

# Regulasi sanitasi Industri Pangan

Nur Hidayat

## Regulasi

- Undang Undang No. 7 Tahun 1996 Tentang : Pangan
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang: Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan

## **Undang Undang No. 7 Tahun 1996 Tentang : Pangan**

- Pasal 1 ayat 1: Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun 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
- Pasal 1 ayat 2: Sistem pangan adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan pengaturan, pembinaan, dan atau pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi pangan dan peredaran pangan sampai dengan siap dikonsumsi manusia

## **Undang Undang No. 7 Tahun 1996 Tentang : Pangan**

- Pasal 1 ayat 9: Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia

## Bab II: Keamanan Pangan

- Pasal 4 ayat 1: Pemerintah menetapkan **persyaratan sanitasi** dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan
- Penjelasan:  
Yang dimaksud dengan "persyaratan sanitasi" adalah standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai upaya mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan dan jiwa manusia. Dalam pengertian "persyaratan sanitasi" sudah tercakup pula pengertian persyaratan higienis

## Bagian I Sanitasi Pangan

- Pasal 4 ayat 2: Persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan persyaratan minimal yang wajib dipenuhi dan ditetapkan serta **diterapkan secara bertahap** dengan memperhatikan kesiapan dan kebutuhan sistem pangan
- Penjelasan:  
Persyaratan sanitasi dimaksud ditetapkan secara berjenjang, sesuai dengan jenis kegiatan yang dilakukan, karena kebutuhan sanitasi dari setiap kegiatan tersebut berbeda. Penetapan dan penerapan persyaratan sanitasi dilakukan secara bertahap dan disesuaikan dengan jenis kegiatan yang dilakukan, misalnya, untuk proses produksi, penyimpanan, dan pengangkutan.

## Bagian I Sanitasi Pangan

- Pasal 5 ayat 1: **Sarana dan atau prasarana** yang digunakan secara langsung atau tidak langsung dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi
- Penjelasan  
Yang dimaksud "sarana dan atau prasarana" dalam ketentuan ini, antara lain, meliputi kelaikan desain dan konstruksi, peralatan dan instalasi, fasilitas pembuangan limbah, dan fasilitas lainnya yang secara langsung atau tidak langsung digunakan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan

## Bagian I Sanitasi Pangan

- Pasal 5 ayat 2: Penyelenggaraan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan serta penggunaan sarana dan prasarana, sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dilakukan sesuai dengan persyaratan sanitasi
- Penjelasan:  
Kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan senantiasa dilakukan dengan memperhatikan standar kebersihan dan kesehatan yang ditetapkan berdasarkan ketentuan dalam Pasal 4 agar pangan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi langsung atau dijadikan bahan baku pangan.

## Bagian I Sanitasi Pangan

- Pasal 6: Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan wajib:
  - a. memenuhi persyaratan sanitasi, keamanan, dan atau keselamatan manusia;
  - b. menyelenggarakan program pemantauan sanitasi secara berkala; dan
  - c. menyelenggarakan pengawasan atas pemenuhan persyaratan sanitasi

## Penjelasan pasal 6

- Yang dimaksud dengan "setiap orang yang bertanggung jawab" dalam ketentuan ini adalah setiap orang yang melakukan, berkepentingan, atau memperoleh manfaat dari kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan, misalnya, produsen, penyedia tempat penyimpanan, pengangkut, dan atau pengedar pangan, baik milik sendiri maupun menyewa sarana dan prasarana yang diperlukan
- Ketentuan ini juga berlaku bagi mereka yang diberi tanggung jawab atau bertanggung jawab di bidang sanitasi dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan, baik melalui ikatan kerja, kontrak, maupun kesepakatan yang lain

## Penjelasan pasal 6a

memenuhi persyaratan sanitasi, keamanan, dan atau keselamatan manusia.

- kewajiban untuk selalumenjaga tingkat kebersihan dan kesehatan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan tidak hanya terbatas pada pemenuhan persyaratan yang ditetapkan Pemerintah berdasarkan ketentuan dalam Pasal 4, tetapi juga dalam arti yang lebih luas sehingga mencakup pula persyaratan keamanan dan atau keselamatan manusia dengan batasan yang objektif, faktual, dan berdasarkan akal sehat.

## Bagian I Sanitasi Pangan

- Pasal 7: Orang perseorangan yang menangani secara langsung dan atau berada langsung dalam lingkungan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi.
- Pasal 8: Setiap orang dilarang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan dalam keadaan yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi

PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK  
INDONESIA  
NOMOR 28 TAHUN 2004

TENTANG  
KEAMANAN, MUTU DAN GIZI PANGAN

### Pasal 3: persyaratan sanitasi

- 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.

## Pasal 4 Cara budidaya yg baik

- a. mencegah penggunaan lahan dimana lingkungannya mempunyai potensi mengancam keamanan pangan;
- b. mengendalikan pencemaran biologis, hama dan ahewan dan tanaman yang mengancam keamanan pangan; dan
- c. menekan seminimal mungkin, residu kimia yang terdapat dalam bahan baku pangan sebagai akibat dari penggunaan pupuk, obat pengendali hama dan penyakit, bahan pemacu pertumbuhan dan obat hewan yang tidak tepat guna.

## Pasal 5: Pedoman Cara Produksi Pangan Segar yang Baik

- 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.



## Pasal 6: Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

- 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. mengendalikan proses, antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan.

## Pasal 7: Pedoman Cara Distribusi Pangan yang Baik

- a. Melakukan cara bongkar muat pangan yang tidak menyebabkan kerusakan pangan;
- b. Mengendalikan kondisi lingkungan, distribusi dan penyimpanan pangan khususnya yang berkaitan dengan suhu, kelembagaan, dan tekanan udara; dan
- c. mengendalikan sistem pencatatan yang menjamin penelusuran kembali pangan yang didistribusikan.

## Pasal 8: Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik

- 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, kelembagaan, dan tekanan udara

## Pasal 9: Pedoman Cara Produksi Pangan Siap Saji yang Baik

- 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