



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

PERATURAN
KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR HK.03.1.23.12.11.10569 TAHUN 2011
TENTANG
PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 8 ayat (2) Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-2-

6. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, Dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen, sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 64 Tahun 2005;
7. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 701/MENKES/PER/VIII/2009 Tahun 2009 tentang Pangan Iradiasi;
8. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 02001/SK/KBPOM Tahun 2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.21.4231 Tahun 2004;
9. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 05018/SK/KBPOM Tahun 2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan, sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.21.3549 Tahun 2009;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK.

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan:

1. Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik, selanjutnya disingkat Pedoman CRPB, adalah acuan yang digunakan dalam melakukan kegiatan ritel pangan oleh sarana ritel pangan dan dalam rangka pengawasan keamanan pangan di sarana ritel pangan.
2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bantuan tambahan.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-3-

3. Sarana Ritel Pangan adalah tempat penjualan pangan secara eceran dapat berupa toko modern dan toko tradisional.
4. Toko Modern adalah toko dengan sistem pelayanan mandiri, menjual berbagai jenis barang secara eceran yang berbentuk Minimarket, Supermarket, *Department Store*, *Hypermarket*, atau grosir yang berbentuk perkulakan.

**BAB II
RUANG LINGKUP**

Pasal 2

- (1) Pedoman CRPB sebagaimana dimaksud dalam Peraturan ini berlaku untuk Toko Modern.
- (2) Pedoman ini tidak berlaku untuk kegiatan pengolahan pangan di Toko Modern.
- (3) Kegiatan pengolahan pangan di Toko Modern harus memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.

**BAB III
PEDOMAN CRPB**

Pasal 3

- (1) Memberlakukan Pedoman CRPB sebagaimana tercantum pada Lampiran yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan ini sebagai Pedoman umum dalam melakukan kegiatan ritel pangan di Toko Modern.
- (2) Pedoman CRPB sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan acuan bagi pengelola sarana ritel pangan dan pengawas keamanan pangan.
- (3) Pedoman CRPB terdiri atas aspek:
 - a. sumber daya manusia;
 - b. rancang bangun dan fasilitas ritel pangan;
 - c. pembersihan dan sanitasi serta pemeliharaan fasilitas ritel pangan;
 - d. penerimaan dan pemeriksaan pangan;
 - e. penyimpanan pangan;
 - f. penyiapan, pengemasan dan pelabelan produk pangan;
 - g. penyusunan, pemajangan dan penyerahan pangan pada konsumen;



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-4-

- h. produk kedaluwarsa dan pengaturan rotasi stok pangan;
- i. penyimpanan dan penggunaan bahan kimia beracun (zat pembersih dan sanitasi, pestisida) untuk pemeliharaan sarana ritel pangan; dan
- j. pencatatan dan dokumentasi.

**BAB IV
KETENTUAN PENUTUP**

Pasal 4

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 27 Desember 2011
KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

KUSTANTINAH

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 26 Januari 2012
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

AMIR SYAMSUDIN



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

LAMPIRAN
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS
OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR HK.03.1.23.12.11.10569 TAHUN 2011
TENTANG
PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK

PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu bahan pokok dalam rangka pertumbuhan dan kehidupan bangsa serta mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional. Oleh karena itu, masyarakat perlu dilindungi keselamatan dan kesehatannya terhadap produksi, distribusi dan peredaran pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan.

Pedoman Umum Cara Ritel Pangan Yang Baik yang merupakan rantai distribusi dan peredaran pangan disusun sebagai acuan bagi pemilik/penanggung jawab sarana ritel pangan seperti minimarket, supermarket dan hypermarket serta perusahaan ritel pangan sejenis untuk melaksanakan cara ritel pangan yang baik. Dalam pedoman ini, dibahas berbagai macam tindakan pencegahan untuk memperkecil risiko kerusakan pangan karena kesalahan dalam penanganan, pemajangan dan penyimpanannya.

Agar pelaksanaan prosedur penanganan pangan dalam pedoman ini berhasil diperlukan komitmen manajemen sarana ritel pangan dan karyawan dalam menerapkan semua ketentuan yang terdapat dalam pedoman ini dan melakukan tinjauan ulang apabila dalam pelaksanaannya tidak memberikan hasil yang memuaskan.

1.2 Tujuan

- 1.2.1 Memberikan prinsip-prinsip dasar yang penting dalam ritel pangan yang dapat diterapkan oleh pelaku usaha ritel pangan, mulai dari penerimaan pangan, penyimpanan, pemajangan pangan di sarana ritel pangan hingga diterima konsumen untuk dikonsumsi;
- 1.2.2 Mengarahkan pelaku usaha ritel pangan agar dapat memenuhi berbagai persyaratan ritel pangan, seperti lokasi, bangunan dan fasilitas, gudang penyimpanan, persyaratan penyimpanan, pemajangan pangan dan karyawan; dan



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-2-

1.2.3 Meningkatkan pemahaman para pelaku usaha dibidang ritel pangan, distributor produk pangan dan konsumen, petugas pengawasan keamanan, mutu dan gizi pangan, serta para praktisi dibidang pangan mengenai Cara Ritel Pangan yang Baik, sehingga konsumen memperoleh pangan yang aman dan tidak membahayakan kesehatan serta sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-3-

**BAB II
DEFINISI**

Dalam peraturan ini yang dimaksud dengan:

1. **Cara Ritel Pangan yang baik** adalah kegiatan pada tempat penjualan pangan baik di toko modern maupun pasar tradisional agar pangan yang dijual bermutu, aman dan layak di konsumsi.
2. **Toko Modern** adalah toko dengan sistem pelayanan mandiri, menjual berbagai jenis barang secara eceran yang berbentuk Minimarket, Supermarket, Department Store, Hypermarket, atau grosir yang berbentuk perkulakan.
3. **Minimarket** adalah toko modern yang menjual secara eceran barang konsumsi terutama produk pangan dan produk rumah tangga lainnya dengan luas lantai penjualan kurang dari 400 m².
4. **Supermarket** adalah toko modern yang menjual secara eceran barang konsumsi terutama produk pangan dan produk rumah tangga lainnya dengan luas lantai penjualan antara 400 m² sampai dengan 5.000 m².
5. **Hypermarket** adalah toko modern yang menjual secara eceran barang konsumsi terutama produk pangan dan produk rumah tangga lainnya dengan luas lantai penjualan lebih dari 5.000 m².
6. **Pangan** adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang 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.
7. **Keamanan pangan** adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
8. **Persyaratan keamanan pangan** adalah standar dan ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
9. **Label pangan** adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan kedalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan yang selanjutnya dalam Peraturan ini disebut Label.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-4-

10. **Pangan Segar** adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
11. **Pangan berisiko tinggi** adalah pangan yang bersifat mudah rusak karena kondisi gizinya yang sangat mendukung pertumbuhan mikroba patogen.
12. **Penanggung jawab** adalah orang yang bekerja pada sarana ritel pangan dan bertanggung jawab terhadap suatu kegiatan.
13. **Karyawan** adalah setiap orang yang bekerja dalam usaha ritel pangan.
14. **Penjamah Pangan** adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan pangan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
15. **Cemaran** adalah bahan yang tidak dikehendaki ada dalam makanan yang mungkin berasal dari lingkungan atau sebagai akibat proses produksi makanan, dapat berupa cemaran biologis, kimia dan benda asing yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
16. **Sanitasi Pangan** adalah upaya untuk pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.
17. **Hama** adalah binatang atau hewan yang secara langsung atau tidak langsung dapat mengkontaminasi dan menyebabkan kerusakan makanan atau minuman, termasuk burung, hewan pengerat (tikus), serangga.
18. **Area penerimaan** adalah area yang didisain khusus untuk menerima dan memeriksa barang yang masuk atau datang dari pemasok.
19. **Tempat Pemajangan** adalah lokasi, termasuk fasilitas dan peralatan fisik, dimana pangan dipajang untuk ditawarkan pada konsumen.
20. **Dokumentasi** adalah penyimpanan data-data yang berkaitan dengan pelaksanaan operasi pada ritel pangan terutama yang berkaitan dengan jaminan keamanan dan mutu pangan sehingga dapat meyakinkan bahwa informasi yang dikumpulkan dari seluruh kegiatan sarana ritel pangan dapat diperoleh oleh siapapun yang terlibat dalam proses, juga para auditor dari pihak luar.



BAB III

SUMBER DAYA MANUSIA

3.1 Persyaratan Sumber Daya Manusia

- (1) Setiap karyawan yang bekerja di ritel pangan sebaiknya memenuhi persyaratan kesehatan dan mampu menerapkan higiene perorangan yang baik sehingga tidak berpotensi menularkan penyakit melalui pangan.
- (2) Setiap orang yang terlibat dalam ritel pangan memiliki tanggung jawab dalam menyediakan dan menjual pangan yang aman dan bermutu. Staf atau karyawan yang bekerja di toko modern sebaiknya memiliki pemahaman mengenai keamanan pangan dan upaya yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan.
- (3) Karyawan di toko modern hendaknya memiliki latar belakang pendidikan atau pelatihan yang memadai di bidang pangan, gizi, sanitasi, higiene dan kesehatan lingkungan.
- (4) Karyawan yang merupakan penjamah pangan sebaiknya memiliki pengetahuan, kemampuan dan keahlian mengenai penanganan pangan yang baik agar tidak menyebabkan kerusakan pangan.
- (5) Pengelola sarana ritel pangan sebaiknya menyelenggarakan pelatihan yang berkesinambungan kepada karyawan terutama yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi pangan.
- (6) Pengelola sarana ritel pangan sebaiknya menunjuk karyawan yang bertanggung jawab secara khusus dibidang sanitasi dan higiene pangan yang bertugas mengkoordinasikan penerapan sistem jaminan keamanan pangan di toko modern.

3.2 Pemantauan Kesehatan Karyawan

Pengelola sarana ritel pangan atau penanggung jawab sebaiknya memantau kondisi kesehatan karyawannya dengan cara:

- (1) Pemantauan kesehatan karyawan secara langsung dan berkala dilakukan terutama terhadap karyawan yang menangani pangan segar dan pangan siap saji. Kondisi kesehatan yang dipantau antara lain bila karyawan mengeluarkan sesuatu dari hidung, mulut, mata dan kepala seperti bersin, batuk, influenza, radang mata dan ketombe rambut.
- (2) Meminta para karyawan untuk melaporkan kondisi kesehatan dan aktifitasnya kepada penanggung jawab, sehingga penanggung jawab



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-6-

dapat mengurangi risiko penularan penyakit ke pangan, terutama untuk pangan segar dan pangan siap saji. Salah satu upaya dengan menyediakan informasi catatan kesehatan seperti tanggal terjadinya gejala awal dan gangguan kesehatan, atau hasil diagnosa.

- (3) Tidak memperkenankan karyawan yang menunjukkan gejala atau gangguan kesehatan untuk terlibat dalam segala kegiatan yang dapat menyebabkan pencemaran hingga dinyatakan sehat kembali dan tidak berpotensi menularkan penyakit melalui pangan.

Gejala atau gangguan kesehatan tersebut adalah:

(a) Mempunyai gejala-gejala:

- i. Muntah-muntah
- ii. Diare
- iii. Batuk
- iv. Sesak napas
- v. Kekuningan (penyakit kuning),
- vi. Sakit tenggorokan disertai demam, atau
- vii. Luka terbuka atau bernanah seperti bisul/borok atau luka infeksi pada:
 - Tangan atau pergelangan tangan, kecuali jika menggunakan penutup impermeabel untuk melindungi luka sebelum memakai sarung tangan sekali pakai
 - Lengan yang terbuka, kecuali jika luka tersebut dilindungi dengan tutup yang impermeabel, atau
 - Bagian tubuh lainnya, kecuali jika luka tersebut ditutup dengan pembalut kering, tahan lama dan terikat kuat.

(b) Mempunyai gangguan kesehatan yang didiagnosa oleh petugas kesehatan yang antara lain disebabkan oleh:

- i. Norovirus,
- ii. Virus hepatitis A,
- iii. *Shigella spp.*,
- iv. *Enterohemorrhagic* atau *Escherichia coli* yang menghasilkan toksin *Shiga*, atau
- v. *Salmonella typhi*,



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-7-

3.3 Higiene Perorangan

Setiap orang yang terlibat dalam kegiatan sarana ritel pangan sebaiknya menjaga kebersihan pribadinya.

3.3.1 Kebersihan badan

- (1) Setiap karyawan sebelum berangkat kerja sebaiknya mandi untuk membersihkan seluruh badannya.
- (2) Setiap karyawan sebaiknya berangkat kerja dengan memakai pakaian yang bersih dan setelah tiba di tempat kerja menggantinya dengan pakaian kerja yang telah disediakan.

3.3.2 Kebersihan tangan

- (1) Karyawan sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dan membilasnya dengan air mengalir. Pencucian sebaiknya dilakukan dengan teliti sehingga tidak ada kotoran yang melekat termasuk pada kuku. Setelah itu segera dikeringkan menggunakan tisu sekali pakai atau aliran udara panas untuk mencegah pencemaran.
- (2) Cuci tangan dilakukan segera sebelum karyawan turut serta dalam persiapan pangan setelah menyentuh bagian tubuh yang tidak tertutup, setelah dari toilet, batuk, bersin, merokok, makan, minum dan setelah menangani peralatan yang kotor.
- (3) Setiap karyawan sebaiknya memelihara kebersihan kuku jari yaitu dengan memotong kuku, mengikir dan membersihkannya hingga bersih dan tidak kasar. Karyawan yang menangani pangan segar dan pangan siap saji sebaiknya berkuku pendek, bersih dan tidak menggunakan cat kuku, kecuali jika menggunakan sarung tangan.

3.3.3 Kebersihan rambut

Karyawan yang menangani pangan segar dan pangan siap saji sebaiknya menutup rambutnya dengan *hairnet* atau penutup kepala sampai benar-benar tertutup sehingga dapat dihindari kemungkinan ada rambut yang mencemari pangan.

3.3.4 Pakaian Kerja

- (1) Setiap karyawan sebaiknya menggunakan seragam kerja yang lengkap, bersih dan terawat. Jika diperlukan memakai masker, sarung tangan, apron/celemek, *hairnet* yang dapat menutupi rambut, dan sepatu kerja, yang terbuat dari bahan yang dapat dicuci kecuali barang yang sekali pakai. Masker



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-8-

dan sarung tangan dipakai pada saat menangani pangan siap santap.

- (2) Seragam kerja sebaiknya dilepaskan saat karyawan meninggalkan sarana ritel.

3.3.5 Perhiasan

Karyawan yang menangani pangan segar dan pangan siap saji tidak boleh menggunakan perhiasan apapun selama bekerja. Karyawan tersebut sebaiknya diperiksa dan diwajibkan untuk melepas semua perhiasan yang dikenakan seperti cincin, gelang, giwang, kalung, jam tangan, bros, dan perhiasan lainnya yang dapat jatuh atau mencemari pangan sebelum mulai bekerja.

3.3.6 Makan, minum atau merokok

Selama bekerja setiap karyawan tidak diperkenankan untuk makan, minum, mengunyah permen karet atau merokok. Karyawan hanya dapat makan, minum atau merokok pada tempat dan waktu yang telah disediakan.

3.3.7 Perilaku

Karyawan tidak diperkenankan untuk meludah, bercakap-cakap antar karyawan pada tempat pemajangan pangan segar dan pangan siap saji.



BAB IV

RANCANG BANGUN DAN FASILITAS RITEL PANGAN

4.1 Lokasi Dan Lingkungan

4.1.1 Lokasi

Sarana ritel pangan hendaknya berada di lokasi yang bebas dari pencemaran dan jauh dari daerah yang dapat membahayakan kesehatan.

