



BADAN POM

PEDOMAN

PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN

**PADA MASA STATUS DARURAT KESEHATAN
CORONA VIRUS DISEASE 2019 (COVID-19)
DI INDONESIA**



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
APRIL 2020**

**PEDOMAN
PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN
PADA MASA STATUS DARURAT KESEHATAN
CORONA VIRUS DISEASE 2019 (COVID-19)
DI INDONESIA**

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
APRIL 2020**



**PEDOMAN
PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN
PADA MASA STATUS DARURAT KESEHATAN
CORONA VIRUS DISEASE 2019 (COVID-19)
DI INDONESIA**

Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2020

ISBN :

978-602-415-014-3

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku dalam bentuk elektronik, mekanik, fotokopi, rekaman atau cara apapun tanpa izin tertulis sebelumnya dari Badan POM RI.

Diterbitkan oleh :

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

Jalan Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat – 10560

Telepon : (62-21) 42875584

Faksimile : (62-21) 42875780

E-mail : standarpangan@pom.go.id

SAMBUTAN



Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, dengan selesainya buku PEDOMAN PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA STATUS DARURAT KESEHATAN *CORONA VIRUS DISEASE 2019 (COVID-19)* DI INDONESIA.

Pedoman ini merupakan panduan bagi pelaku usaha pangan agar tetap dapat memproduksi dan mendistribusikan pangan olahan dengan menerapkan upaya pencegahan risiko penyebaran COVID-19. Kita memahami bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi setiap rakyat Indonesia, sehingga harus senantiasa tersedia secara cukup, aman dan bermutu.

Dalam mencegah dan menangani kondisi dan dampak wabah COVID-19 di Indonesia serta sejalan dengan kedudukan Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagai Lembaga Pemerintah Non Kementerian yang diberikan amanah dalam penjaminan keamanan dan mutu pangan olahan, dipandang perlu menjaga ketersediaan pangan olahan yang berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Dalam melaksanakan praktik produksi, distribusi dan dan ritel pangan olahan, BPOM memandang perlu menerbitkan panduan pencegahan



penyebaran COVID-19 dan memastikan penerapan sesuai dengan panduan selama masa pandemik COVID-19.

Diharapkan dengan terbitnya pedoman ini, pelaku usaha dapat menerapkan dengan baik sehingga dapat mencegah penyebaran COVID-19, dan penjaminan keamanan dan mutu pangan olahan dapat terus ditingkatkan. Ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan pedoman ini dan semoga pedoman ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Jakarta, 30 April 2020

Kepala Badan Pengawas
Obat Dan Makanan RI



Dr. Penny K. Lukito, MCP

KATA PENGANTAR



COVID-19 merupakan penyakit yang disebabkan oleh infeksi virus SARS-Cov-2, yang dapat berdampak ringan sampai berat. Badan Kesehatan Dunia (WHO) dan Pemerintah telah merekomendasikan langkah pencegahan melalui pembatasan kontak fisik (*physical distancing*), praktik higiene perorangan serta sanitasi permukaan semua fasilitas atau peralatan yang digunakan bersama untuk mencegah semakin luasnya penyebaran COVID-19.

Dalam rantai pangan olahan, mulai dari produksi, distribusi maupun ritel untuk sampai ke konsumen, melibatkan personel yang perlu diantisipasi pergerakannya serta disinfeksi penggunaan fasilitas higiene guna mencegah penyebaran COVID-19. Badan POM sebagai Lembaga yang diberikan amanah dalam menjamin keamanan dan mutu pangan olahan, menyusun PEDOMAN PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PANGAN OLAHAN PADA MASA STATUS DARURAT KESEHATAN *CORONA VIRUS DISEASE 2019 (COVID-19)* DI INDONESIA. Pedoman ini memuat latar belakang perlunya pedoman ini, panduan praktek sanitasi dan higiene personel, pembatasan jarak fisik, sanitasi/disinfeksi fasilitas, komunikasi pencegahan COVID-19, serta pemantauan penerapannya baik di



sarana produksi, distribusi maupun ritel (konvensional dan daring). Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan semoga pedoman ini bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 30 April 2020

Deputi Bidang Pengawasan
Pangan Olahan



Dra. Reri Indriani, Apt., M.Si.



TIM PENYUSUN

- Pengarah : Dr. Penny K. Lukito, MCP
(Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan)
- Penanggung Jawab : Dra. Reri Indriani, Apt., M.Si.
(Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan)
- Koordinator Pelaksana Teknis : Dra. Sutanti Siti Namtini, Apt., Ph.D
(Direktur Standardisasi Pangan Olahan)
- Penyusun : Yusra Egayanti, S.Si., Apt., MP
Sofhiani Dewi, STP, M.Si.
Dyah Setyowati, SF, Apt., MP
Desy Rasta Waty, S.Si., Apt., M.Si.
Nurul Ikka Sekardani, S.Farm., Apt.
Ichsan Kharisma, STP
Destriani Sanjaya Pinem, S.Farm., Apt.
Dra. Chairun Nissa, Apt. MP
drg. Antony Azarsyah, MKM
- Narasumber : Prof. Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, Ph.D
- Tenaga Ahli : Dr. Roy A. Sparringa, M.App.Sc
Dr.rer.nat. Rahmana Emran Kartasasmita



