



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 5 TAHUN 2015  
TENTANG  
PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK DI PASAR TRADISIONAL

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 di Pasar Tradisional;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
4. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587);
5. 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);



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-2-

6. 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);
7. Peraturan Presiden Nomor 112 Tahun 2007 tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern;
8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 757);
9. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 48/M-DAG/PER/8/2013 tentang Pedoman Pembangunan dan Pengelolaan Sarana Distribusi Perdagangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 1100);
10. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 70/M-DAG/PER/12/2013 tentang Pedoman Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan, dan Toko Modern (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 1520);
11. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 121);

**MEMUTUSKAN:**

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

**BAB I  
KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan:

1. Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional adalah acuan yang digunakan dalam melakukan kegiatan ritel pangan di pasar tradisional dan dalam rangka pengawasan keamanan pangan di pasar tradisional.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-3-

2. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
3. Pasar Tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta dengan tempat usaha berupa Toko, Kios, Los dan Tenda yang dimiliki/dikelola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar menawar.
4. Pengelola Pasar adalah organisasi atau pihak pengelola pasar yang bertanggung jawab terhadap operasional harian pasar, keamanan, kebersihan pasar, dan lain-lain.
5. Pelaku Usaha Pangan adalah setiap orang yang bergerak pada satu atau lebih subsistem agribisnis pangan, yaitu penyedia masukan produksi, proses produksi, pengolahan, pemasaran, perdagangan, dan penunjang.

**BAB II  
RUANG LINGKUP**

**Pasal 2**

- (1) Pelaku Usaha Pangan yang melaksanakan kegiatan ritel pangan di Pasar Tradisional harus menerapkan cara ritel pangan yang baik guna memenuhi persyaratan keamanan pangan.
- (2) Kegiatan ritel pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi penerimaan, penyimpanan, pengolahan, pemajangan, dan penyerahan pangan kepada konsumen.
- (3) Cara ritel pangan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan cara:
  - a. mengatur pembagian area (zonasi) sesuai jenis pangan yang dijual sehingga tidak terjadi pencemaran silang;



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-4-

- b. mengatur penempatan pangan dalam tempat penyimpanan agar tidak terjadi pencemaran silang;
- c. mengendalikan stok penerimaan dan penjualan;
- d. mengatur rotasi stok pangan sesuai dengan masa kedaluwarsanya;
- e. mengendalikan kondisi lingkungan penyimpanan pangan khususnya yang berkaitan dengan suhu, kelembaban, dan tekanan udara; dan
- f. menerapkan sanitasi dan higiene yang baik.

**BAB III  
CARA RITEL PANGAN DI PASAR TRADISIONAL**

**Pasal 3**

- (1) Cara ritel pangan yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) tercantum dalam Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional sebagai Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan ini.
- (2) Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi aspek:
  - a. sumber daya manusia;
  - b. sarana dan prasarana;
  - c. penanganan pangan; dan
  - d. kebersihan dan sanitasi peralatan dan lingkungan.

**Pasal 4**

- (1) Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 merupakan acuan bagi Pengelola Pasar dan Pelaku Usaha Pangan di Pasar Tradisional.
- (2) Pengelola Pasar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa pihak pemerintah setempat atau organisasi swadaya masyarakat.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-5-

**BAB IV  
KETENTUAN PENUTUP**

**Pasal 5**

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 April 2015  
KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

**ROY A. SPARRINGA**

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 27 April 2015  
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

**YASONNA H. LAOLY**

**BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2015 NOMOR 631**



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-6-

LAMPIRAN  
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 5 TAHUN 2015  
TENTANG  
PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK DI PASAR  
TRADISIONAL

**PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK DI PASAR TRADISIONAL**

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

**1.1 Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan pokok untuk pertumbuhan, kehidupan dan kesehatan manusia sehingga mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional. Oleh karena itu, masyarakat perlu dilindungi dari konsumsi pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan dengan menjamin cara produksi, distribusi dan ritel yang baik termasuk praktek ritel di pasar tradisional.

Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional merupakan pedoman pelaksanaan ritel pangan yang disusun sebagai acuan bagi penjual, pembeli, pengelola, pengawas pasar, serta stakeholder pasar untuk melaksanakan cara ritel pangan yang baik di pasar tradisional. Dalam pedoman ini, dibahas berbagai macam tindakan pencegahan untuk memperkecil risiko keamanan dan kerusakan pangan karena kesalahan dalam penanganan, pemajangan dan penyimpanannya.

Pangan yang diperjualbelikan di pasar pada umumnya adalah :

- Pangan segar, meliputi sayuran, buah, umbi-umbian, ikan, termasuk ikan hidup, daging, daging unggas, termasuk unggas hidup.
- Pangan yang disiapkan untuk diproses lebih lanjut, misalnya kelapa parut, santan, singkong parut, bumbu giling, tahu, cincau, kolangkaling, cendol dan sejenisnya.
- Pangan mentah kering meliputi tepung, gula, sereal dan kacang-kacangan, kerupuk mentah dan lain-lain.
- Pangan olahan terkemas, meliputi pangan yang terdaftar (MD/ML/PIRT).
- Pangan siap saji meliputi kudapan, lauk pauk, minuman, makanan sepinggan, buah iris, dan pangan yang disiapkan dan diolah di tempat.

