



PANDUAN ISO 22000

(Sistem Manajemen Keamanan Pangan)

Mohammad Agustian Pradana Putra

PANDUAN ISO 22000

(Sistem Manajemen Keamanan Pangan)

Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 2014
Tentang Hak Cipta

Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf l untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau dipidana denda paling banyak Rp100.000.000,00 (seratus juta rupiah).

Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana di dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).

Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat 3 yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

PANDUAN ISO 22000

(Sistem Manajemen Keamanan Pangan)

MOHAMMAD AGUSTIAN PRADANA PUTRA



Panduan ISO 22000

(Sistem Manajemen Keamanan Pangan)

© Mohammad Agustian Pradana Putra

ISBN: 978-623-94959-0-9

Cetakan Pertama, Oktober, 2020

15,5x23 cm; x+127 hal

Sampul dan Tata Letak:

Aditya Khairulsani

Diterbitkan oleh:

Penerbit FA

Jl. Tunjungtirto No. 30, Singosari, Malang, Jawa Timur 65153

www.faindonesia.co.id

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan Kehadirat Allah SWT, karena atas Rahmat, Taufik, Karunia, dan Hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan buku panduan ISO 22000 ini dengan baik sebagai salah satu produk FA Consult.

Kami sangat berharap dengan membaca buku ini dapat menambah ilmu dan wawasan kita mengenai Sistem Manajemen Keamanan Pangan, dan betapa pentingnya penerapan keamanan pangan di dalam kehidupan kita. Buku ini memadukan antara pengetahuan praktis mengenai ilmu keamanan pangan dengan ilmu sistem dan manajemen industri. Industri pangan sebagaimana umumnya industri manufaktur, memiliki permasalahan manajerial yang unik dengan orientasi bisnis yang sangat dominan. Kenyataan di lapangan membuktikan bahwa persoalan keamanan pangan bukan semata menjadi permasalahan mutu dan produksi, tetapi menjadi bagian dari sistem manufaktur secara keseluruhan.

Terima kasih tak lupa saya sampaikan kepada semua pihak yang mendukung penyusunan buku ini serta kerja keras rekan-rekan FA Consult. Sebelumnya kami mohon maaf jika terdapat kesalahan kata-kata dalam pengetikan, maka dari itu saran dan kritik yang membangun pembaca sekalian sangat diharapkan demi perbaikan yang berkesinambungan untuk napas buku ini sehingga kami menyerahkannya kepada siapa saja yang berniat membacanya untuk mengambil manfaat

sekaligus menambal kekurangannya. Puji syukur Allah SWT, Tuhan penyempurna ilmu dan alam pikiran.

Malang, September 2020

Mohammad Agustian Pradana Putra, STP

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
LATAR BELAKANG	1
1. Ruang Lingkup	3
1.1. Umum	3
1.2. Aplikasi	4
2. Acuan Normatif	5
3. Istilah dan Definisi	6
4. Sistem Manajemen Keamanan Pangan.....	7
4.1. Persyaratan umum	7
4.2. Persyaratan Dokumentasi	10
4.2.1. Umum	10
4.2.2. Pengendalian Dokumen	13
4.2.3. Pengendalian rekaman	17
5. Tanggung Jawab Manajemen	20
5.1. Komitmen Manajemen	20
5.2. Kebijakan Keamanan Pangan.....	23
5.3. Perencanaan sistem manajemen keamanan pangan.....	27
5.4. Tanggung jawab dan wewenang	30
5.5. Ketua tim keamanan pangan	33
5.6. Komunikasi	37
5.6.1. Komunikasi eksternal	37
5.6.2. Komunikasi internal	40

5.7. Kesiapan dan tanggap darurat	43
5.8. Tinjauan Manajemen	45
5.8.1. Umum	45
5.8.2. Masukan tinjauan.....	45
5.8.3. Keluaran Tinjauan	46
6. Manajemen sumberdaya	50
6.1. Ketentuan tentang sumberdaya.....	50
6.2. Sumber daya manusia.....	53
6.2.1. Umum	53
6.2.2. Kompetensi, kepedulian dan pelatihan	53
6.3. Infrastruktur.....	57
6.4. Lingkungan Kerja.....	60
7. Perencanaan dan realisasi produk yang aman	63
7.1. Umum.....	63
7.2. Program persyaratan dasar (PPD)	63
7.2.2. PPD harus	63
7.2.3. Saat memilih dan/atau menetapkan PPD, organisasi harus mempertimbangkan dan memanfaatkan informasi yang sesuai	64
7.3. Tahap awal untuk melakukan analisis bahaya.....	68
7.3.1 Umum	68
7.3.2 Tim keamanan pangan.....	68
7.3.3. Karakteristik produk	71
7.3.3.1. Bahan baku, <i>ingredient</i> dan bahan yang kontak dengan produk	71
7.3.3.2. Karakteristik produk akhir	72
7.3.4. Maksud penggunaan	75
7.3.5. Diagram alir, tahapan proses dan tindakan pengendalian....	78
7.3.5.1. Diagram alir	78
7.3.5.2. Uraian tahapan proses dan tindakan pengendalian	78
7.4. Analisis bahaya.....	81