4.1.2 Sarana Jalan

Jalan di sarana ritel dan sekitarnya hendaknya dapat menjamin kebersihan dan kelancaran distribusi.

4.1.3 Lingkungan

Sampah dan buangan sarana ritel sebaiknya ditangani sedemikian rupa sehingga menjamin kebersihan lingkungan, tidak menimbulkan bau, dan tidak mengakibatkan pencemaran terhadap pangan yang disimpan. Tindakan yang dapat dilakukan untuk menangani sampah dan buangan sarana ritel adalah:

- (1) Sampah dan bahan buangan dikumpulkan di tempat khusus yang tertutup dan segera dibuang/diolah sehingga tidak menumpuk, mengundang hama dan mencemari lingkungan.
- (2) Sistem pembuangan dan penanganan limbah cukup baik untuk menghindari pencemaran terhadap pangan.
- (3) Sistem saluran pembuangan air diusahakan berjalan lancar untuk mencegah terjadinya genangan air yang merupakan sumber hama.

4.2 Bangunan dan Ruangan

Bangunan dan ruangan dibuat memenuhi persyaratan teknik, higiene dan sanitasi sesuai dengan jenis pangan yang diproduksi serta urutan pangan yang diterima, sehingga mudah dibersihkan, mudah dilakukan tindakan sanitasi, mudah dipelihara, dan tidak terjadi pencemaran silang diantara produk ataupun pencemaran dari bangunan.

4.2.1 Fasilitas Umum

(1) Penerangan

- a. Permukaan tempat penyimpanan pangan dalam gudang dan rak pajangan sebaiknya terang sesuai dengan keperluan dan persyaratan higiene kesehatan. Ventilasi dibuat sedemikian



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-10-

rupa sehingga matahari pada siang hari cukup masuk kedalam dan menerangi ruangan. Untuk mengatur masuknya sinar matahari pada siang hari dapat digunakan atap dan langit-langit yang terbuat dari bahan yang bening atau tembus cahaya. Ruangan yang gelap atau remang-remang dapat mengundang masuk dan bersarangnya hama di dalam ruangan.

- b. Lampu dan perlengkapannya sebaiknya dirancang untuk mencegah akumulasi kotoran dan mudah dibersihkan.
- c. Sarana ritel pangan sebaiknya memiliki pencahayaan yang cukup untuk memastikan keamanan dan kebersihan pangan, dan memfasilitasi pembersihan sarana. Jika tidak ada ketentuan lain, intensitas minimum pencahayaan adalah:
 - (i) 110 lux pada jarak 89 cm di atas lantai di dalam area pendingin, area penyimpanan pangan kering, dan dalam seluruh area serta ruangan lainnya selama pembersihan.
 - (ii) 220 lux pada jarak 89 cm di atas lantai dalam area penanganan pangan segar atau pangan yang dikemas; area yang digunakan untuk mencuci tangan, pencucian, dan penyimpanan peralatan; serta dalam toilet.
 - (iii) 540 lux pada area penanganan pangan yang tidak dikemas dan berpotensi menimbulkan bahaya, serta pada area yang menggunakan peralatan seperti pisau, pengiris, penggiling atau gergaji.
- d. Perlengkapan pencahayaan sebaiknya dilindungi dengan bahan yang tidak mudah pecah dalam area penempatan pangan yang tidak dikemas, peralatan, perlengkapan, kain lap atau peralatan sekali pakai yang tidak dibungkus. Pembungkus lampu tidak diperlukan dalam area yang digunakan hanya untuk menyimpan pangan dalam kemasan tertutup jika:
 - i. Kemasan pangan tidak terpengaruh oleh pecahan kaca yang jatuh; dan
 - ii. Kemasan pangan dapat dibersihkan dari pecahan kaca sebelum kemasan dibuka.
- e. Lampu infra merah dan lampu lainnya sebaiknya dilindungi agar tidak mudah pecah.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-11-

(2) Ventilasi dan Pengatur Suhu

Ventilasi dan pengatur suhu ruangan, sebaiknya memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Menjamin peredaran udara dengan baik, dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu dan panas yang timbul selama penyimpanan yang dapat membahayakan kesehatan karyawan. Ventilasi seharusnya dapat mengontrol suhu agar tidak terlalu panas dan mengontrol bau yang dapat mempengaruhi cita rasa pangan.
- b. Dapat mengatur suhu yang diperlukan untuk pangan yang memerlukan suhu penyimpanan tertentu.
- c. Tidak mencemari pangan yang disimpan. Sistem aliran udara sedemikian rupa sehingga udara tidak mengalir dari tempat yang kotor ke tempat yang bersih.
- d. Lubang ventilasi sebaiknya dilengkapi dengan kasa yang dapat mencegah masuknya serangga serta mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan. Kasa sebaiknya mudah dilepas sehingga mudah dibersihkan.
- e. Ventilasi sebaiknya didisain dan dipasang seperti:
 - i. Jumlah ventilasi cukup dan mampu mencegah penumpukan minyak atau kondensasi di dinding dan atap.
 - ii. Mudah dilepas untuk dibersihkan dan dipasang kembali jika dirancang untuk tidak dibersihkan di tempat.
 - iii. Seluruh komponen pada sistem ventilasi mekanis seperti penutup, kipas, pelindung dan saluran pipa sebaiknya dapat mencegah minyak atau kondensat mencemari pangan, peralatan dan permukaan yang bersentuhan dengan pangan, peralatan, dan kain lap.
 - iv. Sistem ventilasi mekanis sebaiknya dibersihkan sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan.

4.2.2 Fasilitas Penyimpanan

- (1) Pangan yang disimpan sebaiknya dilindungi dari pencemaran seperti dari air, udara, serangan hama atau kondisi tidak bersih lainnya.
- (2) Fasilitas penyimpanan sebaiknya tersedia dalam jumlah cukup untuk menyimpan bahan pangan dan bahan lain secara terpisah seperti bahan pencuci dan pelumas.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-12-

- (3) Lantai, dinding dan langit-langit di bagian penyimpanan daging dan ikan sebaiknya berwarna muda atau putih sehingga memantulkan sinar terang, bersih dan tidak diserang hama.
- (4) Fasilitas penyimpanan pangan, bahan pangan, perlengkapan, dan peralatan, peralatan sekali pakai, kain lap dan pengemas sebaiknya dirancang dan dibangun sedemikian rupa sehingga :
 - a. Memudahkan pemeliharaan dan pembersihan.
 - b. Mencegah masuknya hama dan mikroba.
 - c. Memberikan perlindungan yang efektif terhadap pangan dari pencemaran selama penyimpanan.
 - d. Mencegah kerusakan pangan, misalnya dengan pengaturan suhu dan kelembaban yang sesuai dengan jenis pangan yang disimpan.
- (5) Fasilitas penyimpanan tidak boleh ditempatkan pada:
 - a. Area yang digunakan untuk menyimpan kain kotor
 - b. Loker
 - c. Toilet
 - d. Ruang untuk membuang sampah
 - e. Ruang mekanik
 - f. Di bawah saluran air buangan yang tidak terbungkus untuk mencegah penetasan; atau
 - g. Ruang penyimpanan bahan kimia/pestisida
- (6) Kriteria tempat penyimpanan:
 - a. Terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dibersihkan.
 - b. Jumlah rak untuk menyimpan pangan sebaiknya cukup, sehingga tidak ada pangan yang disimpan di lantai. Seluruh pangan sebaiknya disimpan pada rak atau palet sesuai dengan suhu penyimpanannya dengan jarak minimum 15 cm di atas lantai. Rak diletakkan sekurang-kurangnya 5 cm dari dinding agar terjadi sirkulasi udara, sebagai akses memudahkan pemeriksaan secara visual.
 - c. Sebaiknya ditempatkan pada lokasi yang kering dan bebas serangan hama.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-13-

- (7) Penyimpanan bahan pangan sebaiknya terpisah dari bahan bukan pangan seperti kain lap, bahan pengemas, bahan pembersih dan sanitiser, pestisida dan bahan lainnya, serta peralatan lainnya, untuk mencegah kemungkinan pencemaran terhadap pangan.
- (8) Benda-benda yang dapat didaur ulang seperti botol atau kaleng disimpan dengan baik untuk mencegah bersarangnya hama.
- (9) Fasilitas penyimpanan berikut ini sebaiknya tersedia di sarana ritel pangan sesuai dengan karakteristik produk pangan yang dijual.

a. Fasilitas Penyimpanan Dingin

Fasilitas ini penting untuk menyimpan produk yang harus dipertahankan pada suhu antara 0°C dan 8°C. Fasilitas penyimpanan dingin dilengkapi dengan tirai plastik di pintu masuk, pengontrol suhu, kipas angin, lampu dan rak-rak penyimpanan. Suhu ruang penyimpanan dingin sebaiknya dijaga agar selalu berada pada kisaran suhu 0°C dan 8°C sesuai dengan karakteristik produk yang disimpan. Pastikan bahwa pintu mudah dibuka dan ditutup serta diberi seal karet sehingga udara dari luar tidak bisa masuk.

b. Fasilitas Penyimpanan Beku

Fasilitas ini untuk menyimpan produk-produk pada suhu beku. Fasilitas penyimpanan beku juga dilengkapi dengan tirai plastik, pengatur suhu, kipas angin, lampu, dan rak-rak penyimpanan. Suhu ruang penyimpanan beku sebaiknya dijaga selalu di bawah -18°C.

c. Fasilitas Penyimpanan Kering

Fasilitas penyimpanan kering sebaiknya dirancang sehingga hama tidak bisa masuk. Fasilitas ini sebaiknya dilengkapi dengan rak-rak penyimpanan, dinding tidak boleh lembab dan selalu berada dalam keadaan bersih.

d. Lemari Penyimpanan

Beberapa produk sebaiknya disimpan dalam lemari penyimpanan, baik lemari penyimpanan dingin/beku maupun lemari kering. Lemari sebaiknya dibuat sedemikian rupa sehingga hama tidak bisa masuk dan berkembang biak di dalamnya.



4.2.3 Fasilitas Penyiapan Pangan

Toko Modern yang melakukan penyiapan dan atau pengolahan pangan sebaiknya menyediakan ruang khusus untuk penyiapan produk yang didisain sedemikian rupa sehingga produk yang dihasilkan dan dijual terjamin keamanannya. Fasilitas tersebut dapat berada di belakang ruang atau di dalam ruang penjualan, bila perlu dapat dilihat oleh konsumen. Fasilitas ini sebaiknya dilengkapi dengan sarana yang diperlukan untuk penyiapan atau pengolahan pangan seperti alat potong, mesin pemanas, mesin pengemas, meja penyiapan, talenan, sarana air bersih, sarana pencucian dan cuci tangan, lemari penyimpanan (dingin, beku, dan kering), alat pengatur suhu, kipas angin, tempat sampah tertutup, dan sebagainya.

Fasilitas penyiapan pangan seperti fasilitas penggilingan, fasilitas pengolahan roti dan sebagainya, sebaiknya selalu dijaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi dan berkembangbiaknya hama dan penyakit.

4.2.4 Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi yang perlu disediakan oleh sarana ritel pangan meliputi:

(1) Sarana Penyediaan Air

Bangunan sebaiknya dilengkapi dengan sarana penyediaan air yang terdiri dari sumber air bersih, pipa untuk mengalirkan air, tempat penampungan air. Sarana penyediaan air sebaiknya cukup untuk memenuhi kebutuhan.

(2) Sarana Pembuangan Limbah

- a. Bangunan sebaiknya dilengkapi dengan sarana pembuangan limbah yang terdiri dari:
 - i. Saluran dan tempat pembuangan limbah cair.
 - ii. Tempat pembuangan limbah padat.
 - iii. Sarana pengolahan limbah termasuk limbah minyak.
 - iv. Saluran pembuangan limbah yang telah diolah.
- b. Sistem dan sarana pembuangan limbah sebaiknya dirancang dan dibangun sedemikian rupa sehingga dapat mengurangi risiko terjadinya pencemaran pangan, air minum, dan air bersih serta lingkungan lainnya.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-15-

(3) Sarana Pembuangan Sampah dan Bahan Berbahaya

- a. Wadah untuk sampah dan bahan berbahaya dirancang sedemikian rupa sehingga tidak mencemari pangan.
- b. Wadah untuk sampah, limbah dan bahan berbahaya sebaiknya dirancang dengan tepat sesuai dengan persyaratan higiene dan diberi tanda yang mengidentifikasi isinya.
- c. Wadah sampah sebaiknya terbuat dari bahan anti-bocor dan mudah dibersihkan.
- d. Wadah pembuangan sampah padat pada sarana ritel pangan sebaiknya:
 - i. Disediakan pada jumlah yang cukup dan mudah dicapai.
 - ii. Dirancang agar tidak mudah didatangi hama dan tidak berpotensi mencemari udara.
 - iii. Dikosongkan segera setelah penuh atau setidaknya satu kali sehari.
- e. Tempat pembuangan sampah padat di luar sarana ritel pangan sebaiknya:
 - i. Tertutup
 - ii. Dijaga sehingga tidak mudah didatangi hama; dan
 - iii. Dibersihkan secara teratur dan dikosongkan tanpa menunggu benar-benar penuh.

(4) Sarana Pembersihan atau Pencucian

- a. Bangunan sarana ritel pangan sebaiknya dilengkapi dengan sarana pembersihan atau pencucian yang cukup, yaitu untuk membersihkan atau mencuci bahan pangan, peralatan, bangunan dan lain –lain.
- b. Sarana pembersihan dilengkapi dengan sumber air bersih, dan apabila memungkinkan dilengkapi dengan suplai air panas dan dingin. Air panas berguna untuk melarutkan sisa – sisa lemak dan untuk tujuan disinfeksi peralatan.

(5) Sarana Toilet / Jamban

Sarana toilet / jamban yang terdapat di dalam bangunan sebaiknya memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Sarana toilet / jamban dirancang dan dibangun dengan memperhatikan persyaratan higiene.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-16-

- b. Sarana toilet / jamban dilengkapi dengan sumber air mengalir dan saluran pembuangan yang memenuhi persyaratan.
- c. Letaknya pada lokasi yang sesuai dan mudah dicapai untuk karyawan selama mereka bekerja dan tidak terbuka langsung ke ruang penyimpanan pangan, sehingga udara dan bau dari toilet tidak masuk ke dalam ruangan.
- d. Tertutup dengan baik dan dilengkapi dengan alat pengunci.
- e. Dilengkapi dengan sarana pencuci tangan.
- f. Mudah dibersihkan, mempunyai sistem ventilasi dan penerangan yang baik.
- g. Diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan yang telah menggunakan toilet sebaiknya mencuci tangan dengan sabun pencuci tangan.

Contoh:

”Cucilah tangan anda dengan sabun pencuci tangan sesudah menggunakan toilet”

(6) Alat kebersihan

- a. Setiap sarana ritel pangan sebaiknya menyediakan fasilitas dan alat kebersihan, bahan pembersih dan ditempatkan terpisah dari area penanganan pangan.
- b. Bak untuk membersihkan alat kebersihan sebaiknya dilengkapi dengan saluran buangan yang mengalir langsung ke saluran buangan utama.
- c. Fasilitas penyimpanan untuk alat kebersihan seperti sapu, kain pel, ember dan bahan pembersih sebaiknya tersedia secara memadai.

(7) Sarana Higiene Karyawan

- a. Sarana higiene karyawan sebaiknya tersedia sesuai dengan kebutuhan, yaitu untuk menjamin kebersihan karyawan dan untuk mencegah pencemaran terhadap pangan yang dipajang.