DAFTAR ISI

SAMBUTAN.....	iii
KATA PENGANTAR	v
TIM PENYUSUN.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
A. PENDAHULUAN	1
B. SANITASI PANGAN	3
C. PERSONEL.....	7
D. PEMBATAAN JARAK FISIK (<i>PHYSICAL DISTANCING</i>)	10
E. KOMUNIKASI, INFORMASI, DAN EDUKASI (KIE)	13
F. DISTRIBUSI DAN RITEL.....	15
G. PROTOKOL UNTUK PENGUNJUNG	26
H. PEMANTAUAN KEPATUHAN	26
I. PENUTUP	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cara mencuci tangan yang benar	5
Gambar 2. Disinfeksi <i>forklift</i>	6
Gambar 3. Gejala penyakit COVID-19.....	7
Gambar 4. Pengecekan suhu karyawan pada pintu masuk.....	9
Gambar 5. Penyediaan hand sanitizer di dekat mesin absensi	10
Gambar 6. Pembatasan jarak fisik di <i>lift</i>	11
Gambar 7. Pembatasan jarak secara fisik di area fasilitas produksi, kantin, kantor, dan gudang	12
Gambar 8. Peringatan di pintu masuk <i>lift</i>	14
Gambar 9. Pembatasan jarak fisik di pasar tradisional dan supermarket	20
Gambar 10. Pembatasan jarak fisik di antrian pembayaran	20
Gambar 11. Pengemasan pangan di supermarket.....	21
Gambar 12. Layanan pesan antar untuk pangan	23
Gambar 13. Sarana pangan siap saji tidak melayani makan di tempat....	25
Gambar 14. Layanan pesan antar dengan pemesanan secara daring	25
Gambar 15. Monitoring kepatuhan dengan check list atau alat perekam elektronik (CCTV).....	26

A. PENDAHULUAN

SARS-Cov-2 adalah virus baru penyebab penyakit saluran pernafasan dan termasuk dalam famili coronavirus. Virus yang menyebabkan *Severe Acute Respiratory Syndrome* (SARS) dan *Middle East Respiratory Syndrome* (MERS) juga termasuk dalam famili ini. Efek yang ditimbulkan virus SARS-Cov-2 ini dapat berupa penyakit ringan sampai berat. Penyakit karena infeksi virus ini disebut COVID-19. Untuk memudahkan penyebutan SARS-Cov-2, maka dalam pedoman ini digunakan istilah virus COVID-19. Virus COVID-19 bisa menyebabkan gangguan pada sistem pernapasan, pneumonia akut, sampai kematian.

Pada tanggal 30 Januari 2020 WHO telah menetapkan kasus COVID-19 ini sebagai Kedaruratan Kesehatan Masyarakat Yang Meresahkan Dunia / *Public Health Emergency of International Concern* (KKMMD/PHEIC). Karena penambahan jumlah kasus COVID-19 berlangsung sangat cepat dan telah terjadi penyebaran antar negara, maka pada tanggal 11 Maret 2020, WHO menetapkan COVID-19 sebagai pandemi.

Seseorang dapat terinfeksi/tertular COVID-19 melalui berbagai cara yaitu:

- tidak sengaja menghirup percikan ludah dari bersin atau batuk penderita COVID-19;
- memegang mulut atau hidung tanpa mencuci tangan terlebih dulu setelah menyentuh benda yang terkena cipratan air liur penderita COVID-19; atau
- kontak jarak dekat dengan penderita COVID-19, misalnya bersentuhan atau berjabat tangan.

Virus COVID-19 dapat menginfeksi siapa saja, namun orang lanjut usia, ibu hamil, orang yang sedang sakit, atau orang yang memiliki daya tahan tubuh lemah memiliki risiko yang lebih besar. Oleh sebab itu, diperlukan pembatasan kontak fisik (*physical distancing*), peningkatan higiene perorangan serta



penerapan sanitasi untuk mencegah semakin luasnya penyebaran virus ini.

Sampai saat ini belum terdapat bukti yang menunjukkan bahwa virus COVID-19 dapat ditularkan melalui pangan. Risiko penularan COVID-19 melalui pangan dan kemasan pangan sangat rendah sepanjang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dipraktikkan oleh semua sektor industri di setiap mata rantai pasok pangan.

Sejalan dengan ketetapan WHO, Presiden telah menetapkan COVID-19 sebagai jenis penyakit yang menimbulkan kedaruratan kesehatan masyarakat berdasarkan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020. Dengan adanya ketetapan ini diperlukan upaya penanggulangan, yang dilakukan berdasarkan Peraturan Pemerintah No 21 tahun 2020 tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar dalam Rangka Percepatan Penanganan COVID-19 di mana pemerintah menekankan bahwa Pembatasan Sosial Berskala Besar dilakukan dengan tetap memperhatikan pemenuhan kebutuhan dasar penduduk.

Kita pahami bahwa pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar penduduk. Oleh karena itu, Badan POM sebagai lembaga pemerintah yang memiliki mandat dalam pengawasan keamanan, dan mutu pangan menerbitkan Surat Edaran Nomor: HK.02.02.1.2.04.20.12 Tahun 2020 tentang Upaya Menjaga Ketersediaan Obat dan Makanan Berkualitas pada Masa Status Keadaan Tertentu Darurat Bencana Wabah COVID-19 di Indonesia. Hal ini untuk mendukung pelaku usaha dalam memastikan rantai produksi dan distribusi pangan olahan berkualitas secara konsisten termasuk pada masa status keadaan tertentu darurat bencana wabah COVID-19 di Indonesia. Selain itu, untuk memastikan pelaksanaan tugas dan fungsi layanan publik serta pengawasan Badan Pengawas Obat dan Makanan kepada pelaku usaha dalam rangka mewujudkan pangan olahan yang aman, bermutu, dan berdaya saing tetap berjalan maksimal selama masa status keadaan tertentu darurat bencana wabah COVID-19 di Indonesia. Hal ini sebagai bentuk



implementasi dari amanah Peraturan Pemerintah No.86 Tahun 2019, bahwa kedaruratan keamanan pangan dapat terjadi akibat wabah/bencana, sehingga perlu diambil langkah-langkah penanganan cepat melalui kajian, manajemen dan komunikasi risiko.

Menindaklanjuti surat edaran tersebut, untuk menjamin ketersediaan pangan olahan yang aman dan bermutu serta untuk mengurangi penyebaran COVID-19 diperlukan pedoman bagi pelaku usaha pangan khususnya terkait proses produksi dan distribusi sebagai protokol panduan untuk mencegah penyebaran COVID-19. Penerapan pedoman ini berlaku selama masa pandemi COVID-19 yang ditetapkan pemerintah sebagai masa tanggap kedaruratan kesehatan masyarakat.

B. SANITASI PANGAN

Sanitasi pangan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Dalam rangka memenuhi ketentuan kebijakan pemerintah terkait pencegahan risiko penyebaran COVID-19 serta untuk penjaminan keamanan dan mutu pangan, maka praktik sanitasi pangan berikut harus dilakukan:

1. Penerapan Cara yang Baik/*Good Practices*

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dalam produksi pangan olahan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Untuk pangan olahan tertentu, penerapan cara yang baik juga dilaksanakan sesuai ketentuan antara lain Cara Produksi yang Baik untuk Pangan Steril Komersial, Cara Produksi yang Baik untuk Formula Bayi dan Cara Produksi yang Baik untuk Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) sesuai dengan kategori dan karakteristik pangan olahan. Selain itu, prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) juga diterapkan untuk pangan tertentu yang diwajibkan oleh peraturan perundang-undangan, antara lain untuk produk yang diperuntukkan bagi bayi/anak.



2. Higiene Karyawan

Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan oleh setiap karyawan. Hal-hal yang harus ditekankan oleh setiap karyawan dalam penerapan higiene karyawan yang baik, antara lain:

- a. menjaga kebersihan tangan dengan:
 - sering cuci tangan menggunakan sabun selama paling sedikit 20 detik, terutama setelah berada di tempat umum, kamar kecil, membuang ingus (*nose-blowing*), batuk, atau bersin. Fasilitas cuci tangan harus tersedia di semua area baik di area publik, tempat ibadah, kantin, ruang produksi, *workstation*, ruang pertemuan, gudang, dan lain lain;
 - a. menggunakan *hand sanitizer* setelah berada di tempat umum dan menyentuh benda atau permukaan yang sering disentuh orang lain.
- b. menggunakan disinfektan pada permukaan kerja dan titik-titik peralatan yang sering digunakan bersama, misalnya gagang pintu, meja, troli, layanan kasir elektronik, alat perekam kehadiran, dan lainnya.
- c. menggunakan masker untuk menutupi mulut dan hidung guna mencegah percikan droplet saat bicara, batuk atau bersin.
- d. menjaga kebersihan seragam kerja. Menganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi dan sebelum pulang kerja.

Pelaku usaha harus menyediakan fasilitas cuci tangan yang cukup dan mudah terjangkau di semua area baik di area publik, tempat ibadah, kantin, ruang produksi, *workstation*, ruang pertemuan, gudang, dan lain lain yang dilengkapi dengan sabun cair, tisu/mesin pengering tangan, tempat sampah. *Hand sanitizer* juga harus disediakan pada titik-titik

peralatan yang digunakan bersama, misalnya alat perekam kehadiran.

Selain ketersediaan fasilitas higiene dan sanitasi, pelaku usaha juga harus mengingatkan karyawan untuk selalu menerapkan praktik higiene yang baik secara intensif.



Gambar 1. Cara mencuci tangan yang benar

3. Disinfeksi untuk inaktivasi virus COVID-19 yang lebih cepat

Virus jenis korona lainnya telah terbukti peka terhadap klorinasi dan disinfeksi dengan sinar ultraviolet (UV). Virus ini dikelilingi oleh membran sel inang lipid, yang tidak kuat, sehingga virus COVID-19 cenderung lebih sensitif terhadap klorin dan proses disinfeksi oksidan lainnya. Jika menggunakan disinfektan berbasis klorin, kandungan residu klorin bebas harus lebih besar dari 0,5 mg/L, yang diuji pada waktu minimal 30 menit setelah waktu kontak. Namun demikian, terdapat alternatif disinfektan lain yang aman untuk permukaan atau peralatan yang kontak dengan pangan diantaranya disinfektan berbasis alkohol, hidrogen peroksida, ozon, kalium hidroksida, dan natrium hidroksida.

Peralatan atau benda yang selalu disentuh secara rutin harus dilakukan disinfeksi sebelum digunakan.



Gambar 2. Disinfeksi forklift

4. Pengolahan limbah yang aman

WHO menyatakan bahwa, hingga saat ini, tidak ada bukti bahwa virus COVID-19 telah ditransmisikan melalui sistem pembuangan/air kotor dengan atau tanpa pengolahan air limbah. Namun demikian, air limbah yang dibawa dalam sistem pembuangan/air kotor harus diolah dengan pengolahan air limbah terpusat yang dirancang dan dikelola dengan baik. Setiap tahapan (termasuk waktu retensi dan pengenceran) menghasilkan pengurangan potensi risiko. Kolam stabilisasi limbah (seperti kolam oksidasi atau kolam ikan) umumnya dianggap sebagai teknologi pengolahan air limbah yang praktis dan sederhana yang sangat cocok untuk menghancurkan patogen. Hal ini karena waktu retensi yang relatif lama (20 hari atau lebih) dikombinasikan dengan sinar matahari, kadar pH yang meningkat, aktivitas biologis dan faktor-faktor lain yang berperan mempercepat kerusakan patogen. Disinfeksi dapat dilakukan apabila instalasi pengolahan air limbah dianggap tidak optimal menghilangkan virus. Untuk Usaha Mikro Kecil, penanganan limbah dapat mengacu ke penanganan limbah domestik sesuai ketentuan perundang-undangan.

Praktik terbaik untuk melindungi kesehatan pekerja di fasilitas perawatan sanitasi/pengolahan limbah harus diikuti. Pekerja harus mengenakan alat pelindung diri (APD) yang sesuai, yang meliputi pakaian luar pelindung, sarung tangan, sepatu bot, kacamata atau perisai wajah, dan masker; mereka harus sering melakukan kebersihan tangan; dan harus menghindari menyentuh mata, hidung dan mulut dengan tangan yang tidak dicuci.

