



Apa itu Pangan higienis?

- Ilmu yang mempelajari penjagaan kesehatan
- Ini melibatkan semua tindakan yang diperlukan untuk menjamin keselamatan dan keamanan makanan selama persiapan, penyajian dan penyimpanan.



Apa saja yg terlibat?

- Makanan yang terkontaminasi oleh bagian yang tidak diperlukan atau rusak.
- Makanan yg terkontaminasi
- Melindungi makanan dari kontaminasi melalui standar kebersihan yang tinggi
- Mematikan bakteri yang berbahaya melalui pemasakan
- Pembuangan makanan yg tidak layak

Keracunan Makanan

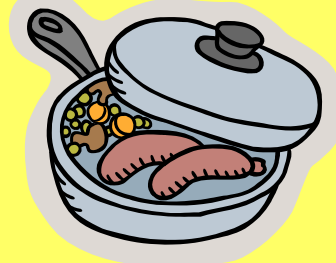
- Umumnya dikaitkan dengan gejala2 seperti diare dan muntah, sakit kepala, sakit perut dan demam
- Bakteri merupakan penyebab paling utama
- Penyebab lainnya adalah **mycotoxins** (racun yg dihasilkan oleh jamur)





Keracunan makanan

- **Kontaminasi fisik:**- bahan yg masuk ke makanan- spt pecahan gelas, logam, bahan pengemas dsb
- **Kontaminasi kimia:**- bahan pencuci, bhn pembersih dsb
- **Kontaminasi alami:** racun pada tanaman, pemasakan yg kurang baik

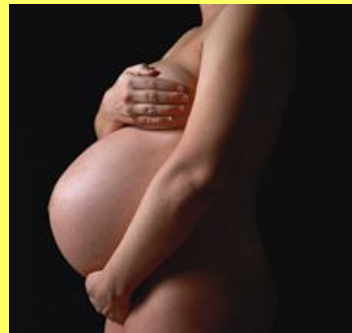


Kelompok rentan

Keracunan makanan lebih nampak pada orang2 yang kesehatannya menurun.

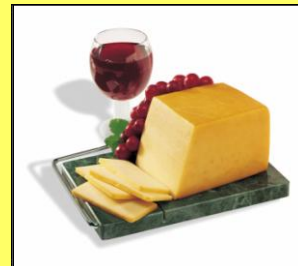
Kelompok rentan: -

- Lansia dan orang sakit
- Bayi
- anak-anak
- Hamil



Tipe bakteri

- **Perusak:** bakteri yg menyebabkan rusaknya makanan
- **Bermanfaat:** "Bakteri baik" misal digunakan untuk membuat yoghurt dan keju
- **Pathogen:** menyebabkan penyakit

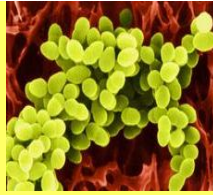


Toxins

beberapa bakteri melepaskan racun yg dikenal sbg **toxins** yg menyebabkan keracunan. Beberapa toxins, dikenal sebagai **exotoxins**. Toxins ini tidak mudah dirusak oleh pemanasan dan tetap adadalam makanan. Bakteri lainnya menghasilkan toxins di dalam tubuh manusia hanya setelah menyantap makanan dan disebut **endotoxins**



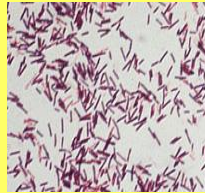
Salmonella
Ditemukan pd
binatang, ayam,
burung



**Staphylococcus
Aureus**
Ditemukan pada
manusia)



**Clostridium
Perfringens**
Ditemukan pada
burung dan
binatang



Bacillus Cereus
Ditemukan di
tanah, vegetasi
serealiala dan
bumbu



Clostridium Botulinum
Ditemukan di tanah
dan berkaitan dg
sayuran dan daging

Jamur dan khamir

- **Jamur** adalah tipe kapang yg tumbuh di makanan pada berbagai suhu. Beberapa digunakan untuk produksi makanan seperti tempe dan kecap. Ada pula jamur yang menyebabkan keracunan pada makanan.
- **Khamir** adalah tipelain dari kapang yg tumbuh pada makanan. Banyak digunakan dalam pembuatan makanan spt roti dan wine. Beberapa menyebabkan kerusakan makanan



Penanganan Makanan

Pekerja dan Kontaminasi

- **Pekerja dapat membawa bakteri, virus, dan parasit dalam makanan dan minuman.**
- **Pekerja dpt mengkontaminasi makanan melalui:**
 - Sakit
 - Pakaian yg dikenakan
 - Rambut dan bagian tubuh lainnya
 - Tidak mengenakan pelindung saat kerja
 - Tidak mencuci tangan

Pencucian Tangan

1. Mudah dijangkau
2. Sabun Tangan -- cair, bubuk, dengan atau tanpa anti bakteri
3. Pengering tangan



13

Cuci tangan



Safe Food Handler

14

Cuci tangan:

- Setelah dari kamar mandi
- Setelah bersin, batuk, makan atau minum
- Sebelum mengenakan sarung tangan dan masker
- Setelah memegang binatang
- Jika beralih antara bahan baku dan makanan siap saji
- Setelah menangani sampah atau limbah
- Setelah membersihkan peralatan

15

Laporkan adanya penyakit terbawa makanan

Jika pekerja didiagnosa ada gejala sakit, manajer harus melaporkan kebagian kesehatan untuk penanganannya:

- Hepatitis A virus
- *E. coli* O157:H7
- *Salmonella Typhi*
- *Shigella* spp.
- Norovirus



16

Kebijakan lainnya

Selama prosesing,
dilarang:

- merokok
- Mengunyah permen
- Makan

Pekerja dapat minum
dari tempat yg tertutup
menggunakan sedotan.



17

Kontrol Manajerial

Sistem keamanan pangan menyeluruh.

- Manajer harus memonitor terlaksananya penanganan produksi yang aman dan benar shg terhindar dari penyebab penyakit dan kontaminasilainnya.
- Manajer dan pekerja harus memahami isu2 keamanan pangan.

Elemen dalam kontrol manajerial:

- Standard Operating Procedures (SOPs)
- Monitoring dan rekam
- Pelatihan pekerja

18