Sarana higiene karyawan terdiri dari :

- i. Sarana pencuci tangan
- ii. Fasilitas pengganti pakaian



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-17-

- b. Sarana pencuci tangan (wastafel) sebaiknya dilengkapi dengan sabun pencuci tangan serta petunjuk atau cara mencuci tangan yang baik dan benar.
- c. Persyaratan sarana pencuci tangan, terutama untuk pangan segar dan konsumen swalayan, adalah sebagai berikut :
 - i. Terletak di sekitar area penyiapan yang mudah diakses oleh karyawan atau di dekat area restoran atau area sekitar pemajangan ikan.
 - ii. Sarana pencuci tangan dilengkapi dengan:
 - sumber air mengalir
 - sabun atau deterjen.
 - alat pengering seperti kertas serap, atau bila mungkin dengan alat pengering yang menggunakan aliran udara panas
 - tempat pembuangan kertas atau tempat sampah yang tertutup.
 - iii. Disediakan dalam jumlah yang cukup sesuai dengan luas area penyiapan atau tempat pemajangan ikan serta restoran.
- d. Fasilitas ganti pakaian adalah ruangan yang digunakan untuk mengganti pakaian dari luar dengan pakaian kerja. Persyaratan untuk fasilitas ganti pakaian adalah sebagai berikut :
 - i. Disesuaikan dalam jumlah cukup sesuai dengan karyawan sehingga karyawan tidak berdesak-desakan selama mengganti pakaian.
 - ii. Mudah dibersihkan.
 - iii. Mempunyai sistem ventilasi dan pencahayaan yang baik.
 - iv. Ditempatkan sedemikian rupa sehingga mencegah pencemaran terhadap pangan yang diproduksi.
 - v. Dilengkapi dengan tempat menyimpan /menggantungkan pakaian kerja dan tempat menyimpan/menggantungkan pakaian luar yang terpisah satu sama lain.
 - vi. Terpisah sesuai dengan jenis kelamin.

4.2.5 Tempat Ibadah

Pengelola sarana ritel dapat menyediakan tempat ibadah baik untuk karyawan dan jika memungkinkan untuk konsumen.



4.3 Tata Ruang Sarana Ritel Pangan

Bangunan, peralatan dan fasilitas sarana ritel sebaiknya ditata, dirancang dan dibangun sedemikian rupa untuk menjamin bahwa :

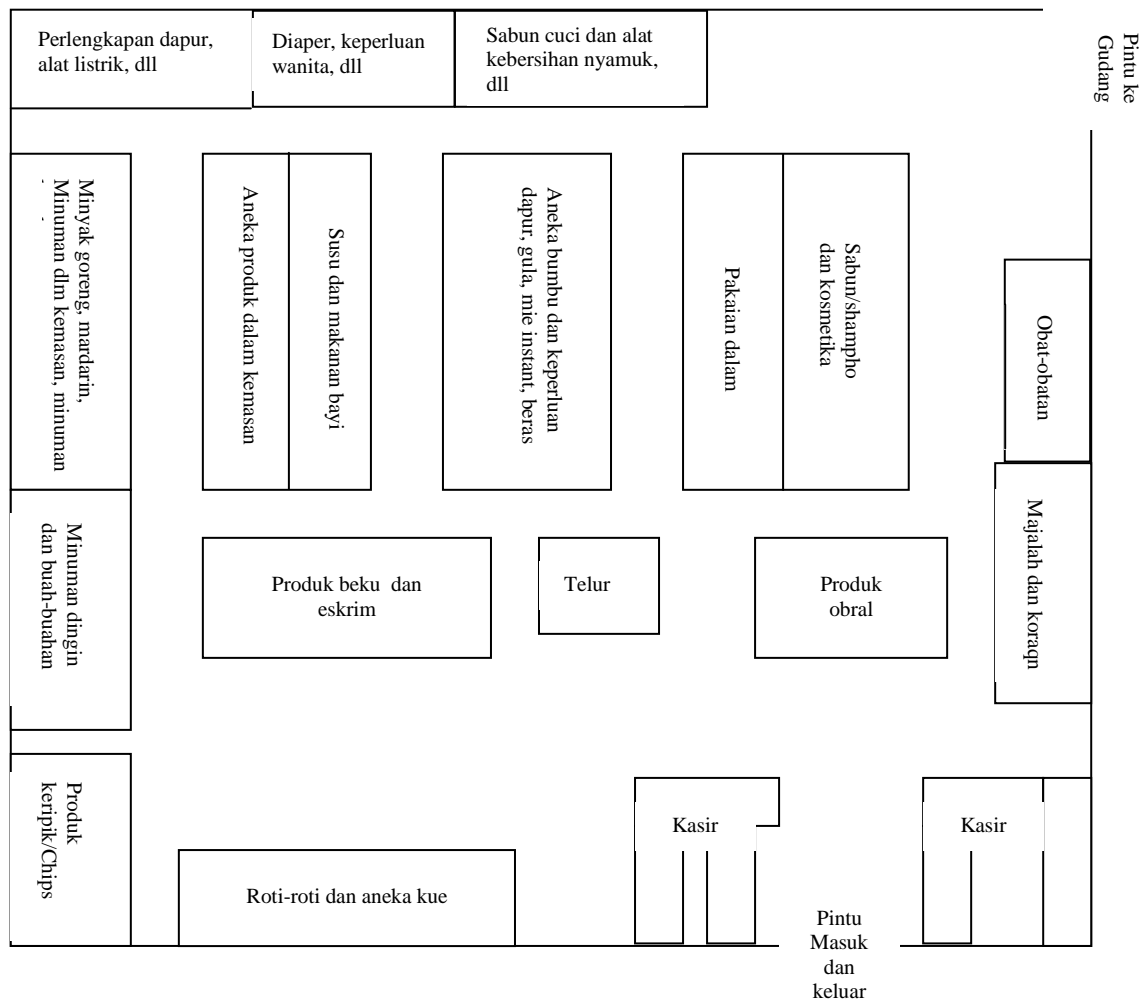
- (1) Pencemaran pangan oleh bahan biologi, kimia dan fisik dapat dicegah.
- (2) Rancangan dan tata ruang bangunan memudahkan dalam pemeliharaan, pembersihan dan disinfeksi, serta mengurangi kemungkinan terjadinya pencemaran dari udara.
- (3) Permukaan bahan sebaiknya kuat atau tahan lama, tidak mudah pecah, mudah dipelihara dan dibersihkan serta tidak beracun.
- (4) Tersedia fasilitas untuk mengatur suhu, pengatur kelembaban, dan alat pengatur lainnya untuk pangan yang memerlukan suhu penyimpanan tertentu.
- (5) Terdapat perlindungan yang efektif terhadap masuk dan bersarangnya hama di dalam sarana ritel.
- (6) Risiko rusak atau tercemarnya pangan karena perilaku belanja konsumen yang salah diminimalkan.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-19-

Contoh tata ruang sarana ritel pangan disajikan pada Gambar 1, 2 dan 3.

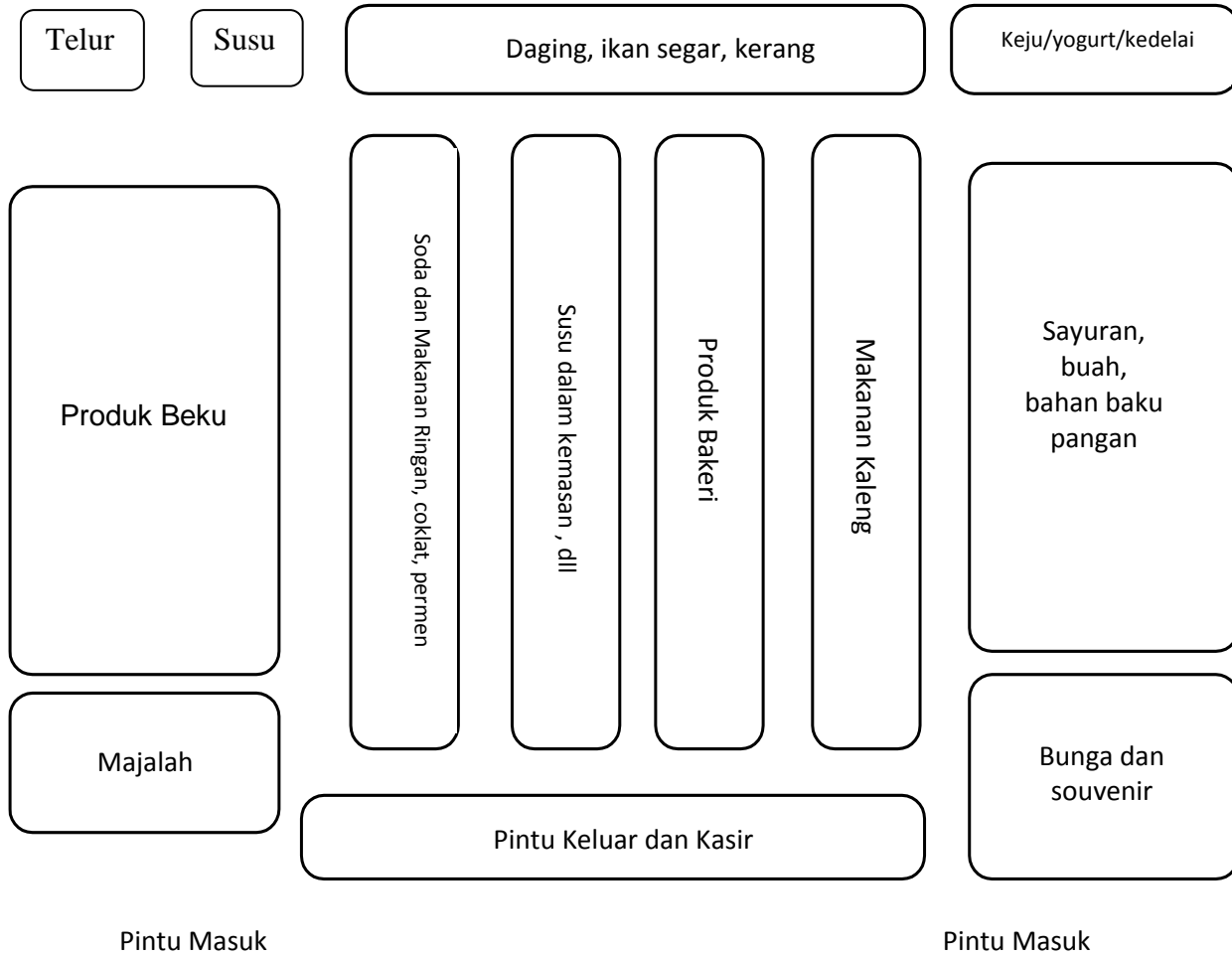


Gambar 1. Contoh tata ruang sarana ritel pangan tipe minimarket



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-20-

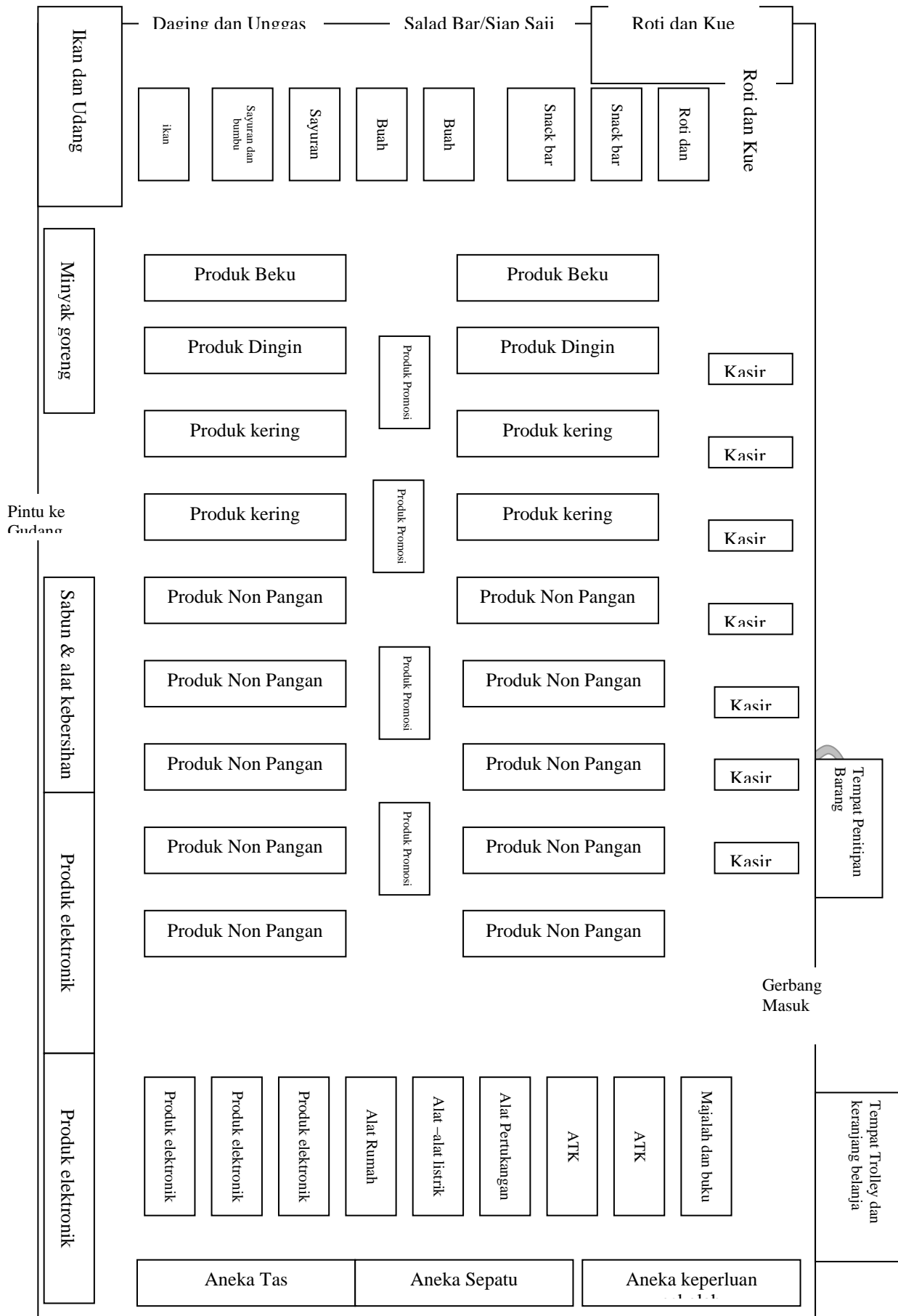


Gambar 2. Contoh tata ruang sarana ritel pangan tipe supermarket



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-21-



Gambar 3. Contoh tata ruang sarana ritel pangan tipe hypermarket



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-22-

4. 4 Akses Keluar

- (1) Akses keluar sebaiknya dilindungi agar tidak menjadi jalan masuknya hama. Contoh:
 - a. menutup lubang dan celah pada lantai, dinding dan langit-langit;
 - b. pintu sebaiknya kuat, membuka ke arah luar, dapat menutup sendiri, dan tertutup rapat.
- (2) Jika jendela dan daun pintu dibuka untuk tujuan ventilasi atau lainnya, bagian yang terbuka sebaiknya terlindung dari masuknya hama, dengan cara seperti berikut:
 - (1) menggunakan kasa dengan ukuran 16 mesh (pada 25 mm (1 inchi));
 - (2) dirancang dengan tepat dan dipasang tirai aliran udara (*air curtains*), atau cara lainnya yang efektif.