C. PERSONEL

Prinsip higiene dan kesehatan personel dilakukan dengan mengacu pada CPPOB, di mana setiap karyawan harus memantau kesehatan dirinya pribadi secara sukarela. Karyawan yang tidak sehat dilarang masuk bekerja. Jika mereka memiliki gejala seperti demam, batuk, pilek, sakit tenggorokan, gangguan pernapasan, dan letih/lesu, mereka harus mengikuti saran pemerintah dengan tinggal di rumah atau ke sarana pelayanan kesehatan jika diperlukan.



Gambar 3. Gejala penyakit COVID-19

Pelaku usaha pangan diharapkan mendorong karyawan untuk melakukan monitoring kesehatan secara mandiri dan melaporkan ke pimpinan apabila mengalami gejala COVID-19 atau telah kontak dekat dengan pasien yang mengalami



gejala COVID-19. Pelaku usaha pangan juga diharapkan memiliki prosedur khusus untuk monitoring kesehatan karyawan, misalnya melakukan pendataan terhadap suhu dan gejala secara berkala.

Praktik higiene dan kesehatan personel antara lain meliputi:

1. mengecek suhu badan menggunakan termometer yang sudah dikalibrasi (baik termometer air raksa maupun termometer inframerah) dan kondisi kesehatan karyawan, termasuk indikasi adanya gejala gangguan kesehatan terutama di area akses masuk utama, kantor, gudang, pabrik, dan/atau parkir;
2. mencuci tangan dengan sabun dan air bersih yang mengalir dengan cara yang benar selama minimal 20 detik (sebelum masuk fasilitas produksi/distribusi, setelah dari toilet, sebelum makan, setelah bersin dan/atau batuk, dan sebelum dan sesudah menyentuh area wajah). Penggunaan *hand sanitizer* hanya diperbolehkan untuk area tertentu sesuai persyaratan CPPOB yang tidak memungkinkan untuk mencuci tangan dengan air, misalnya di area produksi yang harus kering (waktu kontak tangan dengan *hand sanitizer* minimal 30 detik, semua permukaan tangan basah dan dibantu dengan aktivitas mekanik penggosokan);
3. segera mengganti pakaian setelah tiba di fasilitas produksi/distribusi apabila menggunakan transportasi umum;
4. menggunakan masker selama berada di area produksi/distribusi; dan
5. menggunakan sarung tangan jika diperlukan. Jika menggunakan sarung tangan maka harus memperhatikan frekuensi penggantian atau higiene lainnya yang perlu diperhatikan.



Gambar 4. Pengecekan suhu karyawan pada pintu masuk

Jika terdapat karyawan dengan gejala demam dan batuk, pilek, gangguan tenggorokan, sesak napas, atau letih/lesu maka karyawan tersebut diharuskan untuk pulang ke rumah dan tidak masuk ke area perusahaan. Karyawan tersebut harus mengisolasi diri di rumah dan menaati “Protokol Isolasi Diri Sendiri dalam Penanganan COVID-19” yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan.

Jika terdapat karyawan yang positif COVID-19 atau kategori Pasien Dalam Pengawasan (PDP) maka diharuskan untuk karantina selama 14 hari sesuai protokol yang ditetapkan pemerintah. Kegiatan produksi/distribusi dapat terus berjalan dan dilaksanakan sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Sampai saat ini belum ada bukti yang menunjukkan bahwa COVID-19 dapat ditransmisikan melalui pangan atau kemasan pangan, karena virus membutuhkan inang manusia atau hewan untuk bereplikasi.

Petugas harus mencatat dan memberikan informasi kepada pimpinan terkait karyawan yang mengalami gejala kesehatan tersebut. *Double check* dilakukan untuk menghindari risiko lolosnya karyawan dalam pengecekan di pintu masuk utama

akibat banyaknya karyawan yang harus dicek. Setelah dilakukan pengecekan, karyawan harus melakukan praktik higiene di area pintu masuk utama atau kantor, pintu masuk gudang, pabrik dan/atau area parkir kendaraan. Hal ini dapat dilakukan dengan berbagai cara, seperti menyediakan tempat cuci tangan beserta sabun atau *hand sanitizer* di area-area tersebut. Tidak diizinkan menggunakan metode disinfeksi personel misalnya dengan bilik disinfeksi atau sinar UV.

Pelaku usaha pangan diharapkan mampu menambah fasilitas higiene personel di titik-titik dengan risiko kontak yang tinggi, misalnya penyediaan *hand sanitizer* di dekat mesin absensi. Apabila perusahaan menyediakan fasilitas transportasi bagi karyawan, fasilitas transportasi yang digunakan juga harus didisinfeksi secara berkala.



Gambar 5. Penyediaan *hand sanitizer* di dekat mesin absensi

**Catatan saat pelaksanaan pemeriksaan suhu dan kesehatan karyawan: Petugas dan karyawan harus tetap menerapkan pembatasan jarak secara fisik (physical distancing) dengan jarak minimal 1 meter antara individu (sebagaimana diuraikan pada bagian D pedoman ini), di semua area.*

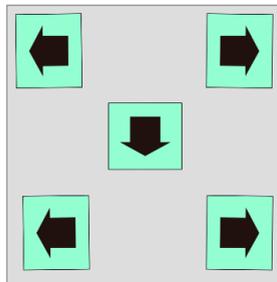
D. PEMBATASAN JARAK FISIK (*PHYSICAL DISTANCING*)

Pembatasan jarak secara fisik (*physical distancing*) merupakan salah satu upaya yang harus dilakukan dalam menekan

penyebaran COVID-19, termasuk di fasilitas produksi dan distribusi pangan olahan. Sebagaimana diketahui, pembatasan jarak secara fisik dilakukan dengan menjaga jarak antar personel minimal 1 meter dan menghindari kerumunan.

