

>> PENDAHULUAN



Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional adalah acuan yang digunakan dalam melakukan kegiatan ritel pangan di pasar tradisional dan dalam rangka pengawasan keamanan pangan di pasar tradisional. Dalam peraturan ini diuraikan berbagai macam tindakan pencegahan untuk memperkecil risiko keamanan dan kerusakan pangan karena kesalahan dalam penanganan, pemajangan dan penyimpanannya.

>> TUJUAN

1. Melindungi masyarakat dari pangan yang berisiko terhadap kesehatan
2. Memberikan acuan untuk penataan, penanganan, dan penyajian di pasar tradisional sesuai dengan konsep keamanan pangan
3. Memberikan pedoman dan informasi kepada pelaku usaha tentang cara ritel pangan yang baik di pasar tradisional
4. Mendukung pasar sebagai objek wisata.

>> MANFAAT

- Sebagai acuan bagi pedagang dan pengelola pasar dalam melaksanakan cara ritel pangan yang baik di pasar tradisional
- Sebagai salah satu acuan dalam kegiatan pengawasan oleh Badan POM maupun Pemerintah Daerah
- Sebagai panduan bagi konsumen dalam memilih pangan yang memenuhi persyaratan keamanan dan mutu

>> SUMBER DAYA MANUSIA



- Pedagang dan pekerja pasar sebaiknya menjaga kebersihan badan, tangan dan rambut
- Pedagang dan pekerja pasar bertanggung jawab dalam menyediakan dan menjual pangan yang aman dan bermutu
- Pengelola pasar sebaiknya memantau kebersihan dan kondisi kesehatan secara langsung dan berkala terhadap pedagang dan pekerja pasar. Kondisi kesehatan yang dipantau antara lain kesehatan umum, kesehatan kulit, hidung, mulut dan mata

>> PEMBERSIHAN DAN SANITASI PERALATAN SERTA LINGKUNGAN



- Peralatan yang digunakan dijaga kebersihannya, dan sebaiknya dilakukan sanitasi misalnya menggunakan air yang telah diklorinasi atau dengan air panas
- Bangunan dan semua ruangan atau fasilitas sebaiknya selalu dijaga dalam kondisi baik dan bersih untuk mencegah masuknya hama dan untuk menghilangkan potensi tempat perkembangbiakannya.
- Lubang, saluran air, dan tempat lain dimana hama biasanya masuk sebaiknya ditutup
- Lantai harus terbuat dari bahan semen atau keramik, tidak boleh tanah, agar mudah dibersihkan

>> SARANA DAN PRASARANA PASAR TRADISIONAL







- Lingkungan pasar selalu dijaga dalam keadaan bersih
- Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi dan sifatnya seperti : area basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas. Tempat penjualan daging babi terpisah dari daging lainnya. Pangan siap saji tidak boleh berdekatan dengan pangan segar
- Tersedia air dalam jumlah memadai, kamar mandi dan toilet, sarana pencuci tangan, tempat pembuangan sampah, tempat penyimpanan alat-alat kebersihan
- Refrigerator atau freezer sebaiknya disediakan, terutama untuk menyimpan pangan yang berisiko tinggi seperti daging, ikan, telur
- Pada pasar yang menjual pangan siap saji (misalnya mie ayam, nasi soto, bakso) harus tersedia fasilitas untuk penyiapan bahan mentah dan pengolahan, air bersih, tempat pencucian peralatan dan pencucian tangan yang dapat dijangkau secara mudah oleh pedagang

>> PRINSIP PENANGANAN PANGAN

A. Prinsip Penerimaan dan Pemeriksaan Pangan

- Pangan yang diterima harus diperiksa kesegaran, kebersihan, kemungkinan cacat/berpenyakit. Berikut beberapa contoh ciri-ciri pangan segar :

| Jenis pangan segar | | Ciri-ciri pangan segar |
|-------------------------|---|--|
| Sayuran dan buah-buahan |  | <ul style="list-style-type: none"> - Tidak layu/kisut - Warna cerah - Tidak memar, tidak busuk |
| Ikan |  | <ul style="list-style-type: none"> - Keadaan bola mata cembung dan cemerlang serta korneanya masih bening - Warna insang merah segar - Terdapat lendir alami menutupi permukaan ikan - Warna kulit belum pudar, sisik melekat kuat dan mengkilat - Dagingnya kenyal dan jika ditekan dengan jari tidak berbekas |
| Telur |  | <ul style="list-style-type: none"> - Bersih, tidak pecah, retak atau bocor - Tidak terdapat noda atau kotoran pada kulit - Terdapat semacam pelapis zat tepung pada kulit - Permukaan kering - Bila diteropong isinya jernih dan tembus cahaya; dikocok tidak kopyor |

| Jenis pangan segar | Ciri-ciri pangan segar |
|---|---|
| Daging  | <ul style="list-style-type: none">- Bau khas daging segar- Daging sapi berwarna merah, lemaknya keras berwarna kuning, ototnya berserat halus- Daging kerbau berwarna merah tua, lemaknya keras berwarna kuning, ototnya agak kasar, rasanya agak manis- Daging babi berwarna merah jambu tua, lemaknya keras berwarna putih, baunya tajam- Datang dari pemasok dengan wadah atau kendaraan yang berpendingin |
| Daging unggas  | <ul style="list-style-type: none">- Bersih dan lapisan luarnya kering- Warna daging dan lemak putih kekuningan dengan lemak merata di bawah kulit- Bau segar, tidak amis dan tidak asam- Tekstur kenyal dan jika ditekan dengan jari akan kembali seperti semula- Daging yang sudah ditiriskan tidak berdarah |
| Tahu  | <ul style="list-style-type: none">- Tidak berlendir- Padat namun tidak keras- Bau khas kedelai |
| Cincau, cendol, kolang-kaling  | <ul style="list-style-type: none">- Tidak berlendir |

- Pangan yang mengandung babi harus ditangani dan dijual terpisah serta mendapat perlakuan khusus yaitu memisahkan penanganan produk ini dari sejak penerimaan, penyimpanan hingga pemajangan/penyajian

B. Prinsip Penyimpanan Pangan

- Penyimpanan dingin (suhu tidak lebih dari 4°C) antara lain digunakan untuk ikan, daging, daging unggas, pangan yang disiapkan untuk diproses lebih lanjut (contoh : bumbu giling, kelapa parut, santan). Jika pangan disimpan pada suhu kamar (28-32°C) sebaiknya tidak lebih dari 4 jam
- Penyimpanan beku (suhu minimal -18°C) antara lain digunakan untuk ikan, daging, daging unggas, pangan beku
- Penyimpanan di tempat yang sejuk dan tidak terkena matahari secara langsung antara lain digunakan untuk sayuran dan buah-buahan, pangan mentah kering
- Pangan siap saji yang cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65.5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang. Jika penggunaannya dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C
- Telur yang disimpan pada suhu kamar (28°C-32°C) memiliki umur simpan sekitar 4 hari sejak ditelurkan. Telur yang disimpan pada suhu 4°C mempunyai umur simpan 3-4 minggu sejak ditelurkan.

C. Prinsip Penyajian/Pemajangan Pangan

- Daging dan karkas unggas disajikan dalam keadaan dingin atau beku. Jika tidak ada fasilitas pendinginan, daging harus habis pada hari penyembelihan. Jika tidak memungkinkan habis pada hari yang sama, daging harus disajikan pada suhu dingin (4°C)
- Pada pasar yang menjual unggas hidup dan sekaligus dapat menyembelih unggas di tempat harus memenuhi persyaratan yang ditentukan
- Penyajian pangan siap saji dan pangan yang disiapkan untuk diproses lebih lanjut (contoh : bumbu giling, kelapa parut, santan) pada suhu kamar tidak boleh lebih dari 4 jam. Jika penyajian lebih dari 4 jam maka harus disimpan pada suhu dingin
- Pangan mengandung babi dipajang pada tempat khusus, terpisah dari pangan lain yang tidak mengandung babi.

