



HIGIENE SANITASI PANGAN

Oleh

Mahmud Yunus, SKM.,M.Kes

KA. SUBDIT HIGIENE SANITASI PANGAN

DIREKTORAT PENYEHATAN LINGKUNGAN, DITJEN PP & PL

KEMENTERIAN KESEHATAN RI

Disampaikan pada

Workshop Peringatan Hari Gizi Nasional (HGN) ke 55

Tanggal 24 Februari 2015 di Balai Kartini Jakarta Selatan



H i g i e n e . . . ?

Higiene adalah

- **Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya.**

misalnya:

- 1. Mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan**
- 2. Mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring. Dll**



Sanitasi...?

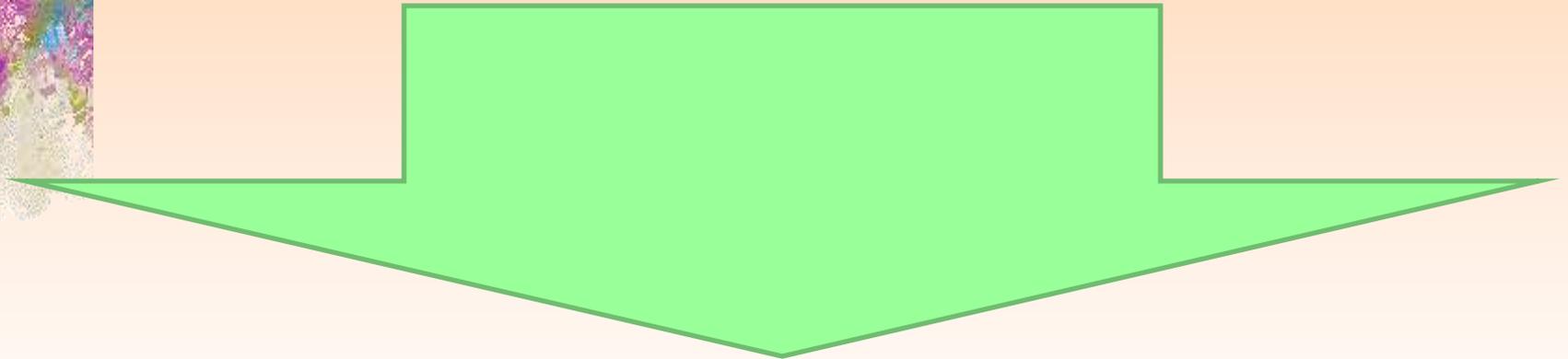
Sanitasi adalah

- **Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya**

misal:

- 1. menyediakan air bersih utk cuci tangan,**
- 2. Menyediakan tempat sampah utk mewa dahi sampah. Dll.**

DASAR PENYELENGGARAAN HIGIENE SANITASI PANGAN



Undang-undang No. 18 tahun 2012 tentang Pangan

Pasal 70;

- (1) sanitasi pangan dilakukan agar pangan aman untuk dikonsumsi;**
- (2) sanitasi pangan dilakukan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan**

Pasal 71;

- (1) Setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga keamanan pangan terjamin.**

- (2) Setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan wajib: a. Memenuhi persyaratan sanitasi; dan b. Menjamin keamanan pangan dan/atau keselamatan manusia.**

**PERATURAN PEMERINTAH
NOMOR 28 TAHUN 2004**

TENTANG

**KEAMANAN, MUTU DAN
GIZI PANGAN.**

BAB II : KEAMANAN PANGAN

Bagian Pertama

Sanitasi

Pasal 2

- (1) Setiap orang yg bertanggung jwb dlm penyelenggaraan kegiatan pd rantai pangan yg meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi .**

- (2) Persyaratan sanitasi diatur lebih lanjut oleh Menteri yg bertanggung jawab di bidang kesehatan yang meliputi antara lain :**
 - a. sarana dan /atau prasarana**
 - b. penyelenggaraan kegiatan; dan**
 - c. orang perorangan**

Pasal 3

Pemenuhan standar sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan dilakukan dengan cara menerapkan pedoman cara yang baik 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**

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan

Pasal 111 (ayat 1)

Makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan.

