

**Modul 13**

# **HYGIENE & SANITASI PMB**

Oleh:

Irfanny Anwar

# PENDAHULUAN

- MANAJER PMB BERTANGGUNG JAWAB DALAM MENJAMIN MAKANAN YANG TERHIDANG AMAN DAN BEBAS KONTAMINASI
- MANAJER PMB HARUS MELAKUKAN TINDAKAN PENCEGAHAN TERHADAP KERACUNAN YANG DAPAT DISEBABKAN OLEH ZAT KIMIA, FISIK, MIKROBA

# PENYEBAB KASUS KERACUNAN MAKANAN

## ANTARA LAIN:

- TIDAK TEPATNYA SUHU ALAT PENDINGIN MAKANAN
- WAKTU ANTARA MAKANAN MATANG DAN DIHIDANGKAN TERLALU LAMA (LEBIH DARI 12 JAM)
- INFEKSI PENJAMAH MAKANAN
- TIDAK ADEKUATNYA PEMANASAN ULANG
- SUHU ALAT PEMANAS MAKANAN SEBELUM DIHIDANGKAN TIDAK TEPAT

# PENYEBAB KASUS KERACUNAN MAKANAN.....

- KONTAMINASI SILANG ANTARA MAKANAN MENTAH DAN MATANG
- KONTAMINASI DARI SUMBER BAHAN MAKANAN
- KEBERSIHAN SARANA PRASARANA KURANG TERJAGA

# TANGGUNG JAWAB MANAJER PMB

- MEMASTIKAN TEMPAT PENYIMPANAN ALAT DAN AREA KERJA YANG BERSIH SESUAI STANDAR-STANDAR KESEHATAN
- MENJAMIN PEMBELIAN SELURUH BAHAN BAKU UNTUK PRODUKSI MAKANAN DI TEMPAT YANG SESUAI STANDAR KESEHATAN

# TANGGUNG JAWAB MANAJER PMB...

- MENYIMPAN BAHAN BAKU PRODUKSI DALAM TEMPAT PENYIMPANAN YANG MEMENUHI SYARAT SERTA BEBAS KONTAMINASI DARI MO, SERANGGA, SERTA ZAT KIMIA BERBAHAYA
- MEMBUAT KEBIJAKAN & PROSEDUR TERTULIS UNTUK MENJAMIN KEBERSIHAN PEKERJA & SELURUH PEKERJAAN DILAKUKAN DENGAN STANDAR KEBERSIHAN YANG JELAS

# TANGGUNG JAWAB MANAJER PMB...

- MEMBUAT KEBIJAKAN & PROSEDUR KEBERSIHAN ALAT, SARANA, PRASARANA
- SISTEM PEMUSNAHAN SAMPAH
- PELATIHAN KARYAWAN & SUPERVISI UNTUK MENJAMIN DILAKUKANNYA KEBIJAKAN & PROSEDUR YANG TALAH DITETAPKAN

# MICROBIAL HAZARD

- BAKTERI
  - VIRUS
- PARASITE
  - JAMUR

# FOOD-BORNE ILLNESSES

- INFEKSI KARENA MAKANAN
  - KERACUNAN MAKANAN
- LAIN-LAIN: TIPUS, DISENTRI DLL

# CHEMICAL HAZARD

- BAHAYA YANG DITIMBULKAN OLEH SUBSTANSI KIMIA YANG MENCEMARI MAKANAN
- CONTOH INSEKTISIDA, PESTISIDA, HERBISIDA

# 4 PENCEMARAN KIMIA

- BTM YANG BERLEBIHAN
- KONTAMINASI MAKANAN OLEH ZAT KIMIA YANG DIGUNAKAN UNTUK TUJUAN SANITASI
- BAHAN MAKANAN YANG ASAM DITARUH DI WADAH TIDAK TAHAN ASAM
- PENGGUNAAN WADAH METAL BERACUN

# PHYSICAL HAZARD

- ADALAH ADANYA BENDA BUKAN MAKANAN DIDALAM MAKANAN
- MISALNYA STAPLES, JARUM, BATU, KAYU, PECAHAN KACA, TUSUK GIGI DLL

# HACCP

- HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
- ADALAH KEAMANAN MAKANAN DAN PROSES PENGAMATAN MANDIRI YANG DIFOKUSKAN PADA ARUS PENANGANAN MAKANAN YANG RAWAN/ KRITIS DAN BAGAIMANA MENANGANINYA DALAM OPERASIONAL

# HACCP DALAM PMB

- FOKUS PADA :
  - PENENTUAN BAHAN MAKANAN SESUAI KEBUTUHAN MENU & PENGEMBANGAN RESEP
  - PENGADAAN BM
  - PENGIRIMAN & PENYIMPANAN
  - PERSIAPAN & PRODUKSI
  - DISTRIBUSI & PELAYANAN MAKANAN
  - PENDINGINAN, PENYIMPANAN & PEMANASAN KEMBALI MAKANAN MATANG

TERIMA KASIH