

## HACCP

- ▶ HCCP adalah satu-satunya pendekatan praktis (saat ini telah teruji)
- ▶ Namun demikian, HACCP bukan tanpa resiko; HACCP meminimalkan resiko atas bahaya (kimia,biologi, dan fisik)



## HACCP

- ▶ HACCP lebih menekankan pada sistem proses produksi
- ▶ HACCP memusatkan perhatian pada setiap tahapan pada titik kritis yg mempengaruhi keamanan produk
- ▶ HACCP mementingkan komunikasi antara kalangan di dalam industri, antar industri dan pembuat kebijakan

## Manfaat HACCP bagi industri

- ▶ Sistem jaminan keamanan (safety) yang diterima secara regional/internasional
- ▶ Membuka wawasan dan pengertian yg lebih baik terhadap produk dan proses
- ▶ Partisipasi dan pemahaman yg lebih baik dalam program keamanan pangan (food safety)
- ▶ Mengurangi tingkat produk tak sesuai



## Apa itu HACCP?

- ▶ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) adalah cara sistematis untuk identifikasi, evaluasi dan pengendalian keamanan pangan.
- ▶ bahaya dapat berupa biologis, kimia dan fisis.
- ▶ HACCP mencegah bahaya pada makanan daripada reaksi bahaya pada makanan.
- ▶ Dalam HACCP dikenal tujuh prinsip.

## 7 prinsip HACCP

1. Melakukan analisis bahaya dan identifikasi tindakan preventif
2. Menetapkan titik kendali kritis (CCP)
3. Menetapkan batas kritis (CL)
4. Memonitor CCP
5. Melakukan koreksi/perbaikan bila terjadi penyimpangan batas kritis
6. Membuat sistem pencatatan (rekaman)
7. verifikasi

11/17/2011

Materi Sosialisasi GMP dan  
Keamanan Pangan

7

## Prasyarat Program

Fokus pada karyawan, fasilitas dan peralatan.

Contoh:

- Kebijakan terhadap yg sakit
- Prosedur kebersihan dan sanitasi
- Pembuangan sampah
- Pengendalian serangga, tikus dsb
- Seleksi peralatan
- Kesehatan karyawan



8

# 1: Analisis Bahaya

- ▶ Identifikasi bahaya yg terkait dg item2 menu spesifik.
  - Buat diagram alir semua proses.
  - Tulis bahaya yg mungkin dari tiap tahap.
  - Identifikasi bagaimana mencegahnya.
- ▶ Bahaya dapat bersifat biologis, khemis atau fisis.
- ▶ Tulis bahaya spt: terjadinya dan apa akibatnya jika tidak dikendalikan.



# 2: Determinasi CCPs

- ▶ Titik kendali adalah titik, tahap atau prosedur dimana faktor2 biologis, khemis dan fisis dapat dikendalikan.
- ▶ A critical control point (CCP) adalah titik, tahap, atau prosedur dimana bahaya yg diidentifikasi dpt dicegah, dieliminasi, atau dikurangi sampai level yang aman.
- ▶ Critical control points lebih s daripada control points.



### 3: Menetapkan Batas Kritis

- ▶ Tahap ini melibatkan penetapan kriteria yg digunakan untuk mencegah, membatasi atau mengurangi bahaya yg telah diidentifikasi pada CCP shg makanan aman dikonsumsi.
- ▶ Contoh batas kritis adalah pada:
  - temperatur, waktu, ukuran fisik, Aw, pH, Chlorine dsb
- ▶ Batas kritis dapat berasal dari UU literatur, percobaan dan konsultasi dengan ahli.



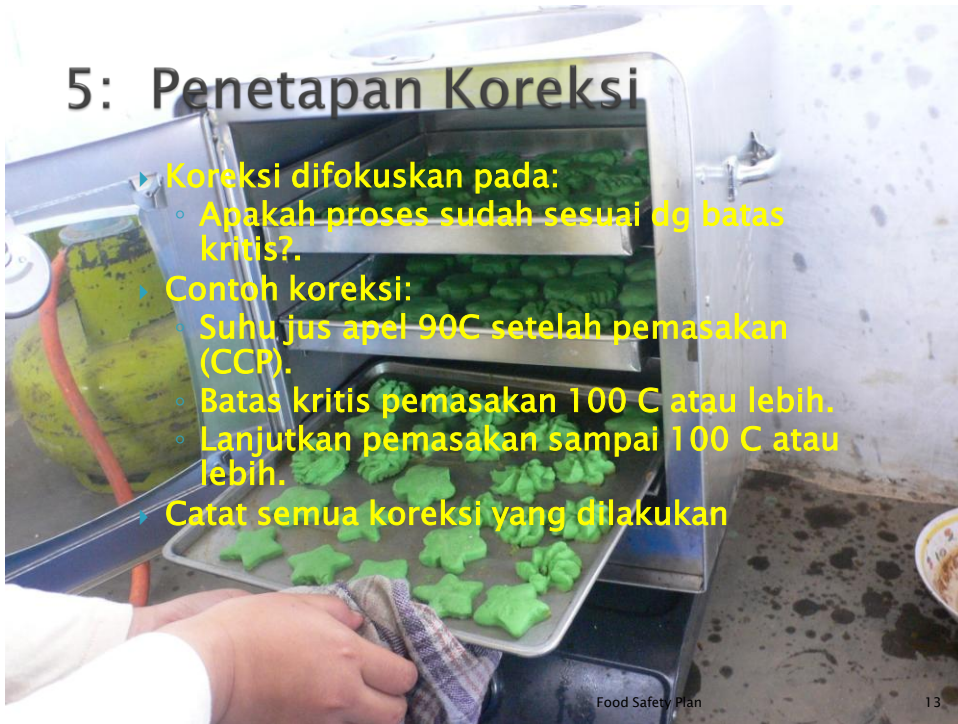
### 4: Menetapkan prosedur monitoring

- ▶ Monitoring adalah observasi terencana dan terukur:
  - Untuk mendeterminasi jika CCP dibawah kendali
- ▶ Contoh monitoring :
  - Observasi Visual
  - Pengukuran suhu
  - Pengamatan waktu
  - Pengukuran pH
  - Pengukuran Water activity
  - dsb





## 5: Penetapan Koreksi



- ▶ Koreksi difokuskan pada:
  - Apakah proses sudah sesuai dg batas kritis?.
- ▶ Contoh koreksi:
  - Suhu jus apel 90C setelah pemasakan (CCP).
  - Batas kritis pemasakan 100 C atau lebih.
  - Lanjutkan pemasakan sampai 100 C atau lebih.
- ▶ Catat semua koreksi yang dilakukan

Food Safety Plan

13

## 6: Prosedur Verifikasi

### 4 Fase verifikasi HACCP:

1. Determinasi batas kritis pada semua CCP.
2. Buat prosedur yg mudah diimplementasikan.
3. Lakukankaji ulang untukmengetahui apakah semua prosedur telah diimplementasikan.
4. Chek akurasi semua peralatan monitoring.



## 7: Rekaman

Rekam semua perencanaan dan pelaksanaan HACCP

- Daftar team HACCP dan tanda tangan harus ada
- Deskripsi tiap tiap item
- Diagram alir untuk tiap2 item yang mengindikasikan CCPs
- Bahaya terkakit tiap CCP
- Critical limits
- Prosedur Monitoring
- Perencanaan koreksi
- Prosedur penyimpanan r
- Prosedures verifikasi

