



**IMPLEMETASI CARA
PRODUKSI PANGAN
YANG BAIK
(CPPOB)**

Pujianto, SE

**DINAS PERINKOP DAN UMKM KABUPATEN MAGELANG
TAHUN 2015**



APA ITU CPPOB ?

adalah cara produksi yang memperhatikan aspek **keamanan pangan**, antara lain dengan cara :

- a. mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
- b. mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen,
- c. mengendalikan proses produksi.



MAKSUD DAN TUJUAN PEDOMAN CPPOB:

MAKSUD :

Acuan Umum bagi Industri Pengolahan Pangan.

TUJUAN PENERAPAN CPPOB:

- > Menghasilkan Pangan Olahan Bermutu sesuai Standar;
- > Industri Bertanggung Jawab thd Mutu dan Keamanan Produk;
- > Meningkatkan Daya Saing;
- > Meningkatkan Produktifitas.



RUANG LINGKUP CPPOB (18 ASPEK):

1. Lokasi
2. Bangunan
3. Fasilitas sanitasi
4. Mesin dan peralatan
5. Bahan
6. Pengawasan proses
7. Produk akhir
8. Laboratorium
9. Karyawan



RUANG LINGKUP CPPOB (18 ASPEK):

LANJUTAN.....

10. Pengemas

11. Label dan Keterangan produk

12. Penyimpanan

13. Pemeliharaan dan Program sanitasi

14. Pengangkutan

15. Dokumentasi dan pencatatan

16. Pelatihan

17. Penarikan produk

18. Pelaksanaan pedoman.

Contoh Praktek GMP di IKM Pangan



Bagaimana dengan usaha anda ??



Lingkungan dan lokasi

- Lingkungan
 - > Lingkungan sarana pengolahan hrs terawat baik, bersih dan bebas sampah.
 - > Sistem pembuangan dan penanganan limbah cukup baik.
 - > Sistem saluran pembuangan air lancar.
- Lokasi
 - > jauh dari kandang ternak (Jarak minimal 10 meter)

lokasi (lanjutan)

- >Jauh dari Tempat pembuangan sampah (TPS/TPA)
- > Bebas banjir, polusi asap, debu, bau, dan kontaminan lain.
- >Bebas dr sarang hama spt hewan pengerat dan serangga.
- >Tidak berada dekat industri logam dan kimia, pembuangan sampah atau limbah.

Bangunan dan fasilitas unit usaha

- Desain Bangunan
 - Desain, konstruksi dan tata ruang hrs sesuai dengan alur proses.
 - Bangunan cukup luas dan dpt dilakukan pembersihan secara intensif.
 - Terpisah antara ruang bersih dan ruang kotor.
 - Lantai dan dinding dr bhn kedap air, kuat dan mudah dibersihkan, serta sudut pertemuannya berbentuk lengkung.

Bangunan dan Fasilitas Unit Usaha (lanjutan)

- Fasilitas unit usaha
 - Penerangan cukup, sesuai spesifikasi proses
 - Ventilasi baik memungkinkan udara mengalir dr ruang bersih ke ruang kotor.
 - Sarana pencucian tangan dan kaki dilengkapi sabun dan pengering atau desinfektan.
 - Gudang mudah dibersihkan, terjaga dr hama, pengaturan suhu dan kelembaban sesuai, penyimpanan sistem FIFO dilengkapi catatan.

Fasilitas Kegiatan Sanitasi

- Program sanitasi meliputi :
 - > Sarana penyediaan air
 - > Sarana pembuangan air dan limbah
 - > Sarana pembersihan /pencucian
 - > Sarana toilet/jamban
 - > Sarana cuci tangan

Mesin/ Peralatan

1. Sesuai dengan jenis produksi
2. Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan, halus, tidak berlubang atau bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat
3. Tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/ peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya

Mesin/ Peralatan

Lanjutan....

4. Mudah dilakukan pembersihan, didesinfeksi dan pemeliharaan untuk mencegah pencemaran terhadap bahan pangan olahan; dan
5. Terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang, sehingga memudahkan pemeliharaan, pembersihan, desinfeksi, pemantauan dan pengendalian hama.

Bahan

1. bahan yang digunakan **seharusnya** dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan.
2. bahan yang digunakan **harus** tidak : rusak, busuk atau mengandung bahan-bahan berbahaya
3. bahan yang digunakan **harus** tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan. Apabila sesuai dengan pernyataan aspek penilaian lingkari tanda silang
4. penggunaan Bahan tambahan pangan (BTP) yang standar mutu dan persyaratannya yang belum ditetapkan, **seharusnya** memiliki izin dari otoritas komponen.

AIR

1. air merupakan bagian dari pangan olahan **seharusnya** memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundang-undangan.
2. air yang digunakan untuk mencuci/ kontak langsung dengan bahan pangan olahan, **seharusnya** memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan.
3. air, es dan uap panas (steam) **harus** dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar
4. air yang digunakan berkali-kali (resirkulasi) **seharusnya** dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah.

Pemeliharaan dan Program sanitasi

Sistem Pengendalian Hama

1. pangan olahan **seharusnya** disimpan dan disusun dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai dan jauh dari dinding serta langit-langit
2. ruangan di dalam maupun diluar pabrik/ tempat produksi **seharusnya** dalam keadaan bersih
3. tempat sampah **harus** dalam keadaan tertutup dan dibuat dari bahan yang tahan hama

Sistem Pengendalian Hama

- pabrik/ tempat produksi dan lingkungannya **seharusnya** diperiksa dan dipantau dari kemungkinan timbulnya sarang hama
- sarang hama **seharusnya** segera dimusnahkan
- Menutup lubang dan saluran yg memungkinkan masuknya hama
- Memasang kawat kasa pd jendela dan ventilasi
- Mencegah hewan piaraan berkeliaran di lokasi unit usaha

Hygiene Karyawan

- Persyaratan dan pemeriksaan rutin kesehatan karyawan
- Persyaratan kebersihan karyawan
 - Menjaga kebersihan badan
 - Mengenakan pakaian kerja dan perlengkapannya
 - Menutup luka
 - Selalu mencuci tangan dengan sabun
- Melatih kebiasaan karyawan



TERIMA KASIH