Pelaksanaan dari pembatasan jarak secara fisik dapat berbeda-beda, tergantung dari kondisi fasilitas produksi dan distribusi. Dalam hal ini, pengambil kebijakan di fasilitas tersebut harus dapat mengambil tindakan yang tepat untuk melindungi karyawan. Secara umum, beberapa contoh implementasi pembatasan jarak secara fisik tersebut antara lain sebagai berikut:

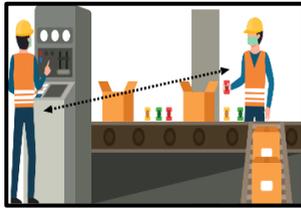
1. mengatur ulang waktu kerja, dapat dilakukan dengan membagi waktu kerja karyawan menjadi beberapa kelompok agar meminimalkan frekuensi pertemuan antara karyawan;
2. mengatur pintu keluar dan masuk karyawan sedemikian rupa sehingga karyawan yang berbeda *shift* kerja tidak bertemu. Untuk memudahkan pelaksanaannya, perusahaan dapat membuat peta ilustrasi alur keluar masuk karyawan sehingga lebih mudah dipahami;
3. memberikan tanda khusus yang ditempatkan di lantai area yang padat karyawan, misalnya area kerja, *lift*, dan area lain sebagai pembatas jarak antar karyawan.



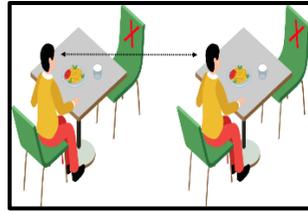
Gambar 6. Pembatasan jarak fisik di *lift*

4. mengatur ulang posisi atau tempat duduk karyawan dengan jarak minimal 1 meter di semua area, termasuk alat

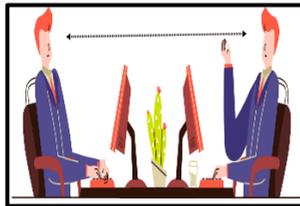
transportasi karyawan (jika terdapat fasilitas antar jemput karyawan), area/pintu masuk, *lift*, kantin, tempat ibadah (misal mushola/ masjid), ruang rapat, area kantor, ruang produksi, ruang ganti, laboratorium, gudang, ruang khusus merokok (*smoking area*) dan area publik (misalnya ruang tunggu, koridor, dan taman).



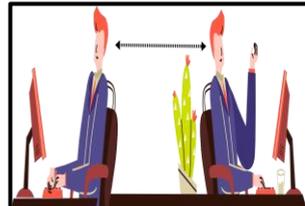
Area fasilitas produksi



Area kantin



Area kantor



Area gudang

Gambar 7. Pembatasan jarak secara fisik di area fasilitas produksi, kantin, kantor, dan gudang



Penerapan pembatasan jarak secara fisik di area tersebut dapat dilakukan dengan pengaturan posisi atau tempat duduk dengan memberikan tanda tertentu sedemikian rupa sehingga karyawan tidak berhadapan pada jarak dekat, dan duduk/berdiri bersebelahan dengan jarak minimal 1 meter.

Terkait dengan pembatasan jarak secara fisik di ruang ganti, dapat dilakukan dengan membatasi jumlah karyawan yang masuk untuk berganti pakaian. Jumlah karyawan yang diizinkan masuk dapat bervariasi sesuai dengan kapasitas ruang ganti, dengan tetap mengutamakan jarak minimal 1 meter antar karyawan.

Namun demikian, salah satu hal penting yang tidak dapat diabaikan adalah penerapan pembatasan jarak secara fisik tanpa disertai dengan praktek higiene dan sanitasi yang efektif, mungkin tidak dapat mencegah penyebaran COVID-19.

Jika kondisi ruangan/tempat tidak memungkinkan untuk pembatasan jarak secara fisik minimal 1 meter, maka personel wajib menggunakan APD tambahan yang sesuai, misalnya masker, sarung tangan, atau pakaian khusus yang dapat mencegah penyebaran COVID-19. Penggunaan APD tambahan tersebut dapat dikecualikan jika pada fasilitas produksi dan distribusi telah menerapkan cara yang baik yang mempersyaratkan APD secara khusus. Selain itu, jika pada area tertentu pembatasan jarak fisik minimal 1 meter tidak dapat dilakukan karena keterbatasan ruangan, maka dapat dilakukan misalnya dengan menambahkan pembatas/partisi di antara karyawan atau alternatif lain yang sesuai.

E. KOMUNIKASI, INFORMASI, DAN EDUKASI (KIE)

Selain melakukan KIE tentang keamanan dan mutu pangan, pelaku usaha pangan perlu mempunyai tim yang bertugas melakukan KIE mengenai pencegahan penyebaran COVID-19. Tim harus menyiapkan petunjuk dan peringatan mengenai pembatasan kontak fisik, higiene perorangan dan penerapan sanitasi bagi karyawan dan mengomunikasikannya sehingga

setiap karyawan memahami prosedur yang harus dilaksanakan. Petunjuk dan peringatan yang sesuai harus tersedia pada area-area berikut:

1. alat transportasi karyawan (jika terdapat fasilitas antar jemput karyawan);
2. pintu masuk;
3. *lift*;
4. kantin;
5. tempat ibadah (misal mushola/masjid);
6. ruang rapat;
7. kantor;
8. ruang produksi;
9. ruang ganti;
10. laboratorium;
11. gudang; dan
12. area publik (misalnya ruang tunggu, koridor, dan taman).



Gambar 8. Peringatan di pintu masuk *lift*



Penyampaian petunjuk dan peringatan dilakukan kepada karyawan menggunakan media yang sesuai, antara lain penyampaian secara langsung serta penggunaan *leaflet*, poster, spanduk, *banner*, media elektronik, dan media sosial. Tim secara rutin mengulang penyampaian petunjuk dan peringatan, misalnya melalui pengeras suara setiap 2 jam, media elektronik yang ada di area perusahaan setiap 1 jam, dan sebagainya.

Tim secara rutin melakukan pengecekan/evaluasi terhadap pemahaman/kesadaran karyawan antara lain melalui pertemuan rutin/*briefing* karyawan, survei, dan pencatatan. Petunjuk dan peringatan antara lain berupa:

1. prosedur pembatasan kontak fisik;
2. prosedur higiene personel, meliputi mencuci tangan, etika bersin/batuk, pemakaian masker dan sarung tangan;
3. prosedur sanitasi/disinfeksi permukaan;
4. prosedur penerimaan barang dari luar; dan
5. prosedur menerima tamu dari luar.