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan

Pasal 163 (ayat 3)

Lingkungan sehat berarti bebas dari unsur-unsur yang menimbulkan gangguan kesehatan, antara lain:

- a. limbah cair;
- b. limbah padat;
- c. limbah gas;
- d. sampah yang tidak diproses sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan pemerintah;
- e. binatang pembawa penyakit;
- f. zat kimia yang berbahaya;
- g. kebisingan yang melebihi ambang batas;
- h. radiasi sinar pengion dan non pengion;
- i. air yang tercemar;
- j. udara yang tercemar; dan
- k. makanan yang terkontaminasi

Permenkes No. 2 Tahun 2013 Tentang KLB Keracunan Pangan

Suatu kejadian dimana terdapat 2 orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengkonsumsi pangan dan berdasarkan analisis epidemiologi pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan.

TUJUAN



- Terlaksananya Pengelolaan higiene sanitasi pangan di seluruh Tempat Pengelolaan Makanan.
- Terlaksananya Pengendalian Faktor Risiko Penyakit Bawaan Pangan dan KLB Keracunan Pangan di Seluruh Sasaran Tempat Pengelolaan Makanan
- Terlaksananya Surveilans Epidemiologi faktor risiko penyakit bawaan pangan di seluruh Tempat Pengelolaan Pangan.

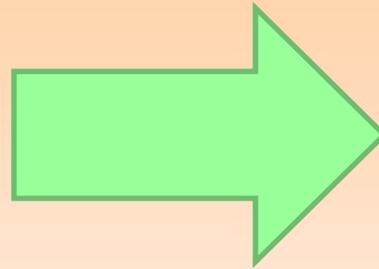


SASARAN:

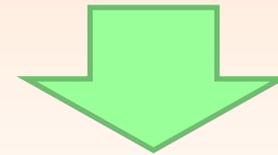


TITIK PENGELOLAAN PANGAN

- ❖ KUALITAS PANGAN
- ❖ ORANG
- ❖ TEMPAT
- ❖ PERALATAN & PROSES



**MEMENUHI
PRINSIP
HIGIENE
SANITASI**



**TERSEDINYA TPM YANG
LAIK HIGIENE SANITASI**

**MINIMALISASI KLB
KERACUNAN PANGAN** 17

PERMASALAHAN PANGAN

1. HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN



PERMASALAHAN PANGAN

1. HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN



PERMASALAHAN PANGAN

1. HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN



PERMASALAHAN PANGAN

1. HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN



PERMASALAHAN PANGAN

1. HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN



PERMASALAHAN PANGAN

1. HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN





PERMASALAHAN PANGAN

2. PENCEMARAN MAKANAN

- MIKROBA
- KIMIA
- FISIK
- PENYALAHGUNAAN BAHAN BERBAHAYA



PERMASALAHAN PANGAN

3. PERALATAN PENGELOLAAN MAKANAN



Food Grade?

Bersih.....?

PERMASALAHAN PANGAN

3. PERALATAN PENGELOLAAN MAKANAN



Food Grade?

Bersih.....?

PERMASALAHAN PANGAN

3. PERALATAN PENGELOLAAN MAKANAN



Food Grade?

Bersih.....?



PERMASALAHAN PANGAN

4. PENJAMAH MAKANAN (FOOD HANDLER)



????????????????



????????????????????



