban tewas tak dapat dihindari. Parahnya lagi, RSUD sebagai rumah sakit terbesar di daerah ini tak cukup mampu menampung para korban. Jadilah para korban yang sebagian besar pelajar harus dirawat di kursi atau meja, seperti dialami seorang korban.

Kendari, KP
Racun yang diduga mencemari makanan para siswa SMKN 2 nampaknya sangat ganas. Buktiinya, korban berjatuhan terus bertambah. Bahkan seorang siswa kelas II bernama Ardiannyah jiwanya tak dapat dipulihkan lagi. Dia menghembuskan nafas terakhirnya kemarin sekitar pukul 11.45 Wita di ruang observasi RS Santa Anna, Kendari. Satu korban lainnya bernama Yati (14) kini dalam kondisi kritis dan dirawat di ruang ICU.

Korban lainnya hingga kemarin mencapai 66 siswa dan 2 guru (lihat daftar nama korban). Bahkan korban diperkirakan masih akan terus bertambah mengingat jumlah makanan yang dikemas dalam dos tersebut berjumlah sekitar 300 dos. Makanan tersebut dihidangkan pada saat penutupan kegiatan.

Baca SATU di Hal...

Makanan Mengandung Formalin Banyak Beredar

Awasi Jajanan di Sekolah
Waspadai Mtb Baku Mengandung Formalin



Mengandung boraks atau formalin?



Mengandung pemanis melebihi batas



Pewarna dilarang? Rhodamin B, Metanil Yellow?



Masalah Utama Keamanan Pangan



- **Cemaran mikroba karena rendahnya kondisi higiene dan sanitasi**
- **Cemaran kimia karena bahan baku yang sudah tercemar**
- **Penyalahgunaan Bahan Berbahaya pada Pangan**
- **Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) melebihi batas maksimal yang diijinkan**

Siapa mayoritas produsen dan konsumennya?

Intervensi diperlukan untuk mengatasi masalah utama keamanan pangan yang sering ditemukan di tengah-tengah masyarakat

Beberapa Persepsi Keliru ttg BTP

- BTP berbahaya bagi kesehatan
- MSG merusak otak (berbahaya)
- Pengawet untuk menutupi higiene sanitasi yang buruk
- Makin banyak Penguat rasa yang ditambahkan maka makanan makin enak



Strategi Perlindungan Masyarakat :



1. Pencegahan :

- KIE kepada masyarakat :
ULPK, GKPD, AN-PJAS dll
- BIMTEK kepada Pelaku Usaha



2. Pengawasan

3. Penindakan



Tiga Pilar Pengawasan Pangan



Jenis Pangan

1. Pangan Segar
2. Pangan Olahahan :
 - a. Pangan olahahan industri (MD / ML)
 - b. Pangan Produksi IRT-P (P-IRT)
3. Pangan Siap Saji :
 - a. Rumah Makan / Restoran
 - b. Jasaboga / Catering
 - c. Pangan Jajanan

Pembinaan dan Pengawasan

**PROGRAM
IRTP dan PSS**



Gubernur dan atau
Bupati/Walikota
(pangan segar)

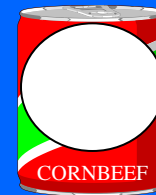
Peredaran

KONSUMSEN

PANGAN SEGAR,
PANGAN
OLAHAN DAN
PANGAN SIAP
SAJI

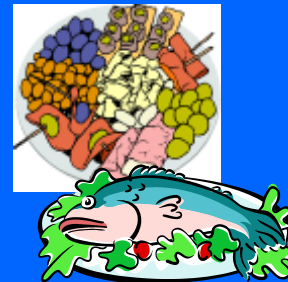
PANGAN SIAP SAJI

Bupati/Walikota
(pangan siap saji)



Kepala Badan POM
(pangan olahan MD,
ML)

Bupati/Walikota
(pangan olahan IRT)



Bupati/Walikota
(pangan siap saji)

Dasar Hukum

Pasal 91 UU No 18/2012 tentang Pangan

- (1) Pangan Olahan yang dibuat di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib memiliki izin edar.
- (2) Kewajiban memiliki izin edar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikecualikan terhadap Pangan Olahan tertentu yang diproduksi oleh industri rumah tangga.