Selain petunjuk dan peringatan internal, perusahaan perlu menyiapkan petunjuk penanganan produk pangan bagi distributor dan konsumen dalam rangka pencegahan penularan COVID-19 dan penjaminan keamanan dan mutu pangan olahan. Petunjuk dapat berupa prosedur penanganan produk pangan selama distribusi maupun setelah sampai kepada konsumen.

F. DISTRIBUSI DAN RITEL

1. Sarana Distribusi

Sarana distribusi pangan mencakup antara lain gudang distributor, alat transportasi, dan media/tempat pengemasan sekunder/tersier. Selain menerapkan prinsip Cara Distribusi Pangan yang Baik secara konsisten, juga harus dilakukan upaya pencegahan risiko penyebaran COVID-19 pada sarana distribusi diantaranya:

- 
- a. melakukan disinfeksi permukaan benda yang sering disentuh, seperti peralatan yang digunakan bersama (sebagaimana diuraikan pada bagian B pedoman ini);
 - b. menjaga higiene personal (sebagaimana diuraikan pada bagian C pedoman ini); dan
 - c. melakukan pembatasan jarak fisik personel minimal 1 meter (sebagaimana diuraikan pada bagian D pedoman ini).

2. Sarana Ritel

2.1 Prinsip Umum

Sarana ritel pangan, baik berupa ritel modern (supermarket, minimarket, atau grosir yang berbentuk perkulakan) maupun ritel tradisional (pasar tradisional dan kios/warung) juga berisiko menjadi tempat penyebaran COVID-19. Selain menerapkan Cara Ritel Pangan yang Baik secara konsisten, juga harus dilakukan upaya pencegahan risiko penyebaran COVID-19 pada sarana ritel diantaranya:

- a. melakukan disinfeksi permukaan benda yang sering disentuh, seperti peralatan yang digunakan bersama (sebagaimana diuraikan pada bagian B pedoman ini), termasuk membersihkan troli atau keranjang belanja sebelum digunakan;
- b. menjaga higiene personal (sebagaimana diuraikan pada bagian C pedoman ini), dengan penambahan ketentuan berupa: memastikan petugas kasir atau karyawan di area penjualan dan gudang untuk menggunakan masker, menjaga jarak aman dengan konsumen, dan mencuci tangan setiap 1 jam sekali;

- 
- c. melakukan pembatasan jarak fisik personel minimal 1 meter (sebagaimana diuraikan pada bagian D pedoman ini);
 - d. mengupayakan ruang yang cukup sehingga antar konsumen dapat menjaga jarak aman, baik pada saat pemilihan produk maupun pada saat pembayaran;
 - e. melakukan upaya pencegahan penyebaran COVID-19 dari konsumen, seperti:
 - e.1. mewajibkan konsumen menggunakan masker;
 - e.2. melakukan pengecekan suhu tubuh konsumen pada pintu masuk utama dan melarang masuk pengunjung yang tidak sehat atau memiliki gejala COVID- 19;
 - e.3. menyediakan fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun cuci tangan atau menyediakan *hand sanitizer* jika tidak tersedia fasilitas cuci tangan bagi konsumen pada pintu masuk utama;
 - e.4. mengupayakan agar konsumen tidak memegang pangan yang akan dibeli dengan tangan saat pemilihan produk;
 - e.5. membuat pengumuman, baik secara tertulis maupun suara untuk mengingatkan pelanggan agar mengikuti ketentuan pembatasan jarak fisik dan membersihkan tangan mereka secara teratur; dan
 - e.6. jika sarana ritel juga menyediakan pangan siap saji maka mengacu ke poin F.3 pedoman ini.
 - f. meminimalkan kontak dengan konsumen dengan cara seperti:

- 
- f.1. menggunakan pembatas/partisi (misalnya *flexy glass*) di meja dan *counter* sebagai perlindungan tambahan untuk staf (kasir, *customer service* atau lainnya);
 - f.2. mendorong penggunaan metode pembayaran tanpa kontak dan tanpa alat bersama kepada konsumen;
 - g. mencegah kerumunan konsumen yang dapat dilakukan dengan cara berbeda-beda sesuai dengan jenis sarana dan lokasinya, seperti:
 - g.1. mengontrol jumlah konsumen yang dapat masuk ke sarana ritel dan membatasi akses untuk menghindari kerumunan;
 - g.2. menerapkan sistem antrian untuk menghindari kerumunan di pintu masuk dan menjaga jarak minimal 1 meter;
 - g.3. menggunakan tanda lantai (misalkan, lakban atau lainnya) di dalam sarana ritel untuk memfasilitasi kepatuhan terhadap jarak fisik, khususnya di daerah yang paling ramai, seperti kasir dan *customer service*;
 - g.4. mendorong konsumen untuk membuat daftar belanja dan hanya membeli barang-barang yang dibutuhkan;
 - g.5. menerapkan akses khusus yang aman untuk manula dan pekerja tertentu seperti tenaga kesehatan;
 - g.6. menerapkan penggunaan daftar belanja untuk disiapkan dan dikemas oleh karyawan;
 - g.7. menerima pesanan secara daring atau melalui telepon untuk mempersingkat

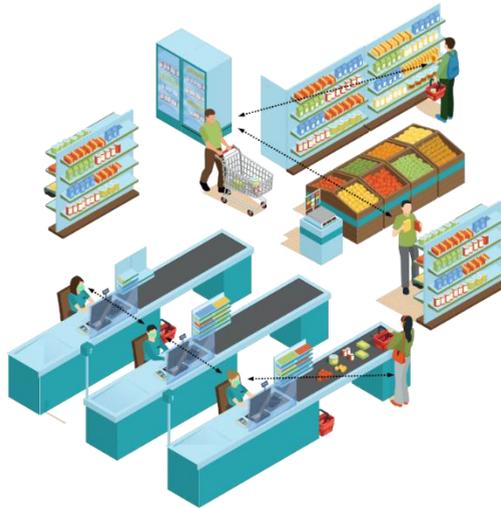
waktu pengemasan dan meminimalkan pertemuan langsung dengan konsumen. Jika memungkinkan, dapat menyediakan layanan pesan antar (*delivery services*);