4. 5 Peralatan

4.5.1 Persyaratan Umum

- (1) Peralatan yang digunakan dalam proses pemajangan sebaiknya memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a. sesuai dengan karakteristik pangan yang dipajang, contohnya susu segar dipajang pada lemari pendingin yang terbuat dari bahan yang sesuai;
 - b. permukaannya halus, tidak mengelupas, tidak menyerap air, dan tidak berkarat;
 - c. tidak mencemari pangan oleh mikroba, bahan-bahan logam yang terlepas dari peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan lain-lain;
 - d. mudah dibersihkan, didisinfeksi dan dipelihara;
 - e. terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dilepas sehingga memudahkan pemeliharaan, pembersihan, disinfeksi, pemantauan, serta memudahkan pemeriksaan terhadap hama.
- (2) Peralatan yang dapat dibersihkan langsung ditempat, sebaiknya dirancang sehingga:
 - a. larutan pembersih dan sanitasi dapat mengalir dan menyentuh seluruh permukaan peralatan yang bersentuhan dengan pangan;



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-23-

- b. sistem tersebut dapat mengalirkan/membuang larutan pembersih dan sanitasi dengan sendirinya hingga tidak tersisa pada permukaan peralatan;
- c. terdapat cara pemeriksaan yang sesuai untuk memastikan semua permukaan peralatan yang bersentuhan dengan pangan telah dibersihkan secara efektif.

4.5.2 Tata Letak Peralatan

Peralatan seharusnya ditempatkan di dalam ruangan sedemikian rupa sehingga :

- (1) memudahkan perawatan, pembersihan dan pencucian;
- (2) berfungsi sesuai dengan tujuan kegunaan dalam proses pemajangan;
- (3) diletakkan sesuai dengan aliran pangan dalam satu arah, contohnya dari penerimaan, penyimpanan, persiapan hingga pengemasan/penyajian sehingga memudahkan praktek higiene dan sanitasi yang baik dan mencegah terjadinya pencemaran silang, misalnya pencemaran produk olahan oleh bahan mentah.

4.5.3 Jenis Peralatan

Sarana ritel pangan sebaiknya melengkapi jenis peralatan sesuai dengan pangan yang disimpan atau dijual, antara lain sebagai berikut:

- (1) Peralatan untuk penyimpanan pangan antara lain lemari pendingin, lemari beku, wadah, dan plastik penutup.
- (2) Peralatan untuk penyimpanan bahan kimia antara lain lemari khusus, botol.
- (3) Peralatan untuk penyiapan dan pengolahan pangan antara lain meja, pisau, talenan, alat masak.
- (4) Peralatan untuk pembersihan, pencucian dan disinfeksi antara lain sapu, alat pel, wadah sabun (*soap dispenser*), alat pengering tangan (*hand drier*), sikat, spons.
- (5) Peralatan untuk pemajangan dan pelayanan konsumen antara lain nampan, penangas untuk produk yang dijual panas, pemajangan dingin (*cold showcase*) untuk produk yang dijual dingin, pemajangan beku (*frozen showcase*) untuk produk yang dijual beku, sendok atau capit, dan tempat menyimpan sendok.
- (6) Peralatan untuk pembuangan barang tarikan (*recall product*) antara lain wadah bertutup.
- (7) Peralatan untuk sterilisasi pisau antara lain *UV-knife sterilizer*.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-24-

- (8) Peralatan untuk pemberantasan hama.
- (9) Peralatan pengatur suhu.
- (10) Peralatan lainnya untuk uji mutu dan keamanan pangan di ruang penerimaan.

4.5.4 Pengawasan dan Pemantauan Peralatan

- (1) Peralatan sebaiknya selalu diawasi, diperiksa dan dipantau untuk menjamin bahwa proses yang diterapkan sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan.
 - a. Peralatan yang digunakan untuk memasak, memanaskan, mendinginkan, menyimpan atau membekukan pangan dirancang sedemikian rupa sehingga suhu yang diinginkan tercapai. Suhu peralatan seharusnya mudah dipantau dan diawasi sehingga mudah diperbaiki jika ternyata terjadi penyimpangan.
 - b. Jika diperlukan, peralatan dilengkapi dengan alat pengatur dan pengendali kelembaban, aliran udara dan perlengkapan lainnya yang mempengaruhi keamanan pangan.
- (2) Persyaratan tersebut diperlukan untuk menjamin bahwa :
 - a. pencemaran mikroba berbahaya atau toksinnya dapat dicegah;
 - b. suhu dan kondisi lainnya yang diperlukan untuk mempertahankan keamanan dan mutu pangan dapat dicapai dan dipertahankan dengan baik.



BAB V
PEMBERSIHAN DAN SANITASI SERTA
PEMELIHARAAN FASILITAS RITEL PANGAN

5.1 Kebersihan Fasilitas Ritel Pangan

- (1) Fasilitas ritel pangan, baik bangunan dan peralatannya sebaiknya dijaga kebersihannya untuk mencegah pencemaran dan berkembangbiaknya hama. Untuk tiap bagian atau departemen di toko modern tersebut perlu mempunyai program dan jadwal pembersihan yang dipantau pelaksanaannya. Jadwal ini hendaknya diketahui oleh karyawan di bagian tersebut dan dilaksanakan setiap hari.
- (2) Karyawan sebaiknya mengetahui dan menguasai cara membersihkan ruangan maupun peralatan serta menggunakan bahan kimia pencuci dengan benar.
- (3) Petugas pembersih sebaiknya menggunakan disinfektan dan deterjen yang sesuai, dengan jumlah dan konsentrasi yang benar. Bahan-bahan tersebut sebaiknya tersedia dalam jumlah yang cukup dan disimpan di tempat yang terpisah dan bersih.

5.2 Pembersihan dan Sanitasi

Pembersihan dan sanitasi yang efisien dapat menurunkan jumlah mikroba pada permukaan yang bersentuhan dengan pangan tetapi belum menjamin hilangnya seluruh kontaminan patogen. Karena itu, permukaan yang bersentuhan dengan pangan perlu disanitasi setelah dibersihkan.

Sarana ritel pangan sebaiknya mempunyai kegiatan sanitasi untuk memantau dan mengawasi setiap bagian, yang secara umum menetapkan:

- (1) parameter yang harus diawasi untuk menjamin kebersihan dan sanitasi, misalnya penggunaan larutan sanitiser seperti: larutan klorin, larutan Iod, larutan amonium kuarterner, dan bahan kimia lainnya termasuk air panas; pada konsentrasi dan suhu tertentu.
- (2) ketentuan sanitasi untuk setiap peralatan yang mempengaruhi keamanan pangan, dengan menjelaskan :
 - a. area dan jenis peralatan yang dibersihkan;
 - b. penanggung jawab kebersihan dan sanitasi;



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-26-

- c. jenis dan konsentrasi bahan kimia dan atau bahan pembersih serta proses yang digunakan;
- d. cara kerja yang dilakukan;
- e. frekuensi pembersihan dan sanitasi;
- f. pencatatan inspeksi dan pemantauan;
- g. pemantauan dan verifikasi efektifitas prosedur sanitasi.

5.2.1 Pembersihan

Proses pembersihan peralatan sebaiknya dapat menghilangkan sisa pangan dan kotoran yang melekat pada alat tersebut. Pembersihan meliputi:

- (1) menghilangkan sisa pangan dan kotoran lainnya dari permukaan alat;
- (2) merendam dalam larutan deterjen untuk menghilangkan kotoran dan lapisan tipis yang dibentuk oleh bakteri;
- (3) membilas dengan air untuk menghilangkan kotoran dan sisa deterjen;
- (4) dilakukan sanitasi sesuai dengan prosedur sanitasi pada masing-masing peralatan;
- (5) cara lain yang efektif untuk membersihkan sisa pangan dan kotoran lainnya.

5.2.2 Frekuensi pembersihan

- (1) Frekuensi pembersihan peralatan sebaiknya diatur sehingga dapat mencegah penumpukan debu, sisa pangan dan kotoran lainnya.
- (2) Frekuensi pembersihan peralatan masak sebaiknya diatur sehingga dapat mencegah penumpukan minyak dan sisa pangan lainnya, kecuali yang tidak berisiko terhadap kesehatan konsumen seperti wadah pemanggang.
- (3) Peralatan yang digunakan secara terus menerus pada suhu ruang untuk mengolah pangan yang berisiko menimbulkan bahaya sebaiknya dibersihkan sedikitnya setiap empat jam seperti alat pengiris atau penggiling daging. Pembersihan dilakukan sedemikian rupa sehingga tidak meninggalkan sisa daging yang dapat menjadi sumber pencemaran mikroba pada pangan berikutnya.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-27-

5.2.3 Sanitasi

Sanitasi peralatan meliputi:

- (1) setelah proses pembersihan, peralatan sebaiknya disanitasi dengan menggunakan bahan kimia atau air panas;
- (2) setelah dilakukan sanitasi, peralatan tersebut sebaiknya dijaga dalam keadaan bersih dan jika memungkinkan sebaiknya disimpan pada tempat dan dengan cara tertentu yang dapat mencegah pencemaran;
- (3) kain lap yang digunakan untuk membersihkan peralatan yang bersentuhan dengan pangan sebaiknya dibedakan dengan kain lap untuk membersihkan bahan pangan mentah. kain lap tersebut sebaiknya dicuci secara rutin dan disimpan ditempat terpisah yang jauh dari cairan pembersih.

5.2.4 Metode sanitasi peralatan secara mekanis

Sanitasi peralatan secara mekanis dapat dilakukan dengan :

(1) Menggunakan bahan kimia yaitu:

- a. Larutan klorin dengan suhu minimum berdasarkan konsentrasi dan pH seperti pada Tabel dibawah ini:

Konsentrasi minimum mg/l (ppm)	Suhu Minimum	
	H 8 hingga 10	H 8 atau kurang
25	49°C (120°F)	49°C (120°F)
50	38°C (100°F)	24°C (75°F)
100	13°C (55°F)	13°C (55°F)

- b. Larutan iod :

- i. suhu minimum 24°C (75°F)
- ii. pH kurang dari atau sama dengan 5
- iii. konsentrasi antara 12.5 mg/l dan 25 mg/l

- c. Larutan ammonium kuartener:

- i. suhu minimum 24°C (75°F)



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-28-

- ii. konsentrasi antara 200 mg/l
- iii. hanya menggunakan air dengan kesadahan kurang dari 500 mg/l
- d. Bahan kimia lainnya yang diizinkan
Karyawan sebaiknya memeriksa konsentrasi dan suhu sanitiser secara berkala untuk menjamin hasil yang efektif dan mencatat konsentrasi dan suhu sanitiser dalam satu dokumen khusus.

(2) Menggunakan air panas

- a. Suhu air panas yang digunakan sebaiknya sesuai dengan ketentuan pada petunjuk penggunaan mesin pencuci peralatan.
- b. Peralatan yang dicuci sebaiknya dipastikan terkena air bilasan sekurang-kurangnya 10 detik pada suhu yang ditetapkan pada masing-masing mesin pencuci.

5.2.5 Pencucian peralatan secara manual

- (1) Peralatan yang digunakan sebaiknya terdiri dari:
 - a. sekurang-kurangnya mempunyai dua bak cuci yang terbuat dari logam anti karat dengan ukuran yang memadai;
 - b. rak pengering terbuat dari bahan logam anti karat dan kedap air.
- (2) Cara mencuci peralatan adalah sebagai berikut:
 - a. peralatan dibersihkan dari kotoran;
 - b. peralatan dicuci pada bak cuci pertama dengan menggunakan larutan deterjen yang dapat menghilangkan lemak dan sisa pangan yang masih ada;
 - c. selanjutnya dibilas dengan air bersih yang mengalir dengan suhu 45°C pada bak kedua;
 - d. jika dilanjutkan dengan sanitasi maka diperlukan bak ketiga dengan salah satu cara dibawah ini:
 - i. direndam dalam air bersuhu 77°C selama 2 menit; atau
 - ii. direndam dalam larutan klorin 100 – 200 mg/l pada suhu kurang dari 45°C selama 2 menit; atau
 - iii. direndam dalam larutan ammonium kuartener dengan konsentrasi kurang dari 200 mg/l pada suhu 45°C; atau



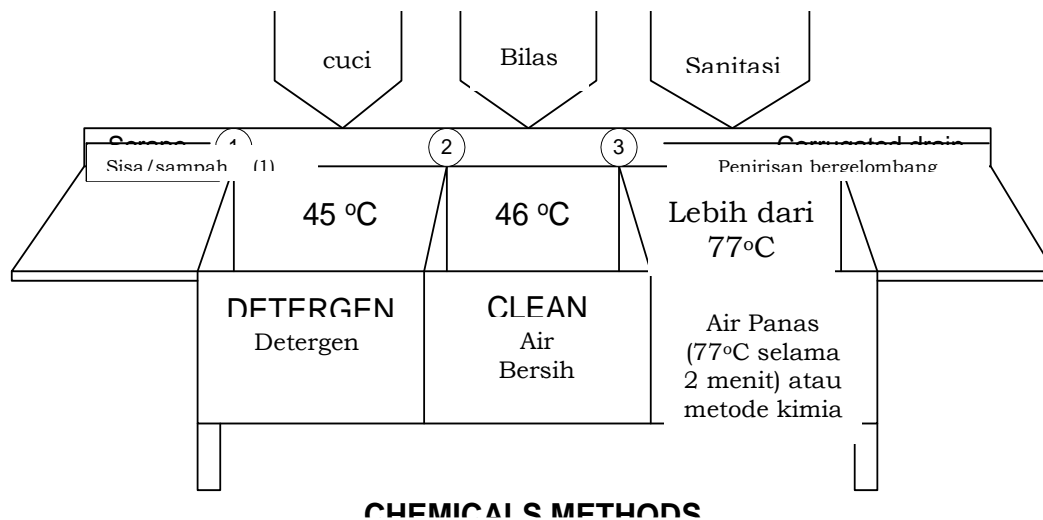
- iv. direndam dalam larutan iod dengan konsentrasi 25 mg/l pada suhu 45°C selama 2 menit;
- v. atau metode lainnya

(Lihat Gambar 4).

Catatan: sanitiser yang digunakan sebaiknya sering diganti agar tidak menjadi sumber pencemaran terhadap peralatan yang dicuci.

- e. Pengeringan udara (diangin-anginkan) dengan cara disimpan di rak pengering.

Karyawan sebaiknya memeriksa suhu air dan konsentrasi sanitiser secara berkala untuk memastikan keefektifan sanitasi.



Gambar 4. Metode pencucian peralatan dengan tiga bak

5.3 Pemeliharaan

5.3.1 Talenan

Talenan sebaiknya dijaga agar tetap dapat dipakai sesuai fungsinya. Jika permukaannya sukar dibersihkan atau sudah tidak rata maka sebaiknya segera diganti dengan yang baru.

5.3.2 Alat pemotong

Jika alat pemotong sudah tidak tajam maka sebaiknya segera diasah atau diganti yang baru. Tidak boleh menggunakan alat pemotong yang mata pisaunya mudah patah karena dapat menimbulkan risiko bahaya keamanan pangan (bahaya fisik).



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-30-

5.3.3 Alat pemanas dan pendingin

- (1) Peralatan yang digunakan untuk memasak, memanaskan, mendinginkan, menyimpan atau membekukan pangan sebaiknya dirancang dan dioperasikan untuk mencapai suhu sesuai dengan persyaratan.
- (2) Alat pemanas atau pendingin sebaiknya disesuaikan kapasitasnya agar suhunya dapat dijaga sesuai dengan persyaratan.
- (3) Alat pemanas dan pendingin sebaiknya dilengkapi dengan peralatan untuk memantau dan mengontrol suhu.
- (4) Termometer yang digunakan sebaiknya mudah dibaca dan memberikan pengukuran yang akurat hingga $\pm 1.0^{\circ}\text{C}$ dan dikalibrasi secara teratur.