7.4.1. Umum	81
7.4.2. Identifikasi bahaya dan penentuan tingkat yang dapat diterima	81
7.4.3. Asesmen bahaya	82
7.4.4. Seleksi dan asesmen tindakan pengendalian	82
7.5. Penetapan PPD operasional.....	86
7.6. Penetapan rencana <i>HACCP</i>	89
7.6.1. Rencana <i>HACCP</i>	89
7.6.2. Identifikasi titik kendali kritis (TKK).....	89
7.6.3. Penentuan batas kritis untuk titik kendali kritis (TKK).....	90
7.6.4. Sistem pemantauan titik kendali kritis (TKK).....	90
7.6.5. Tindakan saat pemantauan batas kritis terlampaui	90
7.7. Pemutakhiran informasi awal dan dokumen yang dispesifikasikan PPD dan rencana <i>HACCP</i>	94
7.8. Perencanaan verifikasi.....	97
7.9. Sistem ketertelusuran.....	100
7.10. Pengendalian ketidaksesuaian	103
7.10.1. Koreksi.....	103
7.10.2. Tindakan Korektif.....	103
7.10.3. Penanganan produk yang berpotensi tidak aman.....	104
7.10.3.1. Umum	104
7.10.3.2. Evaluasi pelepasan	104
7.10.3.3. Disposisi produk yang tidak sesuai.....	105
7.10.4. Penarikan produk	105
8. Validasi, verifikasi dan perbaikan sistem manajemen keamanan pangan	110
8.1. Umum.....	110
8.2. Validasi kombinasi tindakan pengendalian	110
8.3. Pengendalian pemantauan dan pengukuran.....	110
8.4. Verifikasi sistem manajemen keamanan pangan.....	111

8.4.1. Audit internal	111
8.4.2. Evaluasi hasil verifikasi individu.....	112
8.4.3. Analisis hasil kegiatan verifikasi	112
8.5. Perbaikan	113
8.5.1. Perbaikan berkesinambungan	113
8.5.2. Pemutakhiran sistem manajemen keamanan pangan.....	113
LAMPIRAN	117
A. Hubungan antara SNI ISO 22000:2009 dan SNI 19-9001:2001	117
<i>Acuan silang antara SNI ISO 22000:2009 dan SNI 19-9001-2001</i>	117
<i>Acuan Silang antara klausul SNI 19-9001-2001 dan Klausul SNI</i> <i>ISO 22000:2009</i>	120
B. Acuan silang antara HACCP dan SNI ISO 22000:2009	123
<i>Acuan silang antara prinsip-prinsip HACCP dan tahap penerapan</i> <i>dengan klausul SNI ISO 22000:2009</i>	123
Acuan silang antara prinsip-prinsip HACCP dan tahap penerapan dengan klausul SNI ISO 22000:2009	124
TENTANG PENULIS	127

LATAR BELAKANG

Keamanan pangan dikaitkan dengan adanya bahaya asal pangan (*food-borne hazard*) saat dikonsumsi oleh konsumen. Mengingat bahaya keamanan pangan dapat terjadi pada setiap tahapan rantai pangan, maka pengendalian yang cukup di seluruh rantai pangan menjadi sangat penting. Dengan demikian keamanan pangan dijamin melalui berbagai upaya yang terpadu oleh seluruh pihak dalam rantai pangan.

Organisasi dalam rantai pangan mulai dari produsen pakan, produsen primer sampai dengan pengolah pangan, operator transportasi dan penyimpanan, subkontraktor hingga outlet pengecer dan jasa boga (bersama-sama dengan organisasi yang terkait seperti produsen peralatan, bahan pengemas, bahan pembersih, bahan tambahan pangan dan *ingredient*). Penyedia jasa di bidang rantai pangan juga termasuk di dalamnya. Standar ISO 22000 ini menetapkan persyaratan sistem manajemen keamanan pangan yang mengkombinasikan unsur-unsur kunci umum berikut untuk memastikan keamanan pangan sepanjang rantai pangan, hingga konsumsi akhir :

- Komunikasi interaktif
- Manajemen system
- Program persyaratan dasar (PPD)
- Prinsip *HACCP*

Komunikasi di seluruh rantai pangan sangat penting untuk memastikan bahwa semua bahaya keamanan pangan yang relevan diidentifikasi dan dikendalikan secara cukup pada setiap tahapan rantai pangan. Hal ini menyiratkan perlunya komunikasi antar organisasi hulu dan hilir yang ada dalam rantai pangan. Jika semua ini diterapkan oleh

seluruh organisasi pangan, maka akan tercipta suatu keamanan pangan di semua elemen masyarakat.