Pangan segar dan pangan siap saji merupakan pangan yang mudah rusak, sehingga perlu diatur cara penanganannya, cara sanitasi, higiene personal dan fasilitas yang digunakan mencakup bangunannya maupun fasilitas untuk penyimpanan, pemajangan dan penyajian produk, sehingga produk tetap aman dan bermutu. Hal-hal lain yang perlu diperhatikan juga adalah fasilitas sanitasi seperti ketersediaan air dan tempat pembuangan sampah.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-7-

Agar pelaksanaan prosedur penanganan pangan serta praktek sanitasi dan higiene dalam pedoman ini berjalan dengan baik maka diperlukan komitmen penjual, pembeli, pengelola, dan pengawas pasar 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 Melindungi masyarakat dari pangan yang berisiko terhadap kesehatan;
- 1.2.2 Memberikan acuan untuk penataan, penanganan, dan penyajian di pasar tradisional sesuai dengan konsep keamanan pangan;
- 1.2.3 Memberikan pedoman dan informasi kepada pelaku usaha tentang cara ritel pangan yang baik di pasar tradisional;
- 1.2.4 Meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya keamanan pangan di pasar tradisional; dan
- 1.2.5 Mendukung pasar sebagai objek wisata.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-8-

**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 diperdagangkan/diperjualbelikan terjaga mutunya, aman dan layak dikonsumsi.
2. **Pangan segar** adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
3. **Pangan olahan** adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
4. **Pangan siap saji** adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan.
5. **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 serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
6. **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.
7. **Komunitas Pasar** adalah pedagang, pekerja, pengelola, asosiasi, pemasok dan masyarakat/pembeli.





### **BAB III**

### **SUMBER DAYA MANUSIA**

#### **3.1 Persyaratan Pedagang dan Pekerja Pasar**

- (1) Memenuhi persyaratan kesehatan dan mampu menerapkan higiene perorangan yang baik sehingga tidak berpotensi menularkan penyakit melalui pangan.
- (2) Memiliki tanggung jawab dalam menyediakan dan menjual pangan yang aman dan bermutu.
- (3) Memiliki pengetahuan, kemampuan dan keterampilan mengenai penanganan pangan yang baik agar tidak menyebabkan kerusakan pangan.

#### **3.2 Pemantauan Kesehatan Pedagang dan Pekerja Pasar**

Pengelola sarana pasar tradisional atau penanggung jawab pasar tradisional sebaiknya memantau kebersihan dan kondisi kesehatan pedagang dan pekerja pasar dengan cara:

- (1) Melakukan pemantauan kebersihan dan kondisi kesehatan secara langsung dan berkala terhadap pedagang dan pekerja pasar. Kondisi kesehatan yang dipantau antara lain kesehatan umum, kesehatan kulit, hidung, mulut dan mata.
- (2) Tidak memperkenankan pedagang dan pekerja pasar 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.

Gangguan kesehatan yang harus dipantau dan ditangani lebih lanjut adalah gangguan kesehatan yang ditunjukkan dengan gejala-gejala berikut :

- (a) Muntah – muntah
- (b) Diare
- (c) Batuk
- (d) Sesak napas
- (e) Kekuningan (penyakit kuning)
- (f) Sakit tenggorokan disertai demam, atau
- (g) Luka terbuka atau bernanah seperti bisul/borok atau luka infeksi pada tangan, pergelangan tangan, atau bagian tubuh lainnya.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-10-

### **3.3 Higiene Pedagang dan Pekerja Pasar**

Pedagang dan pekerja pasar sebaiknya menjaga kebersihan pribadinya dengan memperhatikan:

#### **3.3.1 Kebersihan Badan**

Pedagang sebaiknya selalu menggunakan pakaian yang bersih dan menjaga kebersihan badannya.

- (1) Pedagang pangan segar (produk ikan dan daging) sebaiknya memakai pakaian kerja (apron/celemek).
- (2) Pedagang pangan siap saji sebaiknya memakai masker dan sarung tangan yang diganti secara reguler, tidak lebih dari 4 jam atau mencuci tangan setelah melakukan kegiatan yang tidak saniter atau memegang benda yang kotor.

#### **3.3.2 Kebersihan Tangan**

- (1) Pedagang dan pekerja pasar sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dan membilasnya dengan air mengalir dan dikeringkan. Hal ini dilakukan segera sebelum pedagang dan pekerja pasar turut serta dalam mengolah pangan, setelah dari toilet, batuk, bersin, merokok, makan, minum dan setelah menangani peralatan yang kotor, atau setelah melakukan kegiatan yang tidak saniter lainnya untuk mencegah pencemaran.
- (2) Setiap pedagang dan pekerja pasar sebaiknya memelihara kebersihan kuku. Pedagang yang menangani pangan segar dan pangan siap saji sebaiknya berkuku pendek, bersih dan tidak menggunakan cat kuku, kecuali jika menggunakan sarung tangan.
- (3) Apabila terdapat luka terbuka atau bernanah seperti bisul/borok atau luka infeksi pada tangan, pergelangan tangan, atau bagian tubuh lainnya maka harus menggunakan penutup yang rapat untuk melindungi luka.

#### **3.3.3 Kebersihan Rambut**

Pedagang 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 Makan, Minum, atau Merokok**

Pedagang dan pekerja pasar hanya dapat makan, minum atau merokok pada tempat yang telah disediakan dan pada saat istirahat.



## **BAB IV**

### **SARANA DAN PRASARANA PASAR TRADISIONAL**

#### **4.1 Lokasi Dan Lingkungan**

##### **4.1.1 Lokasi**

Pasar tradisional seharusnya berada di lokasi yang terjaga kebersihannya, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu. Sarana jalan di pasar tradisional dan sekitarnya hendaknya dapat menjamin kebersihan dan kelancaran distribusi.

##### **4.1.2 Lingkungan**

Lingkungan seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut:

- (1) Sampah dibuang dan tidak menumpuk;
- (2) Tempat sampah selalu tertutup;
- (3) Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik.

Sampah dan limbah pasar tradisional 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 limbah di pasar tradisional adalah:

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

#### **4.2 Bangunan**

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

#### **4.3 Tata Ruang**

Bangunan, peralatan dan fasilitas pasar tradisional sebaiknya ditata, dirancang dan dibangun sebagai berikut:



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-12-

- (1) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi dan sifatnya seperti : area basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas. Tempat penjualan daging babi sebaiknya pada area terpisah dari daging lainnya. Area pemotongan unggas hidup sebaiknya terpisah dari area daging yang sudah menjadi karkas. Pangan siap saji tidak boleh berdekatan dengan pangan segar.
- (2) Pembagian area (zonasi) diberi identitas yang jelas.
- (3) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus.
- (4) Setiap los/kios pada suatu area (zonasi) memiliki lorong yang lebarnya memberi keleluasaan untuk bergerak.
- (5) Setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat.
- (6) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.
- (7) Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.

#### **4.4 Fasilitas Sanitasi**

Fasilitas sanitasi yang perlu disediakan oleh pasar tradisional meliputi :

##### **4.4.1 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.

##### **4.4.2 Kamar Mandi dan Toilet**

- (1) Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas.
- (2) Letak toilet terpisah minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
- (3) Didalam kamar mandi harus tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik.
- (4) Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air.
- (5) Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- (6) Air limbah dibuang ke *septic tank (multi chamber)*, riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih.
- (7) Tersedia tempat sampah tertutup dalam jumlah cukup.



#### **4.4.3 Sarana Pencuci Tangan**

Sarana pencuci tangan sebaiknya tersedia di sarana penjualan pangan segar seperti tempat penjualan ikan, daging, dan pangan siap saji. Sarana pencuci tangan sebaiknya dilengkapi dengan sabun pencuci tangan serta petunjuk atau cara mencuci tangan yang baik dan benar. Pada tempat cuci tangan sebaiknya disediakan alat pengering tangan atau lap yang selalu diganti bilamana telah basah atau kotor.

#### **4.4.4 Tempat Pembuangan Sampah**

Tempat pembuangan sampah sebaiknya tertutup, dijaga sehingga tidak mudah didatangi hama dan dibersihkan secara teratur dan dikosongkan tanpa menunggu benar-benar penuh. Tiap pedagang bertanggung jawab terhadap kebersihan di areanya. Kebersihan pasar secara umum menjadi tanggung jawab pengelola pasar.

#### **4.4.5 Fasilitas Penyimpanan Alat-alat Kebersihan**

Fasilitas penyimpanan alat-alat kebersihan dipusatkan di pengelola pasar. Alat kebersihan untuk masing-masing kios menjadi tanggung jawab pemilik kios. Alat kebersihan untuk membersihkan sarana umum seperti koridor menjadi tanggung jawab pengelola pasar.

### **4.5 Fasilitas Penyimpanan dan Penyiapan Pangan**

#### **4.5.1 Fasilitas Penyimpanan Pangan**

- (1) Fasilitas penyimpanan dingin (*refrigerator*) dan penyimpanan beku (*freezer*) sebaiknya dimiliki oleh pedagang yang menjual pangan segar terutama pangan yang berisiko tinggi seperti daging, ikan, telur. Fasilitas penyimpanan dingin dan penyimpanan beku tersebut dapat juga merupakan fasilitas umum yang dimiliki pengelola.
- (2) Fasilitas penyimpanan bahan kering harus terpisah dari bahan yang basah.
- (3) Fasilitas penyimpanan harus dijaga dalam keadaan bersih dan saniter.

#### **4.5.2 Fasilitas Penyiapan Pangan**

- (1) Pasar tradisional 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, meja penyiapan, talenan, sarana air bersih, sarana pencucian dan cuci tangan, lemari



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-14-

penyimpanan (dingin, beku, dan kering), tempat sampah tertutup, dan sebagainya.

- (2) Untuk pangan siap saji harus tersedia fasilitas untuk penyiapan bahan mentah dan pengolahan, air bersih, tempat pencucian peralatan dan pencucian tangan yang dapat dijangkau secara mudah oleh pedagang.
- (3) Harus memiliki ventilasi yang cukup.



## BAB V

### PENANGANAN PANGAN

#### 5.1 Transportasi Dari Sumber ke Pasar

Alat transportasi pangan dan wadah yang digunakan untuk mengirim pangan, kemasan, maupun wadah dan material lainnya yang akan digunakan untuk pangan sebaiknya dalam kondisi bersih dan tidak digunakan untuk mengangkut bahan selain pangan. Transportasi pangan segar seperti daging dan ikan harus dalam kemasan bersih dan dalam kondisi dingin (suhu 4°C).

#### 5.2 Penerimaan dan Pemeriksaan Pangan

Pangan segar memerlukan penanganan khusus karena merupakan pangan yang mudah rusak dan beberapa diantaranya memerlukan suhu penyimpanan tertentu seperti suhu dingin atau beku. Pangan ini meliputi buah, sayuran, daging ayam, daging sapi, daging hewan berkaki empat lainnya, ikan dan kerang-kerangan, serta pangan siap saji. Pangan yang diterima harus dicek/diperiksa kebersihannya, kemungkinan cacat atau berpenyakit.

