

## Sistem Analisa keamanan pangan dan titik kendali kritis (HACCP)

### Sistem Analisa keamanan pangan dan titik kendali kritis (HACCP)

adalah metode manajemen keamanan pangan yang bersifat sistematis untuk mengidentifikasi bahaya yang kemungkinan dapat terjadi dalam proses produksi pangan. Pengendalian keamanan pangan diproses dalam desain yang berfokus pada pencegahan aktif terutama pada pengujian produk akhir.

## 7 prinsip yang terdapat dalam sistem HACCP

### 1 Mengidentifikasi potensi bahaya

Mengidentifikasi semua probabilitas bahaya biologis, kimia dan fisik dalam proses produksi pangan dan menilai kemungkinan terjadinya bahaya.

### 2 Menentukan pengendalian titik kritis

Pengendalian titik kritis adalah langkah atau prosedur dalam proses produksi pangan dimana pengendalian diterapkan untuk mencegah, menghilangkan, atau mengurangi bahaya keamanan makanan ke tingkat yang dapat diterima. CCP berarti untuk produksi pangan termasuk dalam memasak dan menyimpan makanan dingin, panas, dsb.

### 3 Menetapkan Batas kritis

Batas adalah kriteria untuk menentukan apakah bahaya dapat diterima tanpa mengkompromikan keamanan pangan. Batas harus dapat diukur. Contohnya termasuk waktu, suhu, kelembaban, aktivitas air, nilai pH, dsb.

### 4 Menentukan prosedur pemantauan untuk CCP

Pemantauan adalah urutan pengamatan atau pengukuran yang direncanakan untuk menilai apakah CCP terkendali. Inspeksi visual dan pengukuran suhu adalah beberapa contohnya.

Suhu inti pada **75°C** atau lebih tinggi.



### 5 Menetapkan tindakan korektif

Tindakan korektif adalah tindakan yang diambil untuk mengembalikan proses produksi ke dalam kendali saat penyimpangan dari batas kritis terdeteksi. Menentukan tindakan korektif sejak awal agar memperbaiki masalah dengan cepat.

### 6 Menentukan Prosedur Verifikasi

Verifikasi adalah penerapan metode prosedur, pengujian, pengambilan sampel, dsb untuk memastikan sistem HACCP bekerja secara efektif.

### 7 Menerapkan sistem pencatatan

Menyimpan catatan HACCP secara tepat adalah bagian penting dari sistem HACCP. Catatan untuk CCP, menentukan batas, tindakan korektif dan hasil kegiatan verifikasi, ini termasuk rencana sistem HACCP.

Menerapkan sistem HACCP membawa manfaat bagi konsumen, industri pangan dan pemerintah. Selain itu, meningkatkan keamanan pada makanan tepat pada waktunya:

- Memanfaatkan sumber daya dengan lebih efektif;
- Menanggapi permasalahan keamanan pangan tepat pada waktunya;
- Meningkatkan kesehatan masyarakat dengan meminimalisir resiko kontaminasi mikroba pada makanan.

Untuk mempelajari lebih lanjut mengenai sistem HACCP, Silahkan mengunjungi website pusat keamanan pangan [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk).