



LAPORAN KEGIATAN

PELATIHAN PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT: KEAMANAN MAKANAN RUMAH SAKIT MENGGUNAKAN STANDAR SNARS 2018



PRITA DHYANI SWAMILAKSITA, S.P., M.Si

NIK 216030626



PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

2018



1. Latar Belakang

Keamanan makanan merupakan kegiatan atau upaya mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan makanan, khususnya di rumah sakit perlu dilakukan untuk menjamin bahwa makanan yang akan disajikan aman dan tidak merugikan pasien. Berbagai macam fakta makanan di rumah sakit seperti penyajian yang tidak sesuai standar suhu, makanan tidak segera dimakan oleh pasien, beberapa pasien menyimpan makanan di loker pasien, banyaknya sisa makanan di *tray* rumah sakit, pasien masih mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit, dan pengunjung yang membawa makanan dari luar rumah sakit. Seluruh praktek tersebut dapat menimbulkan resiko bahaya apabila tidak dilakukan penerapan hygiene dan sanitasi baik dari proses persiapan, pengolahan, dan penyajian. Terdapat 3 standar keamanan makanan rumah sakit dari yang paling dasar yaitu GMP, HACCP, dan ISO 22000. Masing-masing standar tersebut memiliki prasyarat yang harus dipenuhi agar terpenuhinya gizi pasien dan aman saat konsumsi.

2. Tujuan

Mengikuti pelatihan pelayanan gizi rumah sakit dengan kekhususan keamanan makanan dengan standar SNARS 2018 bertujuan untuk meningkatkan wawasan dan kompetensi dalam hal penerapan, analisis, dan praktek audit internal untuk menilai keamanan makanan institusi serta menunjang proses pengajaran. Materi pelatihan juga akan disosialisasikan kepada rekan-rekan dosen di Program Studi Gizi FIKES Universitas Esa Unggul.

3. Trainer

Berbagai pakar di bidang keamanan makanan institusi serta pihak Rumah Sakit Hasan Sadikin Bandung sebagai rumah sakit lahan praktek pada saat pelatihan.

4. Peserta

Praktisi di bidang pelayanan gizi rumah sakit dan pendidik dalam bidang gizi di seluruh Indonesia.

5. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Bandung, 18-21 April 2018

6. Hasil Pelatihan

- a) Bahaya pada makanan terbagi atas biologi, kimia, dan fisik, yang apabila tidak ditangani dengan penerapan hygiene dan sanitasi yang baik makan akan berdampak pada *food borne illness* atau *food borne hazard*.

- b) Dalam piramida sistem keamanan makanan, yang menjadi dasar kegiatan keamanan makanan yaitu GMP dan SSOPs, dimana persyaratan kondisi dan aktifitas dasar yang dibutuhkan untuk memelihara lingkungan yang higienis sepanjang rantai makanan yang sesuai dengan jenis produksi, penyimpanan bahan, dan penyimpanan produk akhir yang aman dikonsumsi manusia. Hal tersebut berarti bahwa apabila praktik GMP tidak dijalankan dengan baik maka HACCP dan ISO 22000 juga tidak bisa dilaksanakan.
- c) Standar kedua dalam penerapan keamanan makanan yaitu HACCP yang diatur dalam PP No. 28 tahun 2014 PGRS 2013. HACCP perlu diterapkan karena standar tersebut merupakan yang paling populer setelah prasyarat GMP diterapkan. HACCP memiliki landasan ilmiah dan sistematis, dan merupakan *tools* analisa bahaya dan sistem pengendalian.
- d) Standar yang paling tinggi dalam sistem keamanan makanan yaitu ISO 22000:2005, dimana dalam standar ini ditetapkan persyaratan untuk sistem manajemen keamanan makanan yang mengombinasikan unsur-unsur kunci yang telah dikenal secara umum, yaitu komunikasi interaktif, manajemen sistem, *prerequisite programmes* (PRP), prinsip HACCP.
- e) Persyaratan audit untuk ISO 22000:2005 yaitu harus dilakukan oleh personel yang independen, harus ada pencatatan, mengikuti tujuan institusi, dan frekuensi audit disesuaikan dengan kebutuhan institusi. Kegiatan audit diperlukan untuk memastikan keefektifan dan kinerja sistem manajemen keamanan makanan.