##### 5.2.1 Pangan Segar

Bahan pangan segar yang diterima harus menunjukkan kesegarannya dan bersih serta bebas dari benda asing. Berikut adalah ciri-ciri beberapa pangan segar yang baik:

Tabel 1. Ciri-ciri pangan segar yang baik

No	Jenis pangan	Ciri-ciri
1	Sayuran dan buah-buahan	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak layu/kisut</li><li>- Warna cerah</li><li>- Tidak memar, tidak busuk</li></ul>
2	Daging	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bau khas daging segar</li><li>- Daging sapi berwarna merah, lemaknya keras berwarna kuning, ototnya berserat halus</li><li>- Daging kerbau berwarna merah tua, lemaknya keras berwarna kuning, ototnya agak kasar, rasanya agak manis</li><li>- Daging babi berwarna merah jambu tua, lemaknya keras berwarna putih, baunya tajam</li><li>- Datang dari pemasok dengan wadah atau kendaraan yang berpendingin</li></ul>



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-16-

3	Ikan	<ul style="list-style-type: none"><li>- Keadaan bola mata cembung dan cemerlang serta korneanya masih bening</li><li>- Warna insang merah segar</li><li>- Terdapat lendir alami menutupi permukaan ikan</li><li>- Warna kulit belum pudar</li><li>- Sisik melekat kuat dan mengkilat</li><li>- Dagingnya kenyal dan jika ditekan dengan jari tidak berbekas</li></ul>
4	Ikan hidup	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gerakannya gesit</li></ul>
5	Daging unggas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bersih dan lapisan luarnya kering</li><li>- Warna daging dan lemak putih kekuningan dengan lemak merata di bawah kulit</li><li>- Bau segar, tidak amis dan tidak asam</li><li>- Tekstur kenyal dan jika ditekan dengan jari akan kembali seperti semula</li><li>- Daging yang sudah ditiriskan tidak berdarah</li></ul>
6	Unggas hidup	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sehat, matanya tidak menutup</li></ul>
7	Telur	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bersih, tidak pecah, retak atau bocor</li><li>- Tidak terdapat noda atau kotoran pada kulit</li><li>- Terdapat semacam pelapis zat tepung pada kulit</li><li>- Permukaan kering</li><li>- Bila diteropong isinya jernih dan tembus cahaya</li><li>- Bila dikocok tidak kopyor</li></ul>
8	Tahu	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak berlendir</li><li>- Padat namun tidak keras</li><li>- Bau khas kedelai</li></ul>
9	Cincau	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak berlendir</li></ul>
10	Kolang kaling	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak berlendir</li></ul>
11	Cendol	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak berlendir</li></ul>

### **5.2.2 Pangan yang Disiapkan Untuk Diproses Lebih Lanjut**

- (1) Bahan baku yang digunakan untuk menyiapkan pangan ini harus berada dalam keadaan segar, misalnya kelapa yang akan diolah menjadi kelapa parut atau santan dipilih yang segar dan bagus, bila diguncang terdengar bunyi kocokan air. Rempah-rempah yang akan diolah menjadi bumbu giling dipilih yang segar, bersih dan tidak berjamur.
- (2) Dilarang menggunakan bahan yang dilarang untuk pangan, misalnya penambahan boraks pada bumbu giling.





### 5.2.3 Pangan Mentah Kering

Pangan mentah kering pada saat diterima harus berada dalam kondisi kering dan dalam kemasan tertutup.

### 5.2.4 Pangan Siap Saji

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

- (1) Kondisi wadah, penampakan, dan bau pangan siap saji hendaknya diperhatikan dengan seksama sehingga dapat dipastikan ada atau tidaknya cemaran. Jika diduga terjadi pencemaran, maka pangan siap saji sebaiknya dikembalikan ke pemasok/pengolahnya.
- (2) Kondisi orang yang mengangkut/membawa pangan siap saji hendaknya dalam keadaan bersih.
- (3) Setelah penerimaan, pangan siap saji sebaiknya segera disimpan pada tempat khusus yang bersih dan pada suhu yang tepat sesuai jenis pangannya pada tempat pemajangan.
- (4) Tidak diperkenankan menggunakan Bahan Tambahan Pangan melebihi batas dan bahan kimia yang dilarang untuk pangan.

### 5.2.5 Pangan Mengandung Babi

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

Hal-hal yang sebaiknya diperhatikan adalah:

- (1) Alat transportasi yang digunakan terpisah dari pangan yang tidak mengandung babi.
- (2) Orang yang menangani/ yang bersentuhan dengan pangan yang mengandung babi berbeda/terpisah dengan orang yang menangani pangan yang tidak mengandung babi.
- (3) Pedagang yang menjual produk babi tidak menjual produk non babi.
- (4) Peralatan yang digunakan harus terpisah dari pangan yang tidak mengandung babi.
- (5) Perlu dilakukan pengecekan logo dan tulisan “MENGANDUNG BABI” dengan gambar babi dalam kotak dengan garis tepi berwarna merah di atas dasar putih pada label kemasan (untuk produk terkemas) dan *showcase*.





### 5.2.6 Pangan Terkemas yang Terdaftar

- (1) Produk dalam kemasan harus terdaftar di Badan Pengawas Obat dan Makanan dengan dibuktikan adanya nomor registrasi MD/ML atau telah memiliki nomor PIRT dari Dinas Kesehatan.
- (2) Kemasan yang rusak seperti botol pecah/retak atau kardus robek atau produk pangan busuk/rusak sebaiknya tidak diterima.
- (3) Pada pangan kaleng dilakukan pemeriksaan terhadap kaleng-kaleng yang penyok, gembung, berkarat, atau labelnya rusak. Kondisi tersebut menunjukkan kemungkinan terjadinya pencemaran yang menyebabkan keracunan pangan. Pangan kaleng tersebut sebaiknya dibuang.