Dasar Hukum

Pasal 34 PP 86/2019 tentang Keamanan Pangan

- (1) Pangan Olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran, sebelum diedarkan wajib memiliki izin edar, kecuali Pangan Olahan tertentu yang diproduksi oleh industri rumah tangga.
- (2) Izin edar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterbitkan oleh Kepala Badan POM berdasarkan hasil penilaian Keamanan Pangan, Mutu Pangan, dan Gizi Pangan Olahan.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pemberian izin edar untuk Pangan Olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dengan Peraturan Kepala Badan POM.

Dasar Hukum

Pasal 35 PP 86/2019 tentang Keamanan Pangan

(1) Pangan Olahan tertentu yang diproduksi oleh industri rumah tangga sebagaimana dimaksud dalam Pasal 34 ayat (1) wajib memiliki izin produksi Pangan Olahan industri rumah tangga.

(2) Izin produksi Pangan Olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan dalam bentuk sertifikat produksi Pangan Olahan industri rumah tangga yang diterbitkan oleh bupati/wali kota.

(3) Penerbitan sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus memenuhi persyaratan yang meliputi:

- a. jenis Pangan;
- b. tata cara penilaian; dan
- c. tata cara pemberian izin produksi.

Dasar Hukum

Pasal 36 PP 86/2019

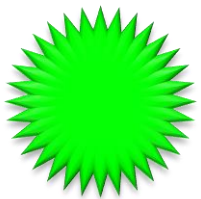
Kewajiban memiliki izin edar sebagaimana dimaksud dalam Pasal 34 dan kewajiban memiliki izin produksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 35 dikecualikan terhadap Pangan Olahan yang :

- a. Memiliki umur simpan kurang dari 7 (tujuh) hari;
- b. Digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku Pangan dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir; dan
- c. Dimasukkan ke dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia dalam jumlah terbatas untuk keperluan :
 1. permohonan surat persetujuan pendaftaran;
 2. penelitian; atau
 3. konsumsi sendiri.

Peraturan Badan POM No. 22 tahun 2018

Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)

- Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis
- Pangan Produksi IRT adalah pangan olahan hasil produksi IRTP dalam kemasan eceran dan berlabel
- SPP-IRT diberikan oleh Bupati/Walikota dan berlaku selama 5 tahun
- SPP-IRT diberikan setelah IRTP memenuhi persyaratan :
 - a. Memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
 - b. Hasil Rekomendasi Pemeriksaan Sarana Produksi (Level I tau II)
- Pangan yang SPP-IRT telah berakhir masa berlakunya dilarang untuk diedarkan



SPP-IRT adalah Izin Produksi Pangan Olahan yang diberikan kepada oleh industri rumah tangga

Tahapan Mendapatkan Nomor P-IRT

1

Mendapatkan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

No. Sertifikat PKP :

123 / 4567 / 20

2

Mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas PTSP Kabupaten/Kota

P-IRT	No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
-------	-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

ALUR PENERBITAN SPP-IRT



Formulir Pendaftaran P-IRT

- (a) Nama jenis pangan
- (b) Nama dagang
- (c) Jenis kemasan
- (d) Berat bersih/isi bersih (mg/g/kg atau ml/l/kl)
- (e) Komposisi (bahan baku dan bahan lain yang digunakan)
- (f) Tahapan produksi
- (g) Nama, alamat, kode pos dan Nomor telepon IRTTP
- (h) Nama pemilik
- (i) Nama penanggungjawab
- (j) Informasi tentang masa simpan (kedaluwarsa)
- (k) Informasi tentang kode produksi

Dokumen lain :