- g.8. untuk sarana ritel yang menyediakan tempat penyajian pangan olahan siap saji, membatasi layanan hanya untuk dibawa pulang secara langsung (*take away*), tidak melayani makan di tempat.
- g.9. menetapkan jam layanan, sesuai dengan kebijakan yang ditetapkan pemerintah daerah setempat sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

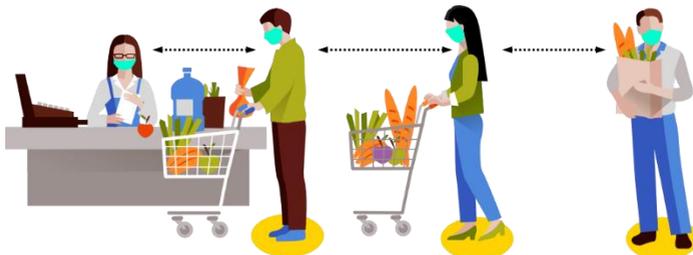
a) Pasar tradisional



b) Supermarket



Gambar 9. Pembatasan jarak fisik di pasar tradisional dan supermarket



Gambar 10. Pembatasan jarak fisik di antrian pembayaran

2.2. Pengemasan

Dalam melakukan pengemasan pangan olahan yang dibeli konsumen, teknik pengemasan dan kemasan yang digunakan harus baik/aman sehingga mencegah kontaminasi dan menjamin keamanan pangan.



Gambar 11. Pengemasan pangan di supermarket

Terkait potensi penularan COVID-19 dari kemasan pangan, WHO menyatakan bahwa kemungkinannya rendah bagi orang yang terinfeksi mengkontaminasi barang komersial. Risiko tertular virus penyebab COVID-19 dari paket kemasan yang dipindahkan, dikirim, dan telah terpapar berbagai kondisi dan suhu juga sangat rendah. Meskipun demikian, upaya harus dilakukan untuk memastikan bahwa kemasan pangan dibersihkan dan ditangani sesuai dengan praktik keamanan pangan yang sesuai. Pembersihan harus sejalan dengan praktik sanitasi pangan dan kontrol lingkungan yang ditetapkan pelaku usaha pangan. Karyawan harus terus mengikuti penilaian risiko yang ada dan sistem kerja yang aman. Dalam kondisi pandemi COVID-19 ini, tidak ada tindakan pencegahan tambahan yang perlu diambil pada praktik pengemasan pangan.



2.3. Layanan pesan antar (*delivery services*)

Dalam penerapan sistem layanan pesan antar, pelaku usaha ritel pangan dapat mengantarkan pesanan oleh pihaknya sendiri atau menggunakan pihak ketiga. Beberapa hal yang perlu diperhatikan agar proses mengantarkan pesanan dapat mencegah penyebaran COVID-19 yaitu:

- a. menjamin kondisi setiap kemasan pangan yang dipesan tetap utuh dan tidak rusak selama pengiriman hingga sampai pada penerima;
- b. pangan dikemas dengan kemasan yang baik/aman dan tertutup sehingga mencegah kontaminasi dan menjamin keamanan pangan.
- c. menjaga kondisi pengiriman (misalnya suhu dan pelindung *buble wrap*) sesuai dengan karakteristik produk pangannya seperti pangan beku, pangan yang mudah hancur;
- d. memastikan sarana pengantaran pangan yang akan digunakan dalam kondisi bersih dan aman digunakan;
- e. petugas pengirim harus menerapkan hygiene personel (sebagaimana diuraikan pada bagian C pedoman ini) serta menggunakan APD yang sesuai, sekurang-kurangnya menggunakan masker dan sarung tangan;
- f. setiap akan melakukan pengiriman, petugas pengiriman harus dicek kondisi kesehatannya (sebagaimana diuraikan pada bagian C pedoman ini); dan

- g. memastikan tersedia panduan pencegahan COVID-19 bagi pengemudi dan dipahami oleh pengemudi.



Gambar 12. Layanan pesan antar untuk pangan

Apabila pengiriman pesanan dilakukan oleh pihak ketiga, maka pelaku usaha ritel pangan harus melakukan upaya untuk mencegah penyebaran COVID-19 dari petugas pihak ketiga, antara lain dengan:

- a. melakukan pengecekan suhu tubuh petugas dari pihak ketiga yang akan mengambil pesanan;
- b. mengingatkan petugas dari pihak ketiga untuk menggunakan APD yang sesuai, minimal masker dan sarung tangan dan menerapkan higiene personel (sebagaimana diuraikan pada bagian C pedoman ini);
- c. mengontrol jumlah petugas dari pihak ketiga yang akan mengambil pesanan;

- 
- d. menerapkan sistem antrian untuk menghindari kerumunan di pintu masuk dan menjaga jarak minimal 1 meter; dan
 - e. menerapkan akses khusus untuk petugas dari pihak ketiga, jika memungkinkan.