## 5.3 Penyimpanan Pangan

### 5.3.1 Pangan Segar

#### 5.3.1.1 Ikan Segar

- (1) Penyimpanan dingin ikan segar dilakukan pada suhu tidak lebih dari 4°C (41°F). Untuk penyimpanan dingin dapat menggunakan es batu.
- (2) Penyimpanan beku dilakukan dengan membungkus produk ikan menggunakan bahan kedap air dan disimpan pada suhu minimal -18°C.
- (3) Tidak diperkenankan mengawetkan ikan menggunakan bahan yang dilarang seperti formalin.

#### 5.3.1.2 Ikan Hidup

Ikan hidup harus dipajang dalam bak/tempat penampungan ikan dengan atau tanpa aerasi.

#### 5.3.1.3 Daging

- (1) Segera setelah diterima, daging segar harus disimpan pada suhu tidak lebih dari 4°C (41°F), sebaiknya pada suhu antara -1°C hingga 2°C, untuk menekan pertumbuhan bakteri pembusuk. Penyimpanan daging beku dipertahankan pada suhu -18°C dan produk dibungkus rapat untuk menghindari *freezer burn*.
- (2) Selama penyimpanan, daging harus terlindungi dari hama, debu, uap air, serta lingkungan yang tidak bersih. Daging tidak boleh disimpan di ruang loker, area pencucian, tempat sampah, ruang mekanik, di bawah pipa, atau di area penyimpanan bahan kimia.
- (3) Menerapkan sistem FIFO (*first in-first out*), yaitu daging yang lebih awal masuk digunakan/dijual terlebih dulu.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-19-

**5.3.1.4 Daging Unggas**

- (1) Daging unggas dibungkus dengan bahan kedap air, tidak boleh dibungkus kertas koran bekas.
- (2) Penyimpanan dingin dilakukan pada suhu tidak lebih dari 4°C (41°F).
- (3) Penyimpanan beku dilakukan pada suhu di bawah -18°C.

**5.3.1.5 Sayuran dan Buah-buahan**

- (1) Sayuran disimpan di tempat sejuk dan tidak terkena matahari. Sebagian sayuran membutuhkan kelembaban tinggi (85%-95%) untuk mencegah kelayuan (terutama sayuran daun) dan kerusakan. Kelembaban sayuran dapat ditingkatkan dengan menyemprotkan air bersih kemudian disimpan dengan pembungkus polietilen atau membungkusnya sebelum dimasukkan ke dalam pendingin.
- (2) Penyimpanan sayuran dalam suhu dingin dipengaruhi oleh jenis sayuran. Ada sayuran yang sensitif terhadap pendinginan, misalnya tomat, ketimun, dan kailan, sebaiknya disimpan pada suhu 7-10°C. Sayuran yang tidak sensitif terhadap pendinginan, misalnya wortel, dapat disimpan pada suhu 4°C.
- (3) Buah-buahan disimpan pada suhu sejuk, tidak terkena sinar matahari langsung, tidak didinginkan dan tidak pada suhu beku.

**5.3.1.6 Produk Susu**

Produk susu disimpan sesuai dengan petunjuk penyimpanan yang ada pada label. Sebagian produk susu mudah menyerap bau dari beberapa buah, sayur, bawang, cabai dan ikan, sehingga harus selalu tertutup rapat.

**5.3.1.7 Telur**

- (1) Di negara dengan iklim tropis, telur sangat mudah rusak, kecuali bila disimpan pada suhu dingin. Telur yang disimpan pada suhu kamar (28°C-32°C) memiliki umur simpan sekitar 4 hari sejak ditelurkan. Telur yang disimpan pada suhu 4°C mempunyai umur simpan 3-4 minggu sejak ditelurkan.
- (2) Telur tidak boleh mendapat perlakuan kimia atau fumigasi.

**5.3.1.8 Pangan Beku**

- (1) Pangan beku disimpan pada wadah yang kedap air dan udara pada suhu di bawah -18°C.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-20-

- (2) *Freezer* dilengkapi dengan termometer dan suhu *freezer* dicek secara teratur.

### **5.3.2 Pangan yang Disiapkan Untuk Diproses Lebih Lanjut**

Pangan yang disiapkan untuk diproses lebih lanjut seperti kelapa parut, santan, dan bumbu giling termasuk pangan yang mudah rusak sehingga harus dilakukan pengendalian terhadap kondisi penyimpanannya. Pangan tersebut harus disimpan pada suhu 4°C atau jika disimpan pada suhu kamar (28-32°C) sebaiknya tidak lebih dari 4 jam.

- (1) Bumbu giling disimpan dalam wadah yang kedap udara. Kemasan dijaga agar tertutup rapat. Kontak dengan udara akan mempercepat hilangnya aroma dan menyebabkan kontaminasi produk dari udara, serangga atau hewan lainnya.
- (2) Kelapa parut dan santan sebaiknya dipersiapkan langsung saat ada pembeli untuk menghindari terlalu lama disimpan di tempat penjualan.

### **5.3.3 Pangan Mentah Kering**

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

### **5.3.4 Pangan Siap Saji**

Penyimpanan pangan siap saji harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- (1) Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya
- (2) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65.5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang
- (3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C
- (4) Penyimpanan harus mempertahankan prinsip *first in first out* (FIFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu harus dikonsumsi lebih dahulu
- (5) Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis pangan siap saji dan dilengkapi dengan penutup
- (6) Pangan siap saji tidak dicampur dengan bahan pangan mentah.