5.3.4 Termometer

Termometer yang digunakan pada peralatan, baik sensor maupun batangnya, tidak boleh terbuat dari kaca, kecuali dilapisi oleh bahan anti pecah.

5.3.5 Alat penyaring udara (kasa)

- (1) Penyaring udara seharusnya:
 - a. dirancang sehingga mudah dilepaskan untuk pembersihan dan mudah dipasang kembali, jika tidak didisain untuk dapat dibersihkan ditempat (*clean in place*); dan
 - b. dibersihkan secara teratur.
- (2) Alat penghisap udara dalam ruang penyiapan pangan dan area pencucian sebaiknya dirancang untuk mencegah aliran atau tetesan minyak/lemak atau kondensasi ke dalam pangan, permukaan yang bersentuhan dengan pangan, peralatan, dan kain lap.
- (3) Jumlah dan kapasitas alat penghisap udara sebaiknya memadai dan mampu mencegah penumpukan minyak/lemak atau kondensasi pada dinding dan langit-langit.

5.4 Pengendalian Hama

- (1) Hama merupakan salah satu ancaman terhadap keamanan dan kelayakan pangan. Infestasi hama dapat terjadi bilamana terdapat



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-31-

sudut untuk berkembang biak dan adanya suplai pangan. Untuk menghindari terbentuknya lingkungan yang kondusif terhadap perkembangbiakan hama maka dilakukan inspeksi terhadap pangan yang masuk, sanitasi dan pemantauan.

- (2) 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 dan atau dirancang sedemikian rupa sehingga hama tidak dapat masuk.
- (3) Semua area penyimpanan, penyiapan, dan pemajangan sebaiknya selalu dijaga kebersihannya. Tidak boleh terdapat pangan yang tercecer karena berpotensi masuknya hama.
- (4) Beberapa hal yang perlu diperhatikan terkait dengan pengendalian hama di toko modern diantaranya adalah:
 - a. tikus, burung, serangga dan hewan lainnya tidak boleh berkeliaran.
 - b. jika menggunakan perangkat atau pembasmi serangga, maka benda tersebut sebaiknya diletakkan jauh dari sumber cahaya, bebas dari aliran udara dan jauh dari pangan. semprotan anti serangga tidak boleh digunakan di area untuk menangani, menyimpan dan atau memasak pangan.
 - c. semua jendela yang terbuka sebaiknya dilengkapi dengan kasa serangga yang dapat dibongkar pasang untuk mempermudah pembersihan.
 - d. pintu keluar yang berhubungan dengan area penyimpanan dan penanganan pangan sebaiknya selalu dalam kondisi tertutup. karena itu dianjurkan untuk menggunakan pintu otomatis.
 - e. di beberapa tempat yang kemungkinan serangga beterbangan perlu dipasang lampu perangkat serangga (*insect killer lamp*). kebersihan bagian dalam lampu sebaiknya selalu terjaga.
 - f. sarana pembuangan limbah sering menjadi sumber utama hama. karena itu manajemen penanganan limbah perlu diperhatikan. tidak boleh membiarkan limbah atau sampah berserakan di sekitar toko modern. tempat penanganan limbah sebaiknya selalu tertutup rapat dan selalu dibersihkan.
 - g. penanggung jawab perlu melakukan pemantauan pada saat terjadinya infestasi hama atau secara berkala minimal 3 bulan sekali untuk melihat kemungkinan timbulnya sarang hama serta melihat keefektifan sistem sanitasi di toko modern tersebut.



BAB VI

PENERIMAAN DAN PEMERIKSAAN PANGAN

Sarana ritel pangan sebaiknya memiliki sistem penerimaan dan pemeriksaan pangan yang efektif untuk menjamin keamanan pangan yang diterima.

6.1 Karyawan Penerimaan Pangan

- (1) Pengelola sebaiknya mengetahui prinsip keamanan pangan.
- (2) Pengelola sebaiknya menunjuk minimal satu orang karyawan sebagai penanggung jawab untuk mengawasi penerimaan pangan dari pemasok. Karyawan tersebut sebaiknya memiliki pengetahuan yang cukup tentang prinsip keamanan pangan.
- (3) Penanggung jawab penerimaan pangan sebaiknya memastikan bahwa untuk pangan olahan dalam kemasan telah terdaftar (mencantumkan nomor pendaftaran dari pihak yang berwenang (MD, ML atau P-IRTP) dan mempunyai label yang lengkap sesuai peraturan yang berlaku.
 - a. BPOM RI MD adalah nomor persetujuan pendaftaran untuk pangan olahan dalam kemasan yang diproduksi di dalam negeri yang diterbitkan oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan;
 - b. BPOM RI ML adalah nomor persetujuan pendaftaran untuk pangan olahan dalam kemasan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia diterbitkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan;
 - c. P-IRTP adalah nomor persetujuan pendaftaran untuk pangan olahan dalam kemasan yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Pangan yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota.
- (4) Karyawan penerimaan yang menangani pangan yang berisiko tinggi sebaiknya mengenakan seragam yang bersih, tutup kepala, masker dan sarung tangan.
- (5) Menetapkan jadwal pengiriman, dan tidak menerima pangan yang tidak dipesan.
- (6) Mengawasi pembongkaran muatan barang masuk, termasuk jam pembongkaran.
- (7) Memperhatikan ketentuan hukum seperti pemalsuan, atau tindakan kejahatan lainnya.
- (8) Memeriksa dokumen pengiriman jika ada perbaikan/koreksi pada dokumen tersebut.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-33-

6.2 Fasilitas di Area Penerimaan

- (1) Toko modern sebaiknya memiliki area khusus untuk penerimaan pangan.
- (2) Area penerimaan untuk pangan sebaiknya terpisah dari penerimaan produk non pangan dan pangan mengandung babi.
- (3) Area penerimaan sebaiknya mempunyai pintu atau pembatas yang memisahkan antara area penerimaan dan area penyimpanan.
- (4) Area penerimaan sebaiknya mempunyai sarana pendukung seperti timbangan yang bersih dan telah dikalibrasi, wadah penerimaan yang bersih, memiliki sekurang-kurangnya 1 (satu) termometer yang dapat mengukur suhu antara -18°C – 10°C , alkohol 70%, sarung tangan dan masker.
- (5) Area penerimaan sebaiknya selalu dijaga bersih dan kering serta bebas dari hal-hal yang dapat menyebabkan kontaminasi.

6.3 Kondisi Umum Pengiriman dan Penerimaan Pangan

- (1) Pengelola sebaiknya membeli pangan dari pemasok yang memiliki reputasi yang baik. Toko Modern sebaiknya memperoleh jaminan tertulis dari pemasok bahwa produk yang dikirim telah memenuhi standar keamanan pangan yang dipersyaratkan.
- (2) Pengelola toko modern perlu menyusun suatu spesifikasi produk yang dapat diterima dengan mengutamakan persyaratan keamanan pangan dan mengkomunikasikannya dengan pihak pemasok. Untuk pangan olahan pihak toko modern sebaiknya meminta pihak pemasok menerapkan Cara Produksi Pangan Yang Baik dan untuk pangan segar dapat meminta pihak pemasok untuk menerapkan cara budidaya pertanian yang baik, Cara Penanganan Pangan Yang Baik, serta cara transportasi yang baik.
- (3) Toko modern sebaiknya memiliki formulir pengecekan (*checklist*) untuk memeriksa kondisi pangan yang diterima. Pangan yang cacat, rusak, dan tidak memenuhi spesifikasi, atau yang kedaluwarsa sebaiknya ditolak.
- (4) Alat transportasi pangan sebaiknya dirancang, dikonstruksi, dipelihara dan digunakan dengan cara-cara yang dapat mencegah produk pangan dari pencemaran. Alat transportasi pangan yang ditujukan untuk bersentuhan dengan pangan sebaiknya terbuat dari bahan-bahan tidak beracun, mudah untuk dipelihara dan dibersihkan. Contohnya terbuat dari baja tahan karat (*stainless steel*) dan plastik yang diizinkan bersentuhan dengan pangan (*for food use*).



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-34-

- (5) Alat transportasi pangan dan wadah yang digunakan untuk mengirim pangan, termasuk ingredien pangan, kemasan, maupun wadah dan material lainnya yang akan digunakan untuk pangan sebaiknya dalam kondisi bersih dan tidak digunakan untuk mengangkut bahan selain pangan. Oleh karena itu, alat transportasi sebaiknya diperiksa untuk memastikan tidak adanya cemaran. Apabila alat transportasi yang digunakan dalam keadaan kotor dan diduga telah mencemari pangan yang diangkut, maka penanggung jawab penerimaan sebaiknya menolak pangan.
- (6) Pada saat pangan dan produk non pangan ditransportasikan dan disimpan bersama-sama, sebaiknya diterapkan prosedur yang dapat memastikan bahwa produk pangan tidak tercemari oleh produk non pangan. Upaya-upaya hendaknya dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- (7) Pangan yang harus dijaga suhunya pada suhu dingin atau suhu beku sebaiknya dikirim dalam kendaraan berpendingin atau dengan wadah berinsulator yang dilengkapi dengan alat pengukur suhu.
- (8) Terhadap produk yang datang sebaiknya dilakukan pemeriksaan untuk memastikan produk yang diterima adalah produk yang telah memenuhi persyaratan keamanan dan persyaratan lain yang telah ditetapkan oleh pengelola toko modern.
- (9) Untuk menjamin keamanan pangan pada saat penerimaan, hal-hal sebagai berikut sebaiknya diperhatikan dan dicatat:
 - a. Waktu dan tanggal penerimaan pangan.
 - b. Kondisi alat transportasi yang digunakan untuk mengangkut pangan sebaiknya dalam keadaan bersih dan tidak berpotensi mencemari pangan baik dari cemaran fisik, kimia maupun biologis.
 - c. Produk yang datang tidak boleh menunggu terlalu lama di area penerimaan. Khusus untuk produk beku, dingin dan pangan segar sebaiknya mendapat prioritas untuk segera ditangani. Tidak boleh lebih dari 30 menit menunggu tanpa segera ditangani dan tidak boleh ada pangan segar atau pangan mudah rusak yang dibiarkan berada di area penerimaan setelah pengecekan melebihi 30 menit.
 - d. Pemeriksaan pada waktu penerimaan pangan meliputi:
 - i. spesifikasi, seperti kemasan, ukuran dan karakteristik organoleptik. petugas sebaiknya memeriksa dengan benar mutu produk dan mencatat hasilnya dalam kartu penerimaan (*purchase order*).
 - ii. mencocokkan jumlah produk yang diterima dengan jumlah produk yang dipesan. produk dan jumlah yang tercantum pada



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-35-

faktur dan dokumen pengiriman sebaiknya sesuai. koreksi dapat dilakukan dengan persetujuan antara pengirim dan penerima.

- iii. jenis dan kondisi kemasan, baik kemasan sekunder maupun primer untuk memastikan tidak adanya pencemaran. petugas juga sebaiknya memeriksa dengan benar kemasannya dan menolak jika ada produk yang kemasannya tidak layak.
 - iv. label dan kelengkapan label.
 - v. pada saat penerimaan pangan berisiko tinggi, karyawan sebaiknya menggunakan termometer dengan benar untuk memeriksa suhu sesuai dengan yang dipersyaratkan.
- (10) Karyawan bagian penerimaan sebaiknya menangani pangan dengan hati-hati sehingga tidak ada pangan yang rusak dan tercecer ke lantai.
- (11) Penerimaan pangan hendaknya diperhatikan dan dicatat tanggal kedaluwarsa untuk memastikan bahwa produk yang diterima sudah mencantumkan tanggal kedaluwarsa dan memiliki masa simpan yang cukup untuk dijual.
- (12) Setelah kemasan dibuka dan produknya dikeluarkan, umur simpan produk tersebut dapat berkurang. Penerima sebaiknya mencari keterangan dari pemasok untuk memastikan bahwa:
- i. umur simpan (*shelf life*) produk yang diterima.
 - ii. cara penyimpanan produk yang benar sehingga produk tersebut setelah disimpan tetap baik sesuai dengan tanggal kedaluwarsanya.
- (13) Untuk ingredien pangan yang tidak dipasarkan tetapi digunakan untuk mengolah pangan pada sarana ritel pangan sebaiknya dicatat tanggal kedatangan pada kemasan atau label. Ingredien pangan tersebut sebaiknya memenuhi persyaratan keamanan pangan.
- (14) Jika ditemukan adanya pangan yang menunjukkan tanda-tanda infestasi hama (sebagai contoh: serangan hama serangga pada tepung), kerusakan, pencemaran atau penjamuran (sebagai contoh: bubuk tidak normal, cairan, noda, atau bau, penyegehan ulang) atau “pemalsuan” (sebagai contoh : identitas produk, label, kode lot atau spesifikasi tidak cocok), maka pangan tersebut sebaiknya ditolak dan dikembalikan kepada pemasok.
- (15) Dokumen mengenai pengiriman dan rincian produk yang ditolak sebaiknya disimpan.



6.4 Penerimaan Pangan Segar

Pangan segar memerlukan penanganan khusus karena merupakan pangan yang mudah rusak dan ada beberapa yang memerlukan suhu penyimpanan tertentu seperti suhu dingin atau beku. Pangan ini meliputi buah, sayuran dan daging ayam, daging sapi, ikan dan kerang-kerangan, serta pangan siap saji.

6.4.1 Pangan Segar

Penerimaan pangan segar sebaiknya diperhatikan dan dicatat :

- (1) pembacaan alat pengukur suhu pada alat transportasi atau penggunaan termometer untuk memeriksa suhu sesuai dengan kondisi yang dibutuhkan masing-masing jenis pangan.
- (2) verifikasi suhu dan keadaan pangan segar yang sebaiknya disimpan dingin atau beku, dimana pangan tersebut tetap dalam kondisi yang dipersyaratkan.
- (3) bahan pangan segar atau ingredien yang telah tercemar oleh parasit; mikroba patogen atau mikroba pembusuk; atau bahan-bahan asing, atau bahan beracun tidak boleh diterima, walaupun telah melalui penyortiran, penyiapan atau prosedur pengolahan yang higienis sesuai dengan yang telah ditetapkan, karena pangan tersebut akan tetap tidak layak dikonsumsi manusia.
- (4) setiap pangan asal hewan sebaiknya mencantumkan nomor kontrol veteriner (NKV).
- (5) perhatian khusus sebaiknya diberikan untuk spesies ikan tertentu (finfish) dan kerang-kerangan mentah.

6.4.2 Pangan Siap Saji

Pangan siap saji merupakan pangan yang berpotensi menimbulkan bahaya, terutama untuk pangan yang disajikan tanpa proses pemanasan atau tidak memerlukan proses pemasakan. Pertumbuhan mikroba sebaiknya dipertimbangkan sebagai bahaya signifikan dari pangan yang diterima.

Hal-hal yang sebaiknya diperhatikan dan dicatat pada saat penerimaan produk pangan siap saji antara lain:

- (1) kondisi penyimpanan dalam transportasi sebaiknya dipastikan tidak merusak pangan siap saji baik secara fisik, kimia maupun mikrobiologi.
- (2) kondisi wadah, penampakan, warna, dan bau pangan siap saji hendaknya diperhatikan dengan seksama sehingga dapat dipastikan ada atau tidaknya cemaran. jika diduga terjadi



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-37-

pencemaran, maka pangan siap saji dapat dikembalikan ke pemasok.

- (3) suhu misalnya untuk sup dan soto.
- (4) kondisi karyawan yang mengangkut pangan siap saji hendaknya dalam keadaan bersih dan rambut diikat atau menggunakan hairnet agar tidak mencemari pangan siap saji yang diangkut.
- (5) sebelum dan sesudah mengangkut pangan siap saji, karyawan sebaiknya mencuci tangan dengan benar.
- (6) setelah penerimaan, pangan siap saji sebaiknya segera disimpan pada tempat khusus yang bersih dan pada suhu yang tepat sesuai penyajiannya pada rak/tempat pajangan.

6.5 Pangan Mengandung Babi

Pangan yang mengandung babi sebaiknya mendapat perlakuan khusus dari pihak manajemen sarana ritel pangan yaitu memisahkan penanganan produk ini dari sejak penerimaan, penyimpanan hingga penjualan.

Hal-hal yang sebaiknya diperhatikan adalah:

- (1) alat transportasi yang digunakan terpisah dari pangan yang tidak mengandung babi;
- (2) karyawan yang menangani/ yang bersentuhan dengan pangan yang mengandung babi sebaiknya berbeda/terpisah dengan orang yang menangani pangan yang tidak mengandung babi;
- (3) peralatan yang digunakan sebaiknya terpisah dari pangan yang tidak mengandung babi;
- (4) perlu dilakukan pengecekan logo dan tulisan “mengandung babi” pada label kemasannya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

6.6 Produk “Merek Sendiri” (*Private Brand*)

- (1) Toko modern bertanggung jawab terhadap keamanan pangan dari produk dengan “merek sendiri” (*private brand*) terutama produk pangan yang tidak termasuk dalam ketentuan wajib daftar. Untuk hal tersebut maka seharusnya dilakukan audit kepada perusahaan yang memproduksi produk dengan “merek sendiri” untuk memastikan perusahaan tersebut telah menerapkan prinsip-prinsip sanitasi dan higiene dan atau Cara Produksi Pangan Yang Baik sehingga terdapat jaminan bahwa produk tersebut adalah benar dijamin aman dan mutunya.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-38-

- (2) Pelaksanaan audit pemasok dapat dilakukan oleh tim audit dari toko modern dan atau oleh pihak kedua yang diminta oleh toko modern tersebut.
- (3) Pengelola toko modern sebaiknya memberikan bimbingan teknis agar pemasok dapat menghasilkan produk yang aman.
- (4) Produk “merek sendiri” dalam kemasan sebaiknya memenuhi persyaratan pelabelan sesuai ketentuan perundang-undangan.

6.7 Produk Impor

- (1) Produk dalam kemasan sebaiknya telah terdaftar di Badan Pengawas Obat dan Makanan dengan dibuktikan adanya nomor registrasi ML.
- (2) Pangan segar impor sebaiknya sudah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan perundang-undangan.
- (3) Pangan segar maupun olahan yang di negara asalnya sudah dinyatakan tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan tidak boleh dijual kembali.

6.8 Produk dengan Klaim Organik dan Klaim Lainnya

- (1) Toko modern bertanggung jawab atas kebenaran klaim produk organik yang dijual di gerainya.
- (2) Toko modern sebaiknya meminta pemasok untuk menunjukkan sertifikat organik dari pihak lembaga sertifikasi pangan organik yang diakui pemerintah.
- (3) Pangan olahan dengan klaim organik baik produksi domestik maupun produk impor sebaiknya memenuhi persyaratan sesuai ketentuan perundang-undangan.



BAB VII

PENYIMPANAN PANGAN

7.1 Pengendalian Penyimpanan Pangan

- (1) Toko modern sebaiknya mempunyai sistem khusus untuk pengendalian penerimaan, penyimpanan dan penanganan produk di gudang untuk:
 - a. produk rusak;
 - b. produk yang akan dikembalikan;
 - c. produk yang keluar dari gudang.
- (2) Sistem tersebut sebaiknya mampu mendokumentasikan dan melakukan pengawasan produk yang masuk, bahan yang digunakan, produk yang diamankan dan produk yang dikembalikan.
- (3) Sistem tersebut juga sebaiknya mampu menelusuri pangan yang hilang atau kelebihan stok atau ketidakraturan lainnya yang berada diluar keadaan normal dan melaporkan masalah yang terjadi.
- (4) Sebaiknya toko modern mengurangi penggunaan kembali wadah, dus atau kemasan lainnya.
- (5) Toko modern sebaiknya mempunyai sistem yang memastikan produk dirotasi berdasarkan *First In First Out* (FIFO).
- (6) Penanggung jawab sebaiknya memberikan tanda tanggal tiba/produksi pada kartu atau lembar tersendiri untuk pangan yang belum dijual/dipajang. Sebaiknya juga dicantumkan periode pemajangannya. Selain itu, dapat juga digunakan stiker berwarna dan mencatatnya pada buku khusus dengan sistem yang dimengerti oleh karyawan.
- (7) Rak penyimpanan bahan mentah hendaknya dirancang supaya mudah dibersihkan serta terletak paling sedikit 15 cm di atas permukaan lantai untuk mempermudah pencucian. Rak hendaknya diletakkan paling sedikit 5 cm dari dinding untuk mengurangi masuknya hama dan jarak antara rak diatur sehingga memudahkan pengecekan produk.

7.2 Penyimpanan Pangan Kering

- (1) Ruang penyimpanan pangan kering sebaiknya dibersihkan dan didisinfeksi secara rutin dan jika terjadi infestasi hama seperti hama tikus dan serangga.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-40-

- (2) Suhu ruang penyimpanan sebaiknya dipertahankan tetap sejuk dan kering untuk mencegah kerusakan karena serangga dan bakteri.
- (3) Pangan yang akan disimpan sebaiknya diperiksa dari kemungkinan kerusakan oleh hama atau penyebab kebusukan lainnya. Hal ini penting untuk mencegah kerusakan dan pencemaran terhadap pangan lainnya.
- (4) Penyimpanan pangan berlebihan sebaiknya dihindari, karena mutu dan keamanan pangan akan turun dan ruang penyimpanan menjadi sulit dibersihkan.

7.3 Penyimpanan Dingin

7.3.1 Hal-hal yang sebaiknya diperhatikan

- (1) Alat pendingin sebaiknya dipastikan bekerja dengan baik agar kualitas pangan dapat terjaga dengan baik.
- (2) Termometer ditempatkan pada lokasi strategis agar dapat dipantau dengan mudah dan sebaiknya diperiksa secara teratur paling sedikit dua kali sehari.
- (3) Suhu hendaknya dicatat untuk dilihat fluktuasinya.
- (4) Memantau prosedur pangan siap saji, idealnya termasuk pula memeriksa suhu internal produk.
- (5) Suhu udara dilingkungan alat pendingin dapat dijadikan sebagai dasar untuk memilih sistem pemantauan. Frekuensi untuk memantau suhu udara tergantung pada :
 - a. keakuratan alat pengukur suhu pada alat pendingin dalam menunjukkan suhu internal produk (perlu diingat bahwa, keamanan produk pada alat pendingin didasarkan pada suhu internal produk yang disimpan dalam unit alat pendingin, bukan pada suhu udara).
 - b. kapasitas dan penggunaan alat pendingin.
 - c. volume dan tipe pangan yang disimpan dalam unit penyimpanan.
 - d. prosedur operasional baku (sop) yang mendukung monitoring proses ini.
 - e. pergantian rotasi kerja (*shift*) dan pertimbangan operasional lain.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-41-

- (6) Suhu alat pendingin dipertahankan selalu lebih rendah dari 8°C disesuaikan dengan jenis produknya dan suhu alat pembeku dipertahankan selalu lebih rendah dari -18°C.
- (7) Jika terjadi kerusakan pada alat pendingin atau alat pembeku, maka produk dingin yang suhunya lebih tinggi dari 8°C dan produk beku yang suhunya lebih tinggi dari 0°C tidak boleh dijual.
- (8) *Defrosting* (jika perlu) sebaiknya dilakukan diluar jam kerja operasi ritel.
- (9) Untuk menghindari pencemaran silang dapat dilakukan dengan memisahkan pangan mentah dari produk siap saji dalam alat pendingin dan fasilitas penyimpanan.
- (10) Perhatian khusus sebaiknya diberikan pada penyimpanan ikan terkait dengan potensi pembentukan histaminy. Untuk mengontrol pembentukan histamin pada ikan, disarankan untuk suhu penyimpanan tidak melebihi 5 °C.
- (11) Pangan dingin maupun beku sebaiknya segera disimpan pada suhu penyimpanan masing-masing.
- (12) Pangan yang disimpan hendaknya ditutup dan diberi identifikasi yang jelas contohnya diberi stiker yang mencantumkan keterangan seperti tanggal penerimaan, tanggal *thawing* dan tanggal kedaluwarsa.
- (13) Produk beku yang sedang di-*thawing* hendaknya diberi keterangan waktu dan tanggal dimulainya proses *thawing*.

7.3.2 Saran Penyimpanan Pangan

(1) Daging Unggas

Daging unggas dibungkus dengan bahan kedap air. Penyimpanan dingin dilakukan pada suhu antara 0°C dan 2°C, sedangkan penyimpanan beku dilakukan pada suhu antara -18 °C dan -8 °C.

(2) Ikan

Penyimpanan dingin Ikan segar dilakukan pada suhu antara 0°C dan 2°C. Penyimpanan beku dilakukan dengan membungkus produk ikan menggunakan bahan kedap /air dan simpan pada suhu antara -18°C dan -8°C.

(3) Telur

Telur dapat disimpan pada suhu kamar jika peredarannya cepat (3 hari). Sedangkan telur yang masa peredarannya



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-42-

hingga 21 hari dapat disimpan pada suhu antara 0°C dan 2°C dan sebaiknya ditutup dengan pelindung untuk mencegah dehidrasi dan penurunan mutu. Telur tidak boleh mendapat perlakuan kimia atau fumigasi.

(4) Daging

Penyimpanan dingin dilakukan pada suhu antara 0°C dan 2°C segera setelah diterima. Penyimpanan beku dilakukan pada suhu antara -18°C dan -8°C.

(5) Produk susu

Produk susu disimpan pada suhu antara 0°C dan 2°C. Sebagian produk susu mudah menyerap bau dari beberapa buah, sayur, bawang, cabai dan ikan jadi sebaiknya ditutup rapat.

(6) Buah dan Kacang-kacangan

Umumnya buah matang paling baik disimpan di alat pendingin, tetapi ada beberapa jenis buah yang dapat rusak pada suhu pendingin seperti pepaya, jeruk, mangga, pisang, alpukat dan anggur. Buah-buah tersebut dapat mengalami kerusakan fisiologis seperti pencoklatan, lembek, percepatan pembusukan. Untuk menghindarinya dapat dibungkus dengan kertas pembungkus dan disimpan pada bagian yang kurang dingin pada alat pendingin.

Penyimpanan dingin buah dan kacang-kacangan dilakukan pada suhu antara 0 °C dan 2°C.

Penyimpanan beku dilakukan pada suhu antara -18°C dan -8°C, kecuali kacang-kacangan sebelum disimpan sebaiknya dibungkus dengan bahan kedap air untuk mencegah ketengikan dan pertumbuhan jamur.

(7) Sayuran

Penyimpanan dingin:

Umumnya baik disimpan pada suhu antara 0°C dan 2°C kecuali tomat pada suhu 7°C. Sebagian sayuran membutuhkan kelembaban tinggi (85%-95%) untuk mencegah kehilangan nilai gizi, kerusakan dan kelayuan (terutama sayuran daun). Kelembaban sayuran dapat ditingkatkan dengan menyemprotkan air kemudian disimpan dengan pembungkus polietilen.

Penyimpanan beku:



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-43-

Untuk mencegah hilangnya aroma, warna, dan perubahan tekstur sayuran sebaiknya dilayukan/diblansir sebelum dibekukan. Setelah itu disimpan pada suhu antara -18°C dan -8°C .

(8) Pangan Beku

Sebaiknya disimpan pada wadah yang kedap air dan udara pada suhu antara -18°C dan -8°C .

7.4 Penyimpanan Kering

Pangan yang disimpan di sarana ritel pangan sebaiknya disimpan di tempat yang bersih, kering, dan bebas hama serta dalam kondisi yang sesuai untuk mencegah pembusukan dan melindungi dari pencemaran.

7.4.1 Saran penyimpanan

- (1) Daging, buah dan sayur yang dikeringkan

Disimpan pada suhu antara 10°C dan 21°C dan kelembaban 50% hingga 60% dan dihindari penyimpanan pada suhu dan kelembaban tinggi. Produk dibungkus dan ditutup rapat dengan bahan kedap air dan kedap udara serta terlindung dari cahaya.

- (2) Biji-bijian dan hasil olahannya, bumbu, kopi dan teh

Disimpan pada suhu antara 10°C dan 21°C dan kelembaban 50% hingga 60% serta dibungkus dengan bahan kedap udara dan kering.

- (3) Pangan kaleng

Disimpan pada suhu antara 10°C dan 21°C dan kelembaban 50% hingga 60%.

- (4) Lemak dan minyak

Disimpan pada suhu antara 10°C dan 21°C , kelembaban 50% hingga 60% dan terlindung dari cahaya.

7.4.2 Contoh Cara Penyimpanan

Cara penyimpanan bahan dan produk akhir adalah sebagai berikut:

- (1) Bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan produk akhir masing-masing di simpan terpisah satu dari yang lain di dalam ruangan yang bersih, bebas hama, cukup penerangan, terjamin aliran udaranya dan pada suhu yang sesuai.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-44-

- (2) Penyimpanan bahan tambahan dilakukan sesuai dengan saran penyimpanan yang tercantum pada label.
- (3) Bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan produk akhir diberi tanda dan ditempatkan sedemikian rupa sehingga:
 - a. Jelas dapat dibedakan antara yang belum diperiksa dengan yang sudah diperiksa.
 - b. Jelas dibedakan antara yang memenuhi persyaratan dengan yang tidak memenuhi persyaratan.
 - c. Bahan yang lebih awal masuk digunakan/diedarkan terlebih dahulu (*First In First Out*).
- (4) Produk pangan sebaiknya juga di simpan dengan sistem kartu dengan menyebutkan :
 - a. nama produk;
 - b. tanggal produksi;
 - c. kode produksi;
 - d. tanggal penerimaan di ruang penyimpanan;
 - e. jumlah penerimaan di ruang penyimpanan;
 - f. tanggal pengeluaran dari ruang penyimpanan;
 - g. jumlah pengeluaran dari ruang penyimpanan;
 - h. sisa akhir;
 - i. tanggal pemeriksaan;
 - j. hasil pemeriksaan.
- (5) Wadah pangan diberi label sesuai dengan tanggal penerimaan.

7.6 Penyimpanan Pangan Mengandung Babi

Pangan yang mengandung babi sebaiknya disimpan terpisah dalam tempat khusus yang jauh dari kemungkinan mengkontaminasi pangan yang tidak mengandung babi/pangan halal; Alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan atau menangani produk dari babi tidak boleh bercampur dengan alat-alat yang digunakan untuk produk selain babi.

7.7 Penyimpanan Minuman Beralkohol

Minuman beralkohol sebaiknya dipisah dengan penyimpanan produk minuman lainnya.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-45-

7.8 Contoh Formulir Pemeriksaan Tata Cara Penyimpanan Pangan Di Gudang

Daftar pemeriksaan ini disiapkan untuk menilai apakah persyaratan pada bagian ini telah dilaksanakan.