3. Sarana Penjualan Pangan Siap Saji

Upaya pencegahan penyebaran COVID-19 di sarana penjualan pangan siap saji seperti restoran, kafe, kantin, rumah makan, *food truck* maupun pedagang kaki lima dilakukan dengan menerapkan cara produksi pangan olahan siap saji yang baik atau cara penajanaan pangan jajanan yang baik atau cara pengelolaan restoran yang baik. Selain itu, juga harus dilakukan upaya diantaranya:

- a. melakukan disinfeksi permukaan benda yang sering disentuh, seperti peralatan yang digunakan bersama (sebagaimana diuraikan pada bagian B pedoman ini);
- b. menjaga higiene personal (sebagaimana diuraikan pada bagian C pedoman ini);
- c. melakukan pembatasan jarak fisik (*physical distancing*) dengan menjaga jarak antar personel minimal 1 meter, termasuk jarak dengan konsumen (sebagaimana diuraikan pada bagian D pedoman ini);
- d. menyediakan fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun cuci tangan atau menyediakan *hand sanitizer* jika tidak tersedia fasilitas cuci tangan di area publik;
- e. menghindari *display* terbuka untuk pangan olahan siap saji;
- f. mewajibkan konsumen menggunakan masker;
- g. mendorong konsumen untuk menyiapkan daftar pesanan dan menggunakan wadah yang dibawa sendiri;

- h. tidak melayani makan di tempat, hanya untuk dibawa pulang (*take away*) di mana penerapan larangan ini disesuaikan dengan kebijakan dan ketentuan yang ditetapkan pemerintah daerah setempat sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;



Gambar 13. Sarana pangan siap saji tidak melayani makan di tempat

- i. menerima pesanan secara daring atau melalui telepon untuk meminimalkan pertemuan langsung dengan konsumen. Jika memungkinkan, dapat menyediakan layanan pesan antar (*delivery services*); dan
- j. melakukan pengemasan pangan siap saji sebagaimana diuraikan pada sub bagian 2.2 dalam bagian ini.



Gambar 14. Layanan pesan antar dengan pemesanan secara daring

Apabila pelaku usaha sarana penjualan pangan olahan siap saji menerima layanan pesan antar, maka untuk menjamin keamanan dan mutu pangan dan mencegah penyebaran COVID-19 mengacu ke sub bagian 2.3 pada bagian ini.

G. PROTOKOL UNTUK PENGUNJUNG

Pelaku usaha pangan, baik di sarana produksi dan/atau distribusi harus mempersiapkan protokol sanitasi, higiene personel dan pembatasan jarak fisik untuk pencegahan COVID-19 bagi pengunjung maupun pekerja tambahan. Protokol yang disiapkan dapat berupa formulir *check list*, atau bentuk lain yang sesuai.

H. PEMANTAUAN KEPATUHAN

Pelaku usaha harus memiliki dan menerapkan sistem pemantauan kepatuhan dalam melaksanakan pedoman pencegahan COVID-19. Sistem pemantauan dapat berupa formulir *check list*, alat perekam elektronik (CCTV) atau sistem lain yang sesuai.



Gambar 15. Monitoring kepatuhan dengan *check list* atau alat perekam elektronik (CCTV)

I. PENUTUP

Sebagai upaya pencegahan penyebaran COVID-19 di sarana produksi dan distribusi, semua aspek mencakup sanitasi, higiene dan kesehatan personel, dan pembatasan jarak fisik, harus diterapkan khusus pada kondisi darurat wabah COVID-19, yang ditetapkan pemerintah sebagai masa tanggap kedaruratan kesehatan masyarakat. Pelaku usaha didorong untuk memberikan edukasi dan fasilitasi bagi karyawannya untuk dapat menerapkan aspek tersebut agar upaya pencegahan dan penjaminan keamanan, mutu, dan gizi pangan dapat diwujudkan. Pedoman ini akan diperbaharui sesuai perkembangan ilmiah dan kebutuhan terkini sebagai upaya pencegahan penyebaran COVID-19.



DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Surat Edaran No. HK. 02.02.1.2.04.20.12 tahun 2020 tentang Upaya Menjaga Ketersediaan Obat dan Makanan Berkualitas pada Masa Status Keadaan Tertentu Darurat Bencana Wabah Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) di Indonesia.
2. Kementerian Kesehatan RI. 2020. Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease (COVID-19) Revisi ke-4.
3. Kementerian Kesehatan RI. Surat Edaran Nomor HK.02.01/MENKES/202/2020 tentang Protokol Isolasi Diri Sendiri dalam Penanganan Corona Virus Disease (COVID-19).
4. Kementerian Kesehatan RI. Surat Edaran Nomor HK.02.02/111/375/2020 tentang Penggunaan Bilik Desinfeksi dalam Rangka Pencegahan Penularan COVID-19.
5. Kementerian Kesehatan RI. 2020. Panduan Kegiatan Menjaga Kebersihan Lingkungan dan Langkah-Langkah Disinfeksi dalam Rangka Pencegahan Penularan COVID-19.
6. Kementerian Perdagangan RI. Surat No. 317/M-DAG/SD/04/2020 perihal Menjaga Ketersediaan dan Kelancaran Pasokan Barang Bagi Masyarakat.
7. Keputusan Presiden RI No. 11 tahun 2020 tentang Penetapan Kedaruratan Kesehatan Masyarakat Corona Virus Disease 2019 (COVID-19).
8. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Pengelolaan Limbah di Puskesmas, Rumah Sakit, Rumah Sakit Rujukan dan Rumah Sakit Darurat yang Menangani Pasien COVID-19.
9. Peraturan Pemerintah No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.

- 
10. Peraturan Pemerintah No. 21 tahun 2020 tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar.
 11. UK Government. Guidance for food businesses on coronavirus (COVID-19). <https://www.gov.uk/government/publications/COVID-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-COVID-19>. Diakses 2 April 2020.
 12. United States Department of Agriculture. Allowed Detergents and Sanitizers for Food Contact Surfaces and Equipment in Organic Operations. <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/8%20Cleaners%20and%20Sanitizers%20FINAL%20RGK%20V2.pdf>. Diakses 2 April 2020.
 13. US Department of Labor Occupational Safety and Health Administration. 2020. Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19.
 14. World Health Organization. Food Hygiene. https://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/en/. Diakses 2 April 2020.
 15. WHO, “Water, sanitation, hygiene and waste management for the COVID-19 virus. Technical brief”, 3 March 2020, <https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1271257/retrieve>.
 16. WHO, “COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses”, 7 April 2020

Badan Pengawas Obat dan Makanan RI
Jl. Percetakan Negara Nomor 23
Jakarta Pusat 10560

ISBN 978-602-415-014-3