### **5.3.5 Pangan Mengandung Babi**

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

### **5.3.6 Pangan Terkemas yang Terdaftar**

- (1) Pangan terkemas yang terdaftar sebaiknya disimpan di tempat yang bersih, kering, dan bebas hama serta dalam kondisi yang sesuai untuk mencegah pembusukan dan melindungi dari pencemaran.
- (2) Produk disimpan sesuai suhu penyimpanan yang disarankan. Produk beku disimpan pada suhu beku, dan produk dingin disimpan pada suhu dingin.
- (3) Pangan yang mudah rusak karena terkena panas dan cahaya, misalnya minyak goreng, sebaiknya disimpan pada kondisi sejuk dan dihindarkan dari paparan langsung sinar matahari.

## **5.4 Pemajangan/Penyajian**

### **5.4.1 Pangan Segar**

#### **5.4.1.1 Daging**

Pemajangan daging harus memperhatikan hal-hal berikut:

- (1) Penyajian karkas daging segar harus digantung
- (2) Karkas dan daging yang sudah dipotong dipajang dalam kondisi dingin
- (3) Daging beku disimpan dan dijual dalam kondisi beku. Penyimpanan dipertahankan pada suhu  $-18^{\circ}\text{C}$
- (4) Jika tidak ada fasilitas pendinginan, daging harus habis pada hari penyembelihan
- (5) Jika tidak memungkinkan habis pada hari yang sama, daging harus disajikan pada suhu dingin ( $4^{\circ}\text{C}$ )
- (6) Pemotongan daging tidak menggunakan alas pemotongan (talenan) kayu
- (7) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan



#### **5.4.1.2 Daging unggas**

##### **5.4.1.2.1 Unggas hidup**

Pada pasar yang menjual unggas hidup dan sekaligus dapat menyembelih unggas di tempat, harus memenuhi persyaratan berikut:

- (1) Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama
- (2) Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri
- (3) Pemajangan ayam hidup harus terpisah dan tidak berdekatan dengan pemajangan pangan lainnya
- (4) Kandang tempat penampungan sementara unggas terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
- (5) Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:
  - a. Unggas dalam keadaan sehat dan tidak berpenyakit;
  - b. Tersedia air dalam jumlah cukup dan memenuhi persyaratan baku mutu air minum;
  - c. Tersedia air panas dalam jumlah cukup;
  - d. Tata ruang didisain agar searah dengan alur proses dan tersedia ruang yang cukup sehingga proses pemotongan ayam berjalan dengan baik dan higienis;
  - e. Adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara “daerah bersih” dan “daerah kotor”. Daerah kotor meliputi area untuk penyembelihan, pencelupan dalam air panas, pencabutan bulu, pencucian karkas, pengeluaran dan penanganan jeroan. Daerah bersih meliputi area untuk pencucian karkas, pendinginan karkas, penimbangan karkas, pemotongan karkas, pengemasan, penyimpanan segar (dalam lemari pendingin).
  - f. Di area penyembelihan harus didisain agar darah dapat tertampung. Darah tidak boleh langsung dibuang ke saluran pembuangan limbah.
  - g. Tersedia pembuangan limbah padat dan cair, serta dalam kondisi tertutup agar tidak menimbulkan bau dan mengundang lalat/tikus.
  - h. Konstruksi dinding, lantai, dan langit-langit didisain untuk mudah dibersihkan, berwarna terang, penerangan yang cukup, dan dirancang



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-23-

untuk dapat mencegah masuknya tikus, serangga, atau hewan lainnya.

- i. Tersedia ventilasi yang mencukupi untuk pertukaran udara.
  - j. Peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak korosif, mudah dibersihkan, mudah didesinfeksi.
  - k. Peralatan yang digunakan untuk menangani pekerjaan kotor harus berbeda dengan yang digunakan untuk menangani pekerjaan bersih, misalnya pisau untuk penyembelihan tidak boleh sama dengan pisau untuk pengerjaan karkas.
  - l. Permukaan meja tempat penanganan produk tidak terbuat dari kayu, tidak toksik, mudah dibersihkan, mudah dikeringkan.
  - m. Tersedia alat penggantung karkas di dalam bangunan.
  - n. Tersedia sarana/peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan.
  - o. Tersedia perlengkapan kerja standar untuk orang yang bekerja pada proses pemotongan dan penanganan daging (pakaian kerja, apron/celemek plastik, penutup kepala, masker, dan sepatu boot).
- (6) Tersedia sarana cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air bersih yang cukup.
- (7) Tersedia penampungan sampah yang terpisah dari sampah pasar.
- (8) Tersedia peralatan desinfektan khusus untuk membersihkan kendaraan pengangkut dan kandang unggas.

**5.4.1.2.2 Karkas unggas**

- (1) Karkas unggas disajikan dalam keadaan dingin atau beku. Jika tidak tersedia pendingin atau es untuk mendinginkan, karkas harus terjual habis dalam waktu 4 jam setelah penyembelihan.
- (2) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan
- (3) Pada saat disajikan tidak boleh menggunakan bahan kimia yang dilarang untuk pangan (formalin)



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-24-

**5.4.1.3 Ikan**

**5.4.1.3.1 Ikan segar**

- (1) Ikan segar yg sudah mati disajikan dalam keadaan dingin atau beku.
- (2) Tersedia tempat penyimpanan ikan bersuhu rendah (4-10° C).
- (3) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.

**5.4.1.3.2 Ikan hidup**

- (1) Ikan hidup disimpan dalam bak/tempat penampungan.
- (2) Tersedia air cukup dan sarana pembuangan limbah jika ikan dibersihkan di tempat.
- (3) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.