1. Ruang Lingkup

1.1. Umum

Standar ini menetapkan persyaratan sistem manajemen keamanan pangan dimana suatu organisasi di dalam rantai pangan perlu menunjukkan kemampuannya untuk mengendalikan bahaya keamanan pangan dalam rangka memastikan makanan yang dihasilkannya aman pada saat dikonsumsi manusia.

Standar ini menetapkan persyaratan yang memungkinkan suatu organisasi untuk :

- a. merencanakan, menerapkan, menjalankan, memelihara sistem manajemen keamanan pangan untuk menyediakan produk pangan yang aman bagi pelanggan.
- b. menunjukkan kesesuaian dengan persyaratan per-UU-an keamanan pangan yang berlaku.
- c. mengevaluasi dan mengakses persyaratan pelanggan dan memperagakan kesesuaian dengan persyaratan dari pelanggan.
- d. mengkomunikasikan secara efektif isu keamanan pangan kepada pemasok, pelanggan, dan pihak yang terkait dalam rantai pangan.
- e. mengkomunikasikan secara efektif isu keamanan pangan kepada pemasok, pelanggan dan pihak lain yang terkait dalam rantai pangan.
- f. memastikan bahwa organisasi sesuai dengan kebijakan keamanan pangan yang ditetapkan.
- g. menunjukkan kesesuaian kepada pihak terkait yang relevan.
- h. mendapatkan sertifikasi sistem manajemen keamanan pangan dari organisasi, eksternal, atau untuk melakukan swa-asesmen atau pernyataan diri sesuai standar ini.

Standar ini memungkinkan suatu organisasi kecil dan/atau mikro (seperti usaha tani kecil, distributor pengemas kecil, pengecer kecil atau outlet jasa pangan kecil), untuk mengimplementasikan kombinasi tindakan pengendalian yang dikembangkan pihak eksternal.

1.2. Aplikasi

Semua persyaratan standar ini bersifat umum dan berlaku untuk semua organisasi di seluruh rantai pangan tanpa memperhatikan ukuran dan kompleksitas. Hal ini mencakup organisasi yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam satu atau lebih dalam tahapan dalam rantai pangan.

2. Acuan Normatif

Dokumen acuan berikut mutlak diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang dikutip yang dipakai. Untuk acuan tak bertanggal, digunakan dokumen edisi terakhir (termasuk amandemen).

3. Istilah dan Definisi

Untuk maksud dokumen ini, digunakan istilah dan definisi yang diberikan dalam SNI ISO 9000. Untuk memudahkan pemakai standar ini, beberapa definisi dalam SNI ISO 9000 yang dikutip dalam catatan hanya digunakan untuk penerapan khusus.

4. Sistem Manajemen Keamanan Pangan

4.1. Persyaratan umum

Tentang apa?

Menguraikan tentang persyaratan umum bila sebuah organisasi ingin menerapkan ISO 22000.

Apa persyaratannya?

Organisasi harus menetapkan, mendokumentasikan, menerapkan, dan memelihara suatu sistem manajemen keamanan pangan yang efektif dan jika perlu memutakhirkannya sesuai dengan persyaratan standar ini.

Apa yang perlu dilakukan?

1. Menetapkan ruang lingkup sistem manajemen keamanan pangan yaitu menguraikan kategori produk, proses dan lokasi produk, yang ditetapkan oleh sistem manajemen keamanan pangan.
2. Mengkomunikasikan informasi yang tepat tentang isu keamanan produk di seluruh rantai pangan.
3. Memastikan bahwa bahaya keamanan pangan yang diperkirakan dapat terjadi pada produk di dalam ruang lingkup sistem diidentifikasi, dievaluasi, dan dikendalikan dengan cara yang sesuai sehingga produk yang dihasilkan tidak membahayakan konsumen.
4. Mengkomunikasikan informasi tentang pengembangan, penerapan, dan pemutakhiran sistem manajemen keamanan pangan di dalam organisasi.
5. Mengevaluasi secara periodik dan memutakhirkan sistem manajemen keamanan pangan untuk memastikan bahwa sistem

Akhir sampel gratis

Anda membaca 18 halaman pertama.
Versi lengkap tersedia sebagai e-book PDF
di toko Penerbit FA:

faindonesia.co.id/buku/