Sebaiknya seperti ini





PERMASALAHAN PANGAN

5. KERACUNAN PANGAN



HASIL PENELITIAN

- **Hasil penelitian Departemen Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya terhadap Higiene dan Sanitasi Pedagang Kaki Lima Nasi Tempe Penyet di jalan Karangmenjangan, Surabaya menggambarkan bahwa:**



1. Perilaku penjamah/pengolah makanannya adalah sebagai berikut:

- a. 67 % tidak melakukan cuci tangan setelah memegang uang,**
- b. 33 % tidak cuci tangan setelah membuang kotoran hidung,**
- c. 33 % masih menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan,**
- d. 75 % tidak memakai pakaian kerja,**
- e. 92 % tidak memakai celemek,**
- f. 67 % tidak menggunakan tutup kepala,**

2 Tempat sampah

- a. 100 % tidak tertutup**

3. Tempat penyimpanan bahan pangan

- a. 25 % tidak bersih dan tidak terpelihara**
- b. 34 % tidak bebas dari serangga dan tikus**
- c. 42 % tidak bebas dari debu**

4. Sarana pencucian peralatan dan penanganan air limbah tidak memadai.

5. 83 % penjamah/pengolah makanan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala 6 (enam) bulan sekali.

Hygiene Sanitasi Pangan adalah pengendalian terhadap faktor :

Pangan



Orang



Tempat dan

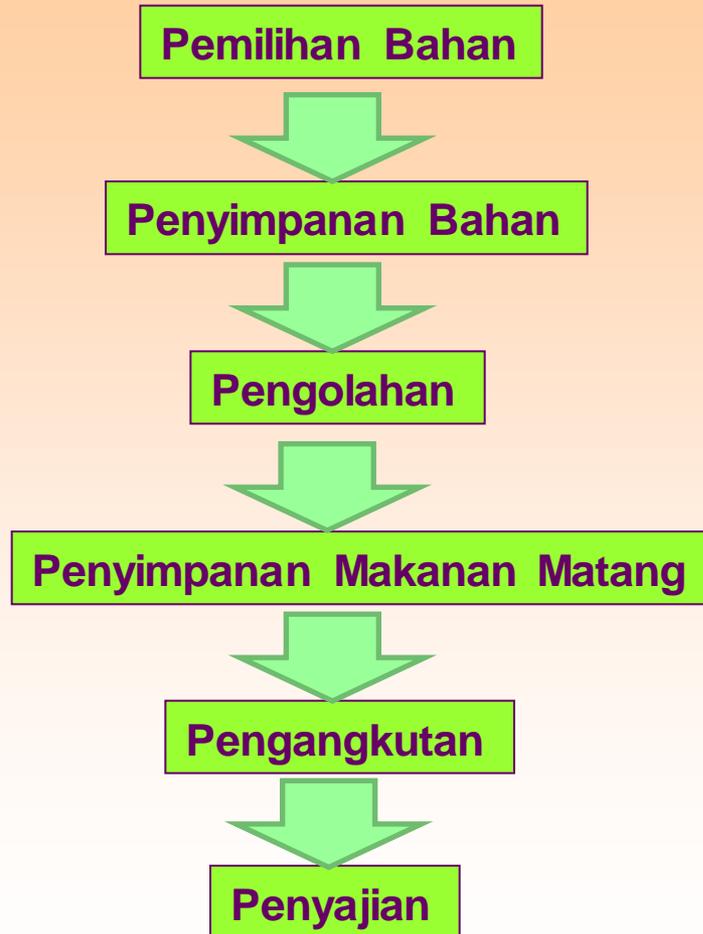


Perlengkapannya



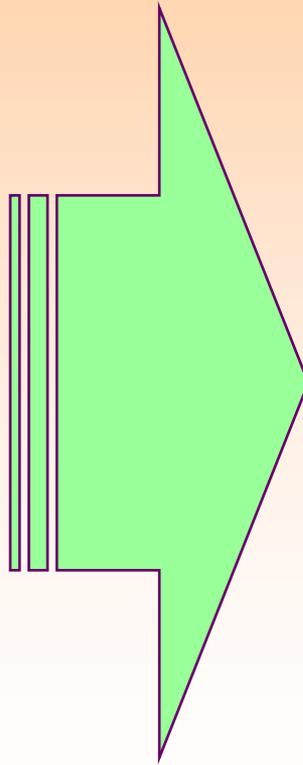
yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

6 PRINSIP HIGIENE SANITASI PANGAN



KESIMPULAN

**Higiene
Sanitasi
Pangan**



**Keamanan
Pangan**