**5.4.1.4 Telur**

Telur mentah disajikan dalam wadah/kotak dan terpisah dari pangan yang sudah diolah.

**5.4.1.5 Buah-buahan dan Sayuran**

- (1) Tempat pemajangan buah-buahan dan sayuran tidak berdekatan dengan daging.
- (2) Buah-buahan dan sayuran sebaiknya tidak terpapar sinar matahari langsung.

**5.4.2 Pangan yang disiapkan untuk diproses lebih lanjut**

- (1) Semua pangan yang dipajang sebaiknya dilindungi dari pencemaran dengan cara ditempatkan pada wadah tertutup.
- (2) Pemajangan pangan yang disiapkan untuk diproses lebih lanjut sebaiknya terpisah dari pangan segar, misalnya kelapa parut ditempatkan secara terpisah dari daging buah kelapa.
- (3) Kelapa parut sebaiknya disiapkan ketika konsumen membeli dan tidak boleh dipajang lebih dari 4 jam. Kelapa parut yang dipajang lebih dari 4 jam sebaiknya disimpan di dalam lemari pendingin.





#### 5.4.3 Pangan mentah kering

Pangan mentah kering dipajang pada wadah yang bersih dan senantiasa diperiksa dari kemungkinan infestasi hama/kutu atau berjamur.

#### 5.4.4 Pangan siap saji

- (1) Pangan siap saji harus disajikan dalam keadaan tertutup atau terbungkus untuk menghindari lalat dan bahan cemaran lainnya.
- (2) Pangan siap saji sebaiknya disimpan pada lemari pemajangan (lemari *display*, etalase atau lemari kaca) yang memungkinkan konsumen dapat melihat makanan yang disajikan dengan jelas.
- (3) Peralatan yang digunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
- (4) Pengambilan pangan siap saji harus menggunakan alat bantu atau penjepit.
- (5) Pangan siap saji yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.
- (6) Jika pangan siap saji disiapkan di tempat maka harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
  - a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
  - b. Bahan pangan yang akan diolah berada dalam kondisi segar, tidak rusak dan tidak busuk.
  - c. Bahan pangan yang akan diolah harus dicuci bersih dengan air bersih; khusus untuk sayuran yang dimakan mentah setelah dicuci, dibilas dengan air yang sudah dimasak.
  - d. Peralatan yang digunakan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
    - i. Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
    - ii. Peralatan harus dalam keadaan bersih, tidak rusak/retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap pangan.
    - iii. Talenan terbuat dari plastik *high density polyethylene* (HDPE) atau bahan lainnya yang kuat dan tidak melepas bahan beracun.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-26-

- iv. Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus terjaga kebersihannya dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
  - e. Wadah penyimpanan terpisah untuk setiap jenis pangan siap saji. Pangan siap saji ditempatkan terpisah dari pangan mentah.
  - f. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang.
  - g. Semua kegiatan pengolahan pangan harus menghindari kontak langsung dengan tubuh, dengan cara menggunakan sarung tangan plastik, penjepit, sendok, garpu, dan lain-lain.
  - h. Setiap tenaga pengolah pangan pada saat melakukan pengolahan pangan harus memperhatikan hal-hal berikut :
    - i. Memakai celemek, penutup rambut, dan alas kaki yang bersih.
    - ii. Berperilaku sebagai berikut : tidak merokok, tidak makan/minum, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari toilet, serta selalu memakai pakaian kerja yang bersih.
- (7) Jika penyajian pada suhu kamar maka tidak boleh lebih dari 4 jam. Jika penyajian lebih dari 4 jam maka harus disimpan pada suhu dingin.

#### **5.4.5 Pangan mengandung babi**

- (1) Pangan mengandung babi 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 gambar babi dalam kotak dengan garis tepi berwarna merah di atas dasar putih sehingga mudah dibaca dan terlihat jelas.



- (3) Peralatan yang digunakan untuk menangani daging babi tidak boleh digunakan untuk menangani daging yang lainnya.



#### **5.4.6 Pangan terkemas yang terdaftar**

- (1) Pangan sebaiknya diletakkan secara benar dan teratur di rak pemajangan dengan stok baru di belakang dan stok lama di rak bagian depan. Hal ini dilakukan untuk menjamin rotasi stok yang baik dalam upaya meminimalkan kerusakan pangan.
- (2) 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 dalam pemajangan beku (*frozen showcase*) yang suhunya dikendalikan di bawah -18°C.
- (3) Produk yang sudah kedaluwarsa tidak boleh dipajang dan tidak boleh dijual pada konsumen.

#### **5.5 Penyerahan Kepada Konsumen**

- (1) Penggunaan kemasan untuk pangan siap saji harus diperhatikan, yaitu tidak menggunakan kemasan kantong plastik hitam, plastik daur ulang, kertas koran/kertas bertinta, dan kemasan yang dilarang lainnya untuk pangan siap saji.
- (2) Pada penjualan pangan siap saji, antara yang menangani dan menerima uang harus orang yang berbeda. Jika dilakukan oleh orang yang sama maka harus cuci tangan sebelum menangani pangan.

#### **5.6. Penanganan Pangan yang Tidak Memenuhi Persyaratan Keamanan**

Pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan antara lain pangan kedaluwarsa, pangan yang busuk/rusak, pangan yang kemasannya rusak seperti botol pecah/retak atau kardus robek, pangan kaleng yang kemasannya penyok, gembung, berkarat, atau labelnya rusak, ataupun pangan yang dinyatakan berbahaya oleh Instansi yang berwenang.