- (a) Surat keterangan atau izin usaha dari Camat/Lurah/Kades.
- (b) Rancangan label pangan
- (c) Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan**

Jasaboga (Catering)

Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga

- Jasaboga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengolahan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan
- Jasaboga dikelompokkan dalam 3 (tiga) golongan :
 - a. Golongan A : melayani kebutuhan masyarakat umum
 - b. Golongan B : melayani kebutuhan khusus, mis Asrama Haji, asrama transito atau asrama lainnya, Perusahaan, Angkutan umum dalam negeri dan Sarana Yankes
 - c. Golongan C : melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara

Jasaboga (Catering)

**Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011
tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga**

- **Wajib memiliki izin usaha dari Pemerintah Kab/kota**
- **Untuk mendapatkan izin usaha, wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota**
- **Penanggung jawab dan Penjamah makanan (pekerja/karyawan) harus memiliki sertifikat higiene sanitasi**
- **Pembinaan teknis penyelenggaraan jasaboga dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/kota**
- **Kepala Dinas Kesehatan dapat mengambil tindakan administratif terhadap jasaboga yang melakukan pelanggaran**

Rumah Makan dan Restoran

Keputusan Menkes No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

- Rumah makan dan restoran wajib memiliki izin usaha dari Pemerintah Kabupaten/Kota
- Untuk mendapat izin usaha, rumah makan dan restoran wajib mendapat Sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dari Dinas Kesehatan setempat
- Setiap rumah makan dan restoran, wajib mempekerjakan seorang Penanggung jawab yang memiliki sertifikat higiene sanitasi makanan
- Tenaga penjamah makanan (karyawan) wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan

MAKANAN JAJANAN

Keputusan Menkes No. 942/Menkes/SK/VII/2003

- Pembinaan dan pengawasan makanan jajanan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/kota
- Pembinaan dan pengawasan dilakukan dengan melakukan pendataan
- Sentra penjaja dan penjaja makanan (perorangan) dapat diberikan tanda telah terdaftar atau stiker telah terdaftar
- Penjamah makanan wajib memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan
- Pengetahuan tersebut diperoleh melalui kursus hygiene sanitasi makanan
- Dinas kesehatan Kabupaten/kota secara berkala menyampaikan laporan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan kepada Pemerintah Kabupaten/Kota

Pendaftaran Pangan Untuk Mendapatkan Izin Edar dari Badan POM

Tahapan :

1. Mendapatkan IUI/Sertifikat Produksi dari Pemerintah Kab/Kota
2. Mendapatkan Sertifikat SNI dari Ls-Pro (khusus pangan wajib SNI)
3. Mengajukan permohonan ke BPOM setempat untuk dilakukan pemeriksaan sarana
4. Melakukan registrasi melalui E-Reg (e-reg.pom.go.id) :
 - a. Daftar Perusahaan untuk mendapatkan User ID dan Password
 - b. Registrasi produk untuk mendapat izin edar (Nomor MD atau No ML)

PERSYARATAN PENDAFTARAN

Persyaratan administrasi

Persyaratan teknis

Dokumen pendukung



Persyaratan Administrasi

(Pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri)

1. Surat kuasa
2. Izin industri
3. Hasil audit sarana produksi
4. Surat keterangan yang menyatakan hubungan antar perusahaan (jika perlu)



→ **Pangan yang diproduksi sendiri : IUI**

→ **Pangan yang diproduksi berdasarkan kontrak :**

- a. IUI pemberi kontrak
- b. IUI penerima kontrak
- c. Surat Perjanjian/Kontrak antara pihak pemberi kontrak dengan pihak penerima kontrak

→ **Pangan yang dikemas kembali :**

- a. IUI mengemas kembali
- b. Surat kerjasama antara pabrik asal dengan pabrik pengemas kembali

→ **Pangan yang diproduksi dengan lisensi :**

- a. IUI
- b. Surat perjanjian antara pemberi lisensi dengan penerima lisensi atau produsen



Persyaratan Administrasi

(pangan olahan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia)

1. Surat kuasa (bila pengelola account bukan direktur/pimpinan perusahaan)
2. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) atau Angka Pengenal Impor (API)
3. Surat penunjukan dari perusahaan asal di luar negeri
4. Sertifikat Kesehatan (*Health Certificate*) atau Sertifikat Bebas Jual (*Certificate of Free Sale*)
5. Hasil audit sarana distribusi
6. Surat keterangan yang menyatakan hubungan antar perusahaan (jika perlu)

Persyaratan Teknis Pendaftaran Pangan Olahan

Komposisi / daftar bahan yang digunakan

Penjelasan untuk bahan baku tertentu yang digunakan

Proses produksi atau sertifikat GMP/HACCP

Hasil analisis produk akhir (*Certificate of Analysis*)

Informasi tentang masa simpan

Informasi tentang kode produksi

Rancangan label



Hasil analisis produk akhir (*Certificate of Analysis*)

Pengujian di lab terakreditasi atau lab pemerintah

Meliputi

- cemaran mikroba,
- cemaran kimia,
- BTP kuantitatif (pewarna, pemanis buatan, pengawet, antioksidan),
- bobot tuntas (pangan padat dengan media cair),
- parameter mutu sesuai karakteristik,
- parameter SNI wajib,
- zat gizi sesuai ING,
- sesuai klaim,
- alkohol (pangan mengandung/menggunakan alkohol),
- kafein (pangan menggunakan kafein),
- kloramfenikol (madu).



Dokumen Pendukung Lain (jika perlu)



Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI → untuk tepung terigu, garam konsumsi beryodium, AMDK, gula rafinasi, kakao bubuk

Sertifikat Merek → jika pada label tercantum tanda ® atau ™, diterbitkan oleh Dit. Merek Kemenhukham

Surat Persetujuan Pencantuman Tulisan “Halal” pada Label Pangan

Nomor Kontrol Veteriner (NKV) untuk RPH (Rumah Pemotongan Hewan) → untuk pangan olahan hasil hewan

Keterangan Iradiasi Pangan

Keterangan tentang status bebas GMO (Genetically Modified Organism)

Sertifikat Organik → dari lembaga sertifikasi yang diverifikasi oleh Otoritas Kompeten Pangan Organik (OKPO) Kemtan

Surat Penetapan sebagai Importir Terdaftar (IT) untuk Minuman Beralkohol

Tahapan Mendapatkan Izin Edar BPOM (MD/ML)

1

Mendapatkan NIB dari Dinas PTSP

2

Mendapatkan Sertifikat SNI dari LS-Pro (khusus untuk pangan SNI Wajib)

3

Mengajukan permohonan pemeriksaan sarana kepada BPOM setempat

4

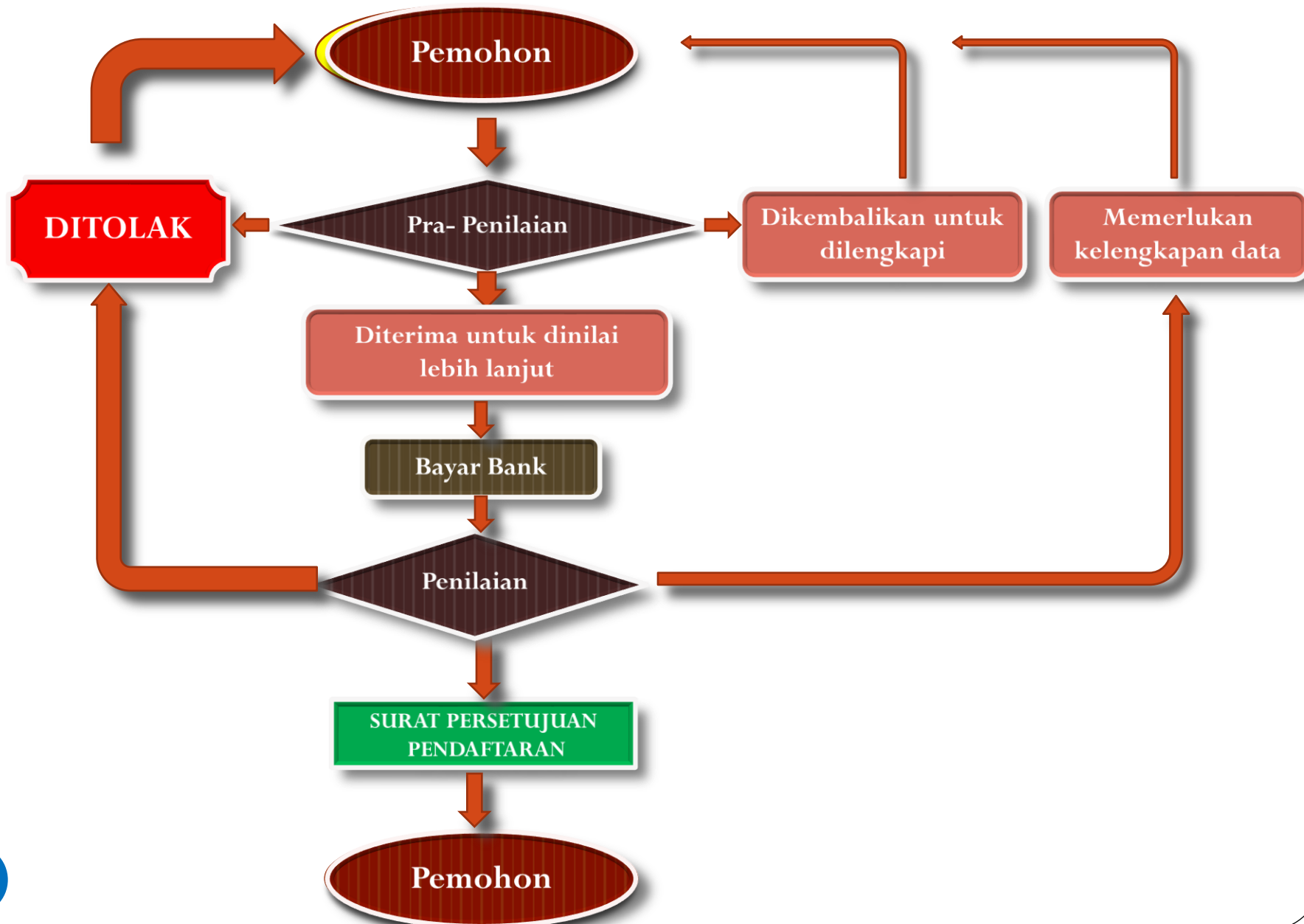
Pengujian produk pada Lab Terakreditasi

5

Registrasi online melalui e-BPOM (e-Reg.pom.go.id) :

- a. Daftar Perusahaan : User ID & Pw
- b. Daftar Produk : Izin edar MD/ML

ALUR PROSES PENDAFTARAN PANGAN OLAHAN



Konsumen Cerdas



Hidup Sehat Dengan

“Cek **KL**IK”

- CEK KEMASAN**
- CEK LABEL**
- CEK IZIN EDAR**
- CEK KEDALUARSA**



TERIMA KASIH



Patuhi Protokol Kesehatan
Stay at home

Hindari Kerumunan massa
Jaga jarak fisik yang aman

TERIMA KASIH

 Bbpom di Samarinda

 BpomRi

 @bbpom_samarinda_

 pom.go.id

 @BPOM_Samarinda

 @bpom_ri

 081348402867

 @bpom_ri

 0541 747743

 1500533
HALOBPOM



klubpompi.pom.go.id

Unit Layanan Pengaduan Konsumen (ULPK) Balai Besar POM di Samarinda
Jln. Letjend Soeprpto No.3 Samarinda

TERIMA KASIH