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak	Tidak Berlaku	Keterangan
1	Seluruh Pangan terbuka yang berisiko tinggi telah tertutup atau terlindungi selama penyimpanan atau pemajangan.				
2	Pangan mentah dan pangan jadi yang terbuka, letaknya terpisah.				
3	Peralatan untuk pangan mentah dan pangan jadi terpisah.				
4	Jika peralatan untuk pangan mentah dan masak tidak terpisah, apakah sudah dicuci dan didisinfeksi sebelum penggunaan.				
5	Bahan-bahan kering disimpan ditempat kering yang bersih.				
6	Pangan tidak disimpan bersama bahan non-pangan yang dapat mencemari atau merusak pangan.				
Catatan pemeriksaan:					



BAB VIII

PENYIAPAN, PENGEMASAN DAN PELABELAN PANGAN

8.1 Penyiapan Bahan

- (1) Karyawan sebaiknya memakai pakaian kerja yang lengkap seperti seragam, sepatu boot, celemek, topi dan masker selama proses penyiapan dan pengemasan. Sarung tangan digunakan pada saat menangani pangan berisiko tinggi. Karyawan sebaiknya mencuci tangan hingga bersih sebelum menangani produk.
- (2) Hanya bahan mentah yang akan digunakan pada saat itu saja yang dikeluarkan dari ruang penyimpanan dingin. Waktu tunggu bahan tersebut tidak lebih dari 30 menit hingga diproses.
- (3) Karyawan sebaiknya memastikan produk yang ditangani masih segar, bersih dan bermutu baik.
- (4) Semua peralatan yang akan digunakan seperti mesin pemotong, penggiling daging, mesin pembuat jus sebaiknya dalam keadaan bersih. Peralatan yang digunakan untuk bahan mentah sebaiknya dipisahkan dari peralatan untuk produk jadi. Tidak mencampurkan barang-barang yang kotor dengan yang bersih.
- (5) Tidak menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) atau ingredien yang tidak diizinkan atau ilegal atau ingredien yang tidak jelas kehalalannya.
- (6) Untuk penyiapan pangan juga hendaknya diperhatikan hal-hal sebagai berikut:
 - a. bahan mentah hasil tarikan (*breakage*) sebaiknya tidak diolah atau diproses kembali kecuali dapat dibuktikan secara laboratorium bahwa bahan tersebut masih bermutu baik dan aman dikonsumsi.
 - b. semua bahan mentah dan ingredien yang telah dibuka sebaiknya terlindung dengan baik di dalam wadah bersih dan diberi stiker yang mencantumkan tanggal pertama kali digunakan dan tanggal penggunaan berikutnya setelah dibuka. tidak boleh menggunakan ingredien yang telah kedaluwarsa.
 - c. minyak yang digunakan untuk menggoreng adalah minyak yang bersih dan tidak menggunakan minyak yang sudah dipakai untuk menggoreng.
 - d. melakukan pengendalian suhu terhadap pangan yang dimasak untuk memastikan produk telah mencapai suhu yang dapat mematikan mikroorganisme patogen.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-47-

8.2 Pengemasan dan Pelabelan

8.2.1 Pangan Segar

- (1) Karyawan bekerja hati-hati untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk yang dikemas.
- (2) Tidak boleh mengemas ulang dan mengganti label serta tanggal pangan segar hasil tarikan.
- (3) Produk yang telah dikemas sebaiknya segera diberi label dan diberi tanggal pengemasan.

8.2.2 Pangan Siap Saji

- (1) Bila pangan tidak langsung disajikan, hendaknya ada perlindungan yang baik terhadap produk setengah jadi dan produk jadi bila disimpan di ruang pendingin. Produk matang, produk jadi, produk setengah jadi dan bahan mentah dikemas dan disimpan terpisah untuk menghindari kontaminasi silang. Masing-masing produk tersebut sebaiknya dilabel dengan jelas.
- (2) Untuk produk bakeri dan jus segera setelah dikemas produk sebaiknya diberi label yang dilengkapi dengan tanggal pembuatan dan tanggal kedaluwarsa.
- (3) Sebaiknya terdapat pemisahan peralatan, wadah dan talenan yang digunakan untuk bahan mentah dan produk jadi dan tidak mencampurkan peralatan yang kotor dengan yang bersih. Karyawan hendaknya memastikan semua peralatan yang digunakan telah dicuci dan berada dalam keadaan bersih.



BAB IX

PENYUSUNAN, PEMAJANGAN DAN PENYERAHAN PANGAN PADA KONSUMEN

Sebelum pemajangan dan penyusunan pangan, karyawan perlu memiliki pemahaman mengenai pangan berisiko tinggi agar ketika memajang dan menyusun produk pangan tersebut tidak salah dan berisiko terhadap keamanan pangan.

9.1 Penyusunan Pangan

Penyusunan Pangan baik berupa pangan kering maupun basah pada sarana ritel pangan sebaiknya disusun sedemikian rupa sehingga tidak tercemar oleh produk bukan pangan atau cemaran yang berasal dari lingkungan.

9.1.1 Rak

- (1) Rak untuk memajang pangan sebaiknya selalu diperiksa dan dalam keadaan bersih, bebas dari infestasi hama, serta diletakkan sedemikian rupa sehingga konsumen mudah mencapainya dan rak-rak tersebut mudah dibersihkan.
- (2) Produk pangan dalam kemasan sebaiknya diperiksa terhadap adanya infestasi hama, kapang, bakteri atau serangga perusak lainnya serta kerusakan fisik seperti kemasan robek, bocor atau pecah. Kemasan seperti ini tidak boleh dijual maupun dipajang.

9.1.2 Pangan Kaleng

Pangan kaleng sebaiknya diperiksa terhadap kaleng-kaleng yang penyok, gembung, berkarat atau labelnya rusak. Gejala-gejala ini biasanya menunjukkan kemungkinan terjadinya pencemaran yang dapat menimbulkan keracunan pangan. Pangan kaleng seperti ini sebaiknya dibuang.

9.1.3 Pangan Rusak

Kemasan yang rusak seperti botol pecah/retak atau kardus robek atau produk pangan busuk/rusak sebaiknya ditolak dan dikeluarkan dari rak penjualan.

9.1.4 Rotasi

Produk pangan sebaiknya diletakkan secara benar dan teratur di rak pemajangan dengan stok baru dibelakang dan stok lama di rak



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-49-

bagian depan. Hal ini dilakukan untuk menjamin rotasi stok yang baik dalam upaya meminimalkan kerusakan pangan.

9.2 Pemajangan Pangan

- (1) Semua pangan yang dipajang sebaiknya dilindungi dari pencemaran.
- (2) Pemajangan pangan hendaknya terpisah jauh dari bahan kimia beracun sekurang-kurangnya 2 rak.
- (3) Pangan sebaiknya dipajang secara utuh bersama alat bantu dan tidak boleh dipisah untuk menghindari kerusakan pada kemasan maupun alat bantu seperti (sedotan dan sendok) serta untuk mencegah terjadinya pencemaran.
- (4) Pemajangan pangan, selain dari buah dan sayuran mentah yang tidak diproses sebaiknya dilindungi dari pencemaran dengan cara dibungkus, pada peti / wadah curah, dengan wadah yang ditutup, atau dengan peralatan sejenis yang dapat melindungi pangan.
- (5) Untuk pangan yang berpotensi menimbulkan bahaya sebaiknya ditempatkan pada suatu unit khusus dengan suhu yang sesuai dan konstan selama pemajangan. Misalnya untuk beberapa produk dipajang pada pemajangan dingin (*cold showcase*) dengan suhu 0-4°C dan untuk produk beku dipajang pada di dalam pemajangan beku (*frozen showcase*) yang suhunya dikendalikan di bawah -18°C.
- (6) Pangan curah yang berisiko tinggi seperti yang berasal dari hewan/ tidak boleh dipajang secara terbuka.
- (7) Semua wadah pangan curah (seperti makanan ringan, kembang gula) sebaiknya mempunyai tutup yang pas dan kencang untuk melindungi dari serangga, hewan pengerat, binatang, debu dan kotoran.
- (8) Keran *dispenser* seperti untuk sirup atau sari buah (jus) tidak boleh menetes dan sebaiknya selalu dibersihkan untuk mencegah penumpukan sisa-sisa produk yang dihasilkan.

9.2.1 Pemajangan pangan siap saji

- (1) Semua pemajangan pangan siap saji sebaiknya terpisah dari pangan basah dan pangan segar
- (2) Pangan siap saji sebaiknya dipajang pada rak/etalase tertutup atau terlindung.
- (3) Pangan siap saji yang dijual panas seperti aneka sayur, lauk pauk, dan sup, sebaiknya dipajang dalam tempat berpenangas. Penangas sebaiknya dipasang pada suhu lebih dari 60°C dan dinyalakan terus sampai toko tutup.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-50-

- (4) Pangan siap saji yang disajikan dingin seperti aneka salad dan sushimi sebaiknya dipajang pada suhu lebih dari 4°C.
- (5) Semua pemajangan pangan siap saji memerlukan pengawasan atau inspeksi secara teratur oleh karyawan. Dengan demikian pencemaran dan kerusakan pangan dapat segera diketahui sehingga produk dapat segera dipisahkan dari tempat pemajangan.
- (6) Pada tempat pemajangan sebaiknya ada tulisan seperti "Demi Keamanan dan kesehatan jangan menyentuh langsung dengan tangan..."

9.2.2 Pemajangan Minuman Beralkohol

- (1) Minuman beralkohol sebaiknya dipajang pada tempat yang khusus, terpisah dari pangan lain.
- (2) Pada tempat pemajangan sebaiknya ada tulisan dan peringatan **"MINUMAN BERALKOHOL, KHUSUS UNTUK ORANG DEWASA, USIA 21 TAHUN KE ATAS"** dengan tinta merah di atas dasar putih sehingga mudah dibaca dan terlihat jelas.
- (3) Minuman beralkohol dilarang dipajang pada etalase promosi.

9.2.3 Pemajangan Pangan Mengandung Babi

- (1) Pangan mengandung babi sebaiknya dipajang pada tempat khusus, terpisah dari pangan lain yang tidak mengandung babi.
- (2) Pada tempat pemajangan sebaiknya ada tulisan dan peringatan **"PANGAN MENGANDUNG BABI"** dengan tinta merah di atas dasar putih sehingga mudah dibaca dan terlihat jelas.

9.2.4 Pemajangan Pangan Iradiasi

- (1) Pangan iradiasi yang diperdagangkan dalam bentuk curah atau dalam keadaan tidak dikemas sebaiknya diberi informasi yang jelas bahwa pangan tersebut merupakan pangan iradiasi yaitu:
 - a. tulisan 'PANGAN IRADIASI'
 - b. tujuan iradiasi
 - c. Logo iradiasi
- (2) Informasi tersebut hendaknya ditempatkan pada lokasi yang mudah terlihat dan berada dalam wadah atau berdekatan dengan wadah tempat penjualan pangan tersebut.
- (3) Pangan iradiasi tersebut sebaiknya ditempatkan terpisah dari pangan sejenis yang tidak diiradiasi.



9.2.5 Pemajangan Pangan Produk Rekayasa Genetika (PRG)

- (1) Pangan PRG yang diperdagangkan dalam bentuk curah atau dalam keadaan tidak dikemas sebaiknya diberi informasi yang jelas bahwa pangan tersebut merupakan pangan PRG.
- (2) Informasi tersebut sebaiknya ditempatkan pada lokasi yang mudah terlihat dan berada dalam wadah atau berdekatan dengan wadah tempat penjualan pangan tersebut.

9.3 Meminimalkan Kontaminasi dari Konsumen

- (1) Sarana Ritel Pangan sebaiknya mengatur dan memajang produk-produk pangan sedemikian rupa sehingga tidak tercemar oleh konsumen/ pembeli pada saat membeli/berbelanja yaitu dengan menggunakan pengemas, meja pajangan, jalur pelayanan, atau alat lainnya yang efektif.

- (2) Petunjuk/informasi untuk konsumen dalam memilih pangan.

Sarana Ritel Pangan dapat memberikan peringatan-peringatan untuk konsumen mengenai hal-hal yang harus diperhatikan dalam memilih pangan agar konsumen tidak menjadi sumber pencemaran/ kerusakan pangan. Peringatan dapat berupa gambar atau tulisan yang jelas, mudah terlihat dan dibaca serta dipahami konsumen.

- (3) Untuk konsumen swalayan (*self service*)

Produk-produk berikut tidak boleh diambil sendiri oleh konsumen:

- a. Daging sapi, daging kambing, daging babi, daging unggas dan ikan mentah dan tidak dikemas;
- b. Pangan siap santap pada tempat pajangan yang menghadirkan *sushi* atau kerang-kerangan mentah; dan
- c. Pangan siap masak untuk dimasak ditempat
- d. Pangan siap saji

- (4) Pada tempat pemajangan pangan siap santap dan pangan siap masak sebaiknya disediakan peralatan yang sesuai atau digunakan cara pemilihan atau pengambilan yang efektif untuk melindungi pangan dari pencemaran.

- a. Peralatan yang digunakan sebaiknya ditempatkan pada tempat khusus (terpisah dari pangan) agar bagian yang bersentuhan dengan tangan konsumen tidak menjadi sumber pencemaran, bila perlu disediakan sarung tangan sekali pakai (*disposable*);



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-52-

- b. Perlu dipasang tanda himbauan untuk mengembalikan alat bantu ke tempat yang telah disediakan;
 - c. Sebaiknya menyediakan tempat mencuci tangan bagi konsumen swalayan, khususnya yang membeli bahan pangan segar dan mentah.
- (5) Pangan sisa:
- a. Tidak boleh disajikan kembali sebagai pangan untuk konsumsi manusia
 - b. Pangan dalam wadah yang tidak berpotensi menimbulkan bahaya dapat disajikan kembali ke konsumen lainnya jika:
 - i. wadah dapat melindungi pangan yang disajikan dari pencemaran dan dapat ditutup setelah digunakan, seperti botol yang berisi sambal, kecap dan sebagainya.
 - ii. wadah yang digunakan untuk menyimpan pangan, seperti kreker/kerupuk, garam, atau lada, yang berada dalam kemasan asli yang tidak terbuka sebaiknya dipelihara dalam kondisi yang baik.

9.4 Tata Cara Penyerahan Pangan kepada Konsumen

- (1) Sarana ritel pangan sebaiknya memastikan bahwa pangan yang dibeli konsumen adalah pangan yang aman untuk dikonsumsi.
- (2) Pemeriksaan pangan pada saat penyerahan dapat dilakukan dengan cara seperti memeriksa kondisi kemasan, tanggal kedaluwarsa dan lain-lain. Memisahkan produk pangan dengan bukan pangan,
- (3) Memisahkan pangan segar dan pangan kering,
- (4) Memisahkan pangan siap saji dengan pangan lainnya
- (5) Penyerahan pangan hendaknya utuh bersama alat bantu yang menyertai pangan, misalnya sedotan dan sendok.
- (6) Pengambilan dan penyerahan pangan terbuka/pangan siap saji sebaiknya dilakukan oleh karyawan sarana ritel pangan
- (7) Minuman beralkohol:
 - a penyerahan minuman beralkohol sebaiknya pada konter khusus yang terpisah dari konter lainnya
 - b pembeli sebaiknya berumur 21 tahun ke atas dengan menunjukkan tanda pengenal atau identitas diri
- (8) Pangan yang memerlukan penyimpanan beku penyerahannya sebaiknya disertai dengan es batu atau biang es.



BAB X

PRODUK KEDALUWARSA DAN PENGATURAN ROTASI STOK PANGAN

10.1 Penarikan Produk Kedaluwarsa

- (1) Toko modern sebaiknya memiliki kebijakan penarikan produk (*withdrawal policy*) yang disusun berdasarkan hasil studi masa simpan ataupun hasil studi literatur yang telah dibuktikan dengan pengalaman. Kebijakan ini penting untuk:
 - a. menentukan kapan produk sebaiknya ditarik dari rak pemajangan ataupun dari gudang penyimpanan sebelum menimbulkan risiko bagi konsumennya;
 - b. produk yang disiapkan atau diolah sendiri, sedangkan untuk pangan yang diproduksi oleh industri dapat menggunakan tanggal kedaluwarsa yang ditetapkan sepanjang mengikuti anjuran penyimpanan dan pemajangan.
- (2) Kebijakan masa penarikan pangan sebaiknya:
 - a. mencantumkan berapa lama produk masih dapat digunakan oleh konsumen (*consumer expiry date*) dan berapa lama produk masih bisa dipajang oleh toko modern (*store expiry date*). *Store expiry date* sebaiknya lebih pendek dari *consumer expiry date*;
 - b. diinformasikan kepada seluruh toko dan dicantumkan dalam label pangan sehingga konsumen memperoleh informasi yang benar.
- (3) Produk yang sudah melewati *store expiry date* tidak boleh lagi dipajang meski belum melewati *consumer expiry date*. Produk tersebut sebaiknya ditarik dan dikeluarkan dari toko modern.
- (4) Hendaknya ada sistem yang dapat memastikan bahwa produk yang tidak dilengkapi dengan tanggal kedaluwarsa, pangan yang dibuat di toko atau pangan yang dibebaskan dari penandaan, dalam penyimpanannya dapat dijamin berlangsungnya rotasi berdasarkan sistem FEFO (*First Expired First Out*).
- (5) Produk pangan yang telah kedaluwarsa (*consumer expiry date*) sebaiknya dipindahkan ke tempat khusus dimana konsumen tidak memiliki akses dan sebaiknya dipastikan bahwa pangan tersebut tidak masuk kembali ke rantai pangan.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-54-

10.2 Pengaturan Rotasi Stok Pangan

- (1) Produk sebaiknya ditaruh/dipajang dalam kondisi yang dibutuhkan dan sesuai, contohnya mesin pembeku, mesin pendingin atau penyimpanan kering. Stok lama sebaiknya dipindahkan kedepan/keatas dan stok baru disimpan dibelakang/dibawah.
- (2) Dilarang mencampur produk stok lama dengan stok baru untuk produk curah yang diisikan kembali pada tempat pajangan.
- (3) Pemeriksaan tanggal kedaluwarsa secara berkala dan efektif sebaiknya dilakukan pada produk pangan mudah rusak. Hal ini, mencakup semua pangan berisiko tinggi dan juga pangan dengan masa simpan singkat seperti roti dan daging segar atau ikan. Hal ini paling efektif dilakukan ketika pengisian kembali tempat pemajangan.
- (4) Produk pangan dengan masa simpan 3 bulan atau kurang, sebaiknya diperiksa setiap pekan. Hal ini ditujukan untuk menghindari kesalahan penyimpanan kembali, khususnya untuk pangan berisiko tinggi.

Pangan dengan masa simpan 18 bulan atau lebih sebaiknya diperiksa berdasarkan penjualan/perputaran produk. Misalnya produk yang perputarannya sangat lambat cukup diperiksa setiap 1 (satu) bulan.

- (5) Produk pangan yang tanggal kedaluwarsanya tidak mencapai tanggal pemeriksaan berikutnya atau telah melewati *store expiry date* sebaiknya ditarik dan dikeluarkan dari toko modern, dimana konsumen tidak memiliki akses dan diberi tanda dengan tulisan "PRODUK KEDALUWARSA"

10.3 Keterangan penulisan tanggal kedaluwarsa

Bentuk penandaan tanggal yang digunakan bergantung pada masa kedaluwarsa produk. Sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan, secara ringkas adalah di bawah ini:

Masa Kedaluwarsa yang diharapkan	Penandaan Tanggal yang Diperbolehkan
<ul style="list-style-type: none">▪ Pangan yang sangat mudah rusak dan dapat menimbulkan bahaya terhadap kesehatan (produk dengan masa kedaluwarsa pendek); dan▪ 3 bulan atau kurang	Baik digunakan sebelum[tanggal]..[bulan]..[tahun] Contoh: Baik digunakan sebelum tanggal 23 Des 10 Atau 23 Desember 2010.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-55-

Masa Kedaluwarsa yang diharapkan	Penandaan Tanggal yang Diperbolehkan
3 sampai 18 bulan	Baik digunakan sebelum .. [tanggal] ..[bulan] ..[tahun] atau Baik digunakan sebelum akhir .. [bulan] .. [tahun]
Lebih dari 18 bulan	Baik digunakan sebelum ..[tanggal] ..[bulan] .. [tahun] atau Baik digunakan sebelum akhir [bulan]...[tahun] Baik digunakan sebelum akhir.....[tahun]

Peringatan: mengubah atau memindahkan tanggal kedaluwarsa adalah pelanggaran.

10.4 Jenis pangan yang tidak perlu diberikan tanggal kedaluwarsa:

- (1) Buah dan sayur segar, termasuk kentang namun bukan biji benih, kedelai, benih kacang atau produk-produk lainnya yang sejenis.
- (2) Minuman beralkohol jenis anggur
- (3) Minuman yang mengandung alkohol lebih dari 10%
- (4) Vinegar atau cuka
- (5) Gula (sukrosa)
- (6) Roti dan kue yang mempunyai masa simpan kurang dari atau sama dengan 24 (dua puluh empat) jam

Semua jenis pangan diatas sebaiknya mencantumkan tanggal pembuatan dan atau pengemasan

10.5 Contoh Formulir Pemeriksaan Rotasi Stok

Daftar pemeriksaan ini disiapkan untuk menilai apakah persyaratan pada bagian ini telah dilaksanakan.

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak	Tidak Berlaku	Keterangan
1.	Apakah dalam pengiriman pangan dilakukan pemeriksaan tanggal kedaluwarsa?				
2.	Apakah produk disimpan sedemikian rupa sehingga dapat melaksanakan prinsip "first in first out/FIFO"?				



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-56-

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak	Tidak Berlaku	Keterangan
3.	Apakah dilakukan pemeriksaan berkala pada pangan dengan masa kedaluwarsa lebih lama?				
4.	Apakah dilakukan pemeriksaan pangan untuk produk-produk tertentu/khusus?				
5.	Untuk pangan yang dijual bebas, diproduksi di toko atau tidak memerlukan pencantuman tanggal kedaluwarsa, apakah diterapkan suatu sistem untuk menentukan masa kedaluwarsa produk?				
6.	Apakah pekerja mengerti bagaimana pemeriksaan tanggal kedaluwarsa dan penanganan produk kedaluwarsa?				
7.	Apakah pangan yang sudah lewat masa kadaluwarsanya dan akan dibuang, disimpan secara terpisah pada tempat dimana konsumen tidak punya akses?				
Catatan:					



BAB XI

PENYIMPANAN DAN PENGGUNAAN BAHAN KIMIA BERACUN (BAHAN PEMBERSIH, BAHAN SANITASI, PESTISIDA) UNTUK PEMELIHARAAN SARANA RITEL PANGAN

11.1 Penyimpanan Bahan Kimia Beracun

Bahan-bahan kimia beracun sebaiknya disimpan khusus sehingga tidak mencemari pangan dan peralatan, dengan cara:

- (1) menyimpan bahan kimia tersebut di tempat yang jauh dari daerah penanganan dan penyimpanan pangan serta peralatan.
- (2) bahan pembersih peralatan, perkakas dan sanitiser dapat disimpan dalam area pencucian peralatan untuk persediaan dan kenyamanan. bahan-bahan tersebut hendaknya disimpan sedemikian rupa sehingga tidak mencemari pangan dan peralatan.
- (3) membatasi bahan kimia beracun sesuai kebutuhan dalam pemeliharaan fasilitas dan untuk persediaan atau yang dipajang untuk penjualan ritel.
- (4) membatasi akses ke tempat penyimpanan bahan kimia beracun yang tidak untuk dijual (seperti : menggunakan kartu kunci, kode, segel, alarm, sensor pendeteksi gangguan, pengawasan monitor video).
- (5) memastikan bahwa bahan kimia beracun diberi label dengan baik.

11.2 Ketersediaan dan Penggunaan

11.2.1 Pembatasan

- (1) Sarana ritel pangan hanya diizinkan menggunakan bahan kimia beracun yang diperlukan untuk penunjang kegiatan dan pemeliharaan sarana ritel pangan, seperti untuk membersihkan dan mensanitasi peralatan dan perkakas serta mengontrol serangga atau binatang pengerat,
- (2) Hal ini tidak diterapkan pada bahan kimia beracun yang dimaksudkan untuk penjualan ritel.

11.2.2 Ketentuan Penggunaan

- (1) Bahan kimia beracun seharusnya digunakan berdasarkan:
 - a. ketentuan yang berlaku;
 - b. petunjuk yang terdapat dalam label, dan untuk pestisida, perlu diperhatikan ada tidaknya keterangan pada label



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-58-

- yang menyatakan bahwa pestisida tersebut diizinkan untuk digunakan dalam sarana ritel pangan;
- c. sertifikat untuk menggunakan bahan pengontrol hama, jika sertifikasi diperlukan; dan
 - d. ketentuan lain yang ditetapkan oleh instansi yang berwenang.
- (2) Bahan kimia beracun seharusnya diperlakukan sedemikian rupa sehingga:
- a. Tidak membahayakan pekerja atau orang lain,
 - b. Tidak terjadi pencemaran oleh bahan kimia beracun termasuk residu toksik yang disebabkan oleh tetesan, aliran, kabut, percikan atau semprotan pada pangan dan peralatan pangan.
 - c. Untuk menghindari pencemaran tersebut pada huruf b, dapat dilakukan dengan cara:
 - i. memusnahkan atau membersihkan bahan-bahan tersebut
 - ii. menutup dengan penutup impermeabel, atau mengambil tindakan pencegahan lainnya yang sesuai
 - iii. membersihkan dan mensanitasi peralatan pangan.
- (3) Penggunaan pestisida seharusnya dilakukan oleh karyawan/petugas yang telah mendapat pelatihan khusus.
- (4) Wadah yang sebelumnya digunakan untuk menyimpan bahan kimia beracun atau berbahaya tidak boleh digunakan untuk menyimpan, memindahkan atau mengemas pangan.

11.3 Persyaratan Bahan-bahan Kimia

11.3.1 Bahan Sanitasi

Bahan sanitasi dan bahan antimikroba lainnya yang digunakan pada permukaan yang bersentuhan dengan pangan sebaiknya sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan.

11.3.2 Bahan-bahan kimia untuk mencuci buah dan sayuran

Bahan-bahan kimia yang digunakan untuk mencuci atau mengupas buah dan sayuran sebaiknya sesuai persyaratan yang ditetapkan.



11.3.3 Bahan tambahan pemanas air

Bahan-bahan kimia yang digunakan sebagai bahan tambahan pemanas air sebaiknya sesuai persyaratan yang ditetapkan.

11.3.4 Bahan pengering

Bahan pengering yang digunakan bersamaan dengan bahan sanitasi seharusnya hanya mengandung zat-zat yang telah diizinkan.

11.3.5 Pelumas

Pelumas yang digunakan dan mungkin bersentuhan/menetes pada permukaan peralatan yang bersentuhan dengan pangan atau menetes pada/mencemari pangan, sebaiknya sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan.

11.3.6 Pestisida

a. Penggunaan Pestisida

Penggunaan pestisida pada sarana ritel pangan terbatas hanya untuk penunjang kegiatan dan pemeliharaan sarana ritel pangan seperti mengontrol serangga dan hewan pengerat. Cara penggunaannya sebaiknya sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan.

b. Perangkap Binatang Pengerat

Perangkap binatang pengerat seharusnya terbuat dari bahan yang tahan terhadap kerusakan dan dapat menutup.

c. Pestisida serbuk untuk mengetahui jejak (*tracking powder*) tidak boleh digunakan dalam perusahaan pangan, kecuali bersifat nontoksik seperti talkum atau tepung dan dalam penggunaannya tidak boleh mencemari pangan dan peralatan.

11.3.7 Obat-obatan

a. Obat-obatan yang dapat disimpan dalam sarana ritel pangan dibatasi hanya obat-obatan yang diperlukan untuk kesehatan karyawan, kecuali obat-obatan yang disimpan atau dipajang untuk penjualan ritel.

b. Obat-obatan untuk karyawan sebaiknya diberi label yang jelas dan mudah dibaca serta ditempatkan sedemikian rupa sehingga dapat mencegah pencemaran terhadap pangan dan peralatan.

11.3.8 Perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)

Perlengkapan P3K pada sarana ritel pangan sebaiknya:



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-60-

- a. Diberi label yang jelas dan mudah dibaca;
- b. Disimpan dalam kit atau wadah yang ditempatkan untuk mencegah pencemaran terhadap pangan dan peralatan.

11.3.9 Benda-benda lain untuk perawatan pribadi

Pekerja dapat menyimpan barang-barang perawatan dirinya dalam loker atau fasilitas lainnya yang sesuai.



BAB XII

PENCATATAN DAN DOKUMENTASI

12.1 Pencatatan dan Dokumentasi pada Sarana Ritel Pangan

- (1) Dokumentasi pada sarana ritel pangan merupakan bagian dari sistem informasi manajemen untuk menjamin keamanan pangan yang diterima, disimpan, dipajang hingga dijual ke konsumen. Dokumentasi ini meliputi prosedur, metode dan instruksi, catatan, laporan serta jenis dokumentasi lain yang diperlukan dalam perencanaan, pelaksanaan, pengendalian serta evaluasi seluruh rangkaian kegiatan sarana ritel pangan.
- (2) Dokumentasi sebaiknya dilaksanakan secara baik dengan maksud:
 - a. menjamin pelaksanaan cara ritel pangan yang baik
 - b. menjamin penyediaan data dan informasi yang akurat dan aktual pada pemesanan, penerimaan, keadaan stok/penyimpanan dan pajangan dan sebagainya
 - c. menjaga tingkat stok
 - d. menjamin penerimaan produk yang benar
 - e. menjamin penyimpanan yang tepat untuk memelihara keamanan pangan
 - f. melakukan dokumentasi yang benar dan lengkap serta mencatat semua kegiatan yang dilaksanakan dalam pengelolaan sarana ritel pangan
 - g. penelusuran apabila terjadi kejadian luar biasa.
- (3) Prosedur dokumentasi sebaiknya dibuat oleh orang yang kompeten dan memahami secara rinci dan jelas hal-hal teknis yang berkaitan dengan suatu proses pelaksanaan ritel pangan, yang selanjutnya ditandatangani dan dilegalisasi oleh penanggung jawab.
- (4) Semua dokumentasi sebaiknya disediakan sesuai persyaratan dari masing-masing kegiatan di sarana ritel pangan.
- (5) Sistem dokumentasi sebaiknya menggambarkan secara lengkap dan jelas asal-usul setiap jenis produk sehingga mudah untuk ditelusuri kembali.
- (6) Dokumentasi sebaiknya mencakup data penting dan dijaga agar selalu aktual, tidak diperkenankan adanya perubahan. Jika diperlukan koreksi untuk perubahan dan perbaikan, maka



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-62-

hendaknya dilakukan oleh atau atas sepengetahuan penanggung jawab dengan mencantumkan riwayat revisi.

- (7) Dokumentasi dilakukan pada saat penerimaan, penyimpanan, pemajangan hingga pangan sampai di tangan konsumen
- (8) Dokumentasi sebaiknya jelas, lengkap serta disimpan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun.

12.2 Dokumentasi Kalibrasi Peralatan

- (1) Setiap Sarana Ritel Pangan sebaiknya mengkalibrasi seluruh peralatan pengukuran secara periodik dan mendokumentasikannya, serta diketahui dan ditandatangani oleh penanggung jawab.
- (2) Peralatan yang sebaiknya dikalibrasi adalah:
 - a. alat Timbangan dan pengukuran (dua dan atau tiga dimensi)
 - b. alat pengatur dan pengukur suhu pada penyimpanan beku, dingin atau panas
 - c. alat transaksi keuangan

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

KUSTANTINAH