Penanganan pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan dapat dilakukan sebagai berikut :

- (1) Pangan yang telah kedaluwarsa dipindahkan ke tempat khusus dimana pembeli tidak memiliki akses dan dikembalikan ke supplier atau dimusnahkan.
- (2) Pangan yang busuk/rusak, termasuk pangan kaleng yang penyok, gembung, berkarat, atau labelnya rusak harus segera dibuang atau dimusnahkan, dan dipastikan pangan tersebut tidak dimanfaatkan kembali untuk dikonsumsi.
- (3) Pangan yang dinyatakan berbahaya oleh Instansi yang berwenang, misalnya tahu berformalin, ayam yang terkena penyakit tetelo, daging sapi pada saat ada wabah sapi gila, harus dibuang atau dimusnahkan sesuai petunjuk yang disarankan.



## BAB VI

### PEMBERSIHAN DAN SANITASI PERALATAN SERTA LINGKUNGAN

Pembersihan yang benar dapat menurunkan jumlah mikroba pada permukaan yang bersentuhan dengan pangan tetapi belum menjamin hilangnya seluruh kontaminan mikroba patogen. Oleh karena itu, permukaan yang bersentuhan dengan pangan perlu disanitasi setelah dibersihkan.

#### 6.1 Pembersihan dan Sanitasi Peralatan

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

- (1) Menghilangkan sisa pangan dan kotoran lainnya dari permukaan alat;
- (2) Menggosok dengan larutan detergen (untuk peralatan kecil bisa direndam dalam larutan detergen) untuk menghilangkan kotoran dan lapisan tipis yang dibentuk oleh bakteri;
- (3) Membilas dengan air untuk menghilangkan kotoran dan sisa deterjen;
- (4) Melakukan sanitasi sesuai dengan prosedur sanitasi pada masing-masing peralatan. Sanitasi peralatan dapat dilakukan dengan pembilasan menggunakan air yang telah diklorinasi atau dengan air panas. Berbagai bahan kimia dapat digunakan sebagai sanitiser, namun yang paling banyak dan mudah digunakan adalah klorin.

Larutan klorin dapat disiapkan dengan cara melarutkan 1 sendok teh (5 ml) larutan klorin (mengandung 5.25% sodium hipoklorit) ke dalam 1 galon air, yang akan menghasilkan sekitar 65 ppm klorin.

- (5) Setelah proses sanitasi, peralatan dikeringkan dengan lap bersih atau ditiriskan pada tempat yang bersih. Kain lap yang digunakan untuk membersihkan peralatan yang bersentuhan dengan pangan harus 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.
- (6) Peralatan yang telah bersih dan kering disimpan pada tempat dan dengan cara tertentu yang dapat mencegah pencemaran. Untuk wadah sebaiknya disimpan dalam keadaan tertelungkup untuk menghindari jatuhnya debu.

#### 6.2 Pembersihan dan Sanitasi Lingkungan

Sanitasi lingkungan meliputi :

- (1) Lingkungan pasar harus dijaga dalam keadaan bersih yang dapat dilakukan dengan melakukan pembersihan secara teratur



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-29-

- (2) Lubang, saluran air, dan tempat lain dimana hama biasanya masuk sebaiknya ditutup dan atau dirancang sedemikian rupa sehingga hama tidak dapat masuk;
- (3) Tidak boleh terdapat pangan yang tercecer karena berpotensi sebagai sumber cemaran dan menarik hama untuk masuk;
- (4) Sarana pembuangan limbah sering menjadi sumber utama hama. Karena itu manajemen penanganan limbah perlu diperhatikan. Tidak boleh membiarkan limbah atau sampah berserakan di sekitar pasar tradisional. Tempat penanganan limbah sebaiknya selalu tertutup rapat dan selalu dibersihkan.
- (5) Sumber/tempat hama bersarang harus dibersihkan.
- (6) Lantai harus terbuat dari bahan semen atau keramik, tidak boleh tanah, agar mudah dibersihkan.

### **6.3 Pengendalian Hama**

Hama merupakan salah satu ancaman terhadap keamanan dan kelayakan pangan. Investasi hama dapat terjadi bilamana terdapat sudut untuk berkembang biak dan adanya suplai pangan. Untuk menghindari terbentuknya lingkungan yang kondusif terhadap perkembangbiakan hama maka dilakukan pemeriksaan terhadap pangan yang masuk, sanitasi, dan pemantauan. Beberapa hal yang dapat dilakukan untuk pengendalian hama adalah :

- (1) 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.
- (2) Semua area penyimpanan, penyiapan, dan pemajangan sebaiknya selalu dijaga kebersihannya. Tidak boleh terdapat pangan yang tercecer karena berpotensi masuknya hama.
- (3) Beberapa hal yang perlu diperhatikan terkait dengan pengendalian hama di pasar tradisional diantaranya adalah:
  - a. Tikus, burung, serangga dan hewan lainnya tidak boleh berkeliaran.
  - b. Jika menggunakan perangkap 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.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

-30-

- d. Pintu keluar yang berhubungan dengan area penyimpanan dan penanganan pangan sebaiknya selalu dalam kondisi tertutup.
- e. Di beberapa tempat yang kemungkinan serangga beterbangan perlu dipasang lampu perangkap 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 disekitar pasar tradisional. Tempat penanganan limbah sebaiknya selalu tertutup rapat dan selalu dibersihkan.
- g. Penanggungjawab perlu melakukan pemantauan pada saat terjadinya investasi hama atau secara berkala minimal 3 bulan sekali untuk melihat kemungkinan timbulnya sarang hama.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA