

PEDOMAN KEAMANAN PANGAN

dalam Penjualan Pangan Olahan Isi Ulang Menggunakan Dispenser



**Badan Pengawas Obat dan Makanan
2024**

**PEDOMAN KEAMANAN PANGAN DALAM
PENJUALAN PANGAN OLAHAN ISI ULANG
MENGUNAKAN DISPENSER**

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
TAHUN 2024**

Pedoman Keamanan Pangan dalam Penjualan Pangan Olahan Isi Ulang Menggunakan Dispenser

PENGARAH

dr. Taruna Ikrar, M.Biomed., MD., Ph.D.

PENANGGUNG JAWAB

Dra. Elin Herlina, Apt, MP

KOORDINATOR PELAKSANA TEKNIS

Dra. Dwiana Andayani, Apt

PENYUSUN

Dra. Deksa Presiana, Apt., M.Kes.

Drs. Tepy Usia, Apt, M.Phil, Ph.D

Erlina Yuniarti, S.Farm, Apt., M.Si.

Dr. Nugroho Indrotristanto, STP, M.Sc

Salma Shofura, STP

Desiana Nurwanti, S.Farm, Apt.

Lili Defi Z, S.Pt., M.Si.

Desy Rasta Waty, S.Si., Apt., M.Si

Sentani Chasfila, S.Farm, Apt.

Sekar Indah Maharani, STP

Nindya Satwika Caesaria, STP

Tiara Rahmania Yunisa, STP

Retno Harfani, S.Si

Merin Indarto Putri, S.Si

Abdul Hamid, S.E.

TIM AHLI

Prof. Dr. Ir. Sugiyono, M.App.Sc.

Prof Dr. Winiati P. Rahayu

Yuvlinda Susanta

Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2024

31 hlm : 14,8 cm x 21 cm

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

Dikeluarkan oleh:

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan - BPOM

Copyright © Badan POM RI

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 BPOM RI.

KATA SAMBUTAN



Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas selesainya Pedoman Keamanan Pangan dalam Penjualan Pangan Olahan Isi Ulang Menggunakan Dispenser. Pedoman ini merupakan panduan bagi produsen maupun ritel agar pangan olahan isi ulang yang dijual menggunakan dispenser terjamin keamanannya untuk dikonsumsi.

Sebagaimana diketahui bahwa peredaran pangan olahan saat ini banyak menggunakan kemasan yang tidak ramah lingkungan (seperti penggunaan plastik sekali pakai) sehingga hal ini dapat mengganggu keberlanjutan ekosistem yang sudah terbangun dengan baik. Upaya yang dilakukan industri pangan olahan untuk berkontribusi mengatasi permasalahan lingkungan salah satunya dengan mengurangi penggunaan kemasan plastik sekali pakai.

Salah satu yang dilakukan yaitu menyediakan sarana penjualan atau depot menggunakan dispenser (*vending machine*) untuk pangan olahan isi ulang atau menggunakan dispenser yang diletakkan di dalam sarana yang bergerak (*moving vehicle*). Dalam sistem penjualan seperti ini, konsumen dapat membawa wadah/kemasan sendiri atau produsen/ritel menyiapkan wadah/kemasan ketika konsumen membeli pangan olahan isi ulang.

Mengingat sistem penjualan ini juga memiliki potensi terjadinya proses kontaminasi selama proses penjualannya maka perlu disusun Pedoman Keamanan Pangan dalam Penjualan Pangan Olahan Isi Ulang Menggunakan Dispenser agar pangan olahan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Saya menyambut baik terbitnya pedoman dan menyampaikan penghargaan serta ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan aktif dalam penyusunan pedoman ini.

Jakarta, 5 Desember 2024
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan



TARUNA IKRAR

KATA PENGANTAR



Segala Puji bagi Tuhan yang Maha Kuasa yang telah memberikan anugerah sehingga Pedoman Keamanan Pangan dalam Penjualan Pangan Olahan Isi Ulang Menggunakan Dispenser dapat diselesaikan.

Pedoman ini disusun untuk mendukung penjualan pangan olahan isi ulang melalui dispenser. Hal ini karena penjualan dengan sistem tersebut dapat berkontribusi terhadap kelestarian lingkungan dan mengurangi penggunaan sampah plastik sekali pakai.

Agar pangan olahan yang dijual melalui sistem tersebut tetap aman dikonsumsi maka perlu disusun Pedoman ini sebagai panduan baik bagi produsen ataupun ritel pangan olahan. Dalam pedoman ini dijelaskan terkait kriteria jenis pangan olahan isi ulang dan risiko keamanannya, serta persyaratan keamanan pangan dalam penjualan pangan olahan isi ulang menggunakan dispenser.

Pedoman ini diharapkan juga dapat dimanfaatkan oleh pengawas pangan, penyuluh/fasilitator keamanan pangan dalam melakukan pengawasan, maupun pembinaan pelaku usaha pangan olahan.

Kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyusunan pedoman ini serta kepada pihak yang telah memberikan saran dan masukan terhadap pedoman ini.

Jakarta, 5 Desember 2024
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan



Elin Herlina

DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Ruang Lingkup.....	3
1.4 Definisi.....	3
1.5 Sasaran pengguna	3
BAB 2 KAJIAN REGULASI PANGAN OLAHAN ISI ULANG	4
BAB 3 KRITERIA JENIS PANGAN OLAHAN ISI ULANG DAN RISIKO KEAMANANNYA	7
3.1 Kriteria Jenis Pangan Olahan Isi Ulang	7
3.2 Faktor Risiko Pangan Olahan Isi Ulang.....	7
BAB 4 PERSYARATAN KEAMANAN PANGAN DALAM PENJUALAN PANGAN OLAHAN ISI ULANG MENGGUNAKAN DISPENSER	15
4.1 Pangan Olahan Isi Ulang	15
4.2 Ritel	15
4.3 Dispenser (<i>Vending Machine</i>).....	16
4.4 Alat Penunjang.....	18
4.5 Petugas	19
4.6 Konsumen Pangan Olahan Isi Ulang	20
4.7 Wadah yang Dibawa Konsumen	21
BAB 5 PENUTUP	23
DAFTAR PUSTAKA	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Contoh Sirkulasi Penjualan Kecap Manis	8
Gambar 2. Contoh Dispenser	16
Gambar 3. Informasi pada Dispenser	18
Gambar 4. Contoh Alat Penunjang	19
Gambar 5. Wadah Konsumen	21
Gambar 6. Contoh Penulisan Informasi pada Wadah Konsumen.....	22

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pangan merupakan bagian penting dalam kehidupan masyarakat sehari-hari, karena pangan adalah pendorong terkuat untuk mengoptimalkan kesehatan manusia beserta kelestarian bumi (The Eat-Lancet Commission, 2019). Di lain pihak, pangan juga merupakan kontributor permasalahan lingkungan (Bocke *et al.*, 2020). Seiring dengan hal tersebut, peredaran pangan olahan saat ini banyak menggunakan kemasan yang tidak ramah lingkungan (seperti penggunaan plastik sekali pakai) sehingga hal ini dapat mengganggu keberlanjutan ekosistem yang sudah terbangun dengan baik. Sistem pangan global yang mencakup produksi, pemrosesan, distribusi, penyiapan, dan konsumsi pangan memerlukan perubahan perilaku agar bumi tetap lestari (The Eat-Lancet Commission, 2019).

Upaya yang dilakukan industri pangan olahan untuk berkontribusi mengatasi permasalahan lingkungan salah satunya dengan mengurangi penggunaan kemasan plastik sekali pakai. Hal ini dilakukan dengan menyediakan sarana penjualan atau depot menggunakan dispenser (*vending machine*) untuk pangan olahan isi ulang atau menggunakan dispenser yang diletakkan di dalam sarana yang bergerak (*moving vehicle*). Dalam hal ini konsumen dapat membawa wadah/kemasan sendiri atau produsen/ritel menyiapkan wadah/kemasan ketika konsumen membeli pangan olahan isi ulang.

Sebanyak 74% konsumen di Amerika tertarik untuk membeli produk pangan dalam kemasan isi ulang. Di Inggris saat ini banyak ritel yang telah menyediakan sistem pangan olahan isi ulang untuk mengurangi sampah plastik. (<https://www.scjohnson.co>, <https://www.theguardian.com>).

Di Indonesia telah dilakukan uji coba penjualan pangan olahan isi ulang oleh pelaku usaha dengan menggunakan sistem dispenser pada tahun 2020 dan 2021. Produk yang diujicobakan berupa kecap manis, sereal siap santap, dan minuman cokelat paduan dalam bentuk serbuk.

Berkaitan dengan hal tersebut, untuk memastikan agar pangan olahan yang dijual melalui sarana isi ulang di Indonesia tetap aman dikonsumsi, maka diperlukan Pedoman Keamanan Pangan dalam Penjualan Pangan Olahan Isi Ulang menggunakan Dispenser.

1.2 Tujuan

Tujuan Umum

Pedoman ini disusun sebagai panduan agar pangan olahan isi ulang yang dijual menggunakan dispenser lebih terjamin keamanannya untuk dikonsumsi.

Tujuan khusus:

- a. Memberikan informasi kepada pelaku usaha produksi dan penjualan pangan olahan isi ulang mengenai praktik penanganan yang baik (*good practice*) untuk mengantisipasi cemaran dan potensi risiko keamanan pangan olahan isi ulang yang dijual menggunakan dispenser.
- b. Memberikan bahan pertimbangan bagi pengawas pangan dalam penyusunan prosedur dan pelaksanaan pemeriksaan sarana peredaran pangan olahan isi ulang yang dijual menggunakan dispenser.
- c. Sebagai acuan bagi penyuluh/fasilitator keamanan pangan dalam pembinaan kepada Pelaku Usaha Produksi Pangan Olahan Isi Ulang dan Pelaku Usaha Penjualan Pangan Olahan Isi Ulang.
- d. Sebagai acuan praktik keamanan pangan bagi konsumen pangan olahan isi ulang yang dijual menggunakan dispenser.

1.3 Ruang Lingkup

Pedoman ini digunakan untuk pangan olahan isi ulang yang dijual melalui dispenser di sarana ritel dan tidak berlaku untuk pangan olahan yang dijual atau disediakan melalui dispenser di restoran siap saji.

1.4 Definisi

- a. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
- b. Pangan olahan isi ulang dalam pedoman ini adalah pangan olahan yang dijual langsung kepada konsumen menggunakan dispenser secara curah dan tidak untuk dijual kembali, yang selanjutnya disebut sebagai Pangan Olahan Isi Ulang.
- c. Dispenser (*vending machine*), yang selanjutnya disebut Dispenser adalah mesin penjual atau mesin penyaji yang digunakan dalam penjualan pangan olahan isi ulang yang dapat dioperasikan secara otomatis atau manual.
- d. Pelaku Usaha Produksi Pangan Olahan Isi Ulang yang selanjutnya disebut Produsen adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan kegiatan produksi pangan isi ulang yang dijual menggunakan dispenser.
- e. Pelaku Usaha Penjualan Pangan Olahan Isi Ulang yang selanjutnya disebut Ritel adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan kegiatan pemasaran pangan olahan isi ulang yang dijual menggunakan dispenser.

1.5 Sasaran pengguna

Pedoman ini ditujukan untuk:

- a. Produsen;
- b. Ritel;
- c. Pengawas pangan;
- d. Penyuluh/fasilitator keamanan pangan;
- e. Konsumen.

BAB 2

KAJIAN REGULASI PANGAN OLAHAN ISI ULANG

Beberapa regulasi di berbagai negara telah mengatur sistem penjualan pangan olahan isi ulang yang dijual menggunakan dispenser sebagai upaya pengurangan limbah kemasan. Konsumen bukanlah satu-satunya alasan ritel mengubah cara menjual pangan olahan, namun pemerintah juga ikut andil dalam membuat kebijakan dan mengubah peraturan sehingga berkembang sistem penjualan pangan olahan menggunakan dispenser. Berikut beberapa negara yang telah mengatur sistem penjualan pangan olahan isi ulang dan hal-hal yang terkait.

1. Eropa

European Parliament and Council Directive 94/62/EC of 20 December 1994 on Packaging and Packaging Waste (amandemen 2018) yang saat ini sedang direvisi dalam rangka *European Green Deal* dan *Circular Economy Action Plan* juga mengatur hal ini. Dalam revisi tersebut terdapat delapan kondisi agar kemasan dapat diguna ulang/*refill* dengan tetap menjamin kepatuhan terhadap persyaratan keamanan dan higienitas.

2. US FDA, Kota New York, dan Chicago

Pada prinsipnya US FDA dan Kota New York mengizinkan penggunaan sistem isi ulang selama proses isi ulang bebas dari cemaran.

Pemerintah kota Chicago telah mengatur penggunaan sistem isi ulang dan praktik pada ritel dalam *Food Code Rules*, 1 Februari 2019. Salah satu syaratnya adalah gelas dan wadah minum dapat digunakan kembali oleh konsumen jika pengisian ulang sesuai dengan standar peralatan. Alat dirancang supaya tetesan cairan dapat masuk tepat dalam gelas atau wadah minum, serta tabung pengeluaran dapat terlindungi dari debu, serangga atau hewan pengerat lainnya. Selain itu sistem ini harus terjaga kondisi

higienitasnya termasuk karyawan yang mengoperasikan sistem tersebut.

3. Perancis

Parlemen Perancis telah meloloskan rancangan undang-undang lingkungan hidup yang mewajibkan pengecer untuk menghapuskan kemasan plastik sekali pakai dan mendedikasikan seperlima toko mereka untuk produk pangan kering yang dapat dibeli pelanggan menggunakan wadah yang dapat digunakan kembali (Lecarpentier, 2022).

4. Taiwan

Regulations on Bulk Food Labeling yang diupdate pada 18 April 2022 mengatur terkait pangan curah. Pangan curah harus diberi label berupa nama produk dan asal negaranya dalam sebuah kartu atau papan yang dapat terlihat jelas, kecuali untuk roti dan sejenisnya atau produk siap konsumsi di lokasi penyajian.

Komoditas yang diatur: *fresh, chilled, frozen, dehydrated, dried, crushed, ground, simple cutting peanuts, red beans, mung beans, black beans, soybeans, buckwheat, barley, quinoa, sesame, foxtail millet, garlic, shiitake, tea, red dates, wolfberry, hang chrysanthemum, chicken, pork, mutton (lamb and goat meat) and beef.*

5. Indonesia

Ketentuan tentang peredaran pangan olahan telah diatur dalam PerBPOM Nomor 21 Tahun 2021 tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.

Dalam Peraturan tersebut, telah diatur terkait aspek:

- a. ketentuan umum cara yang baik di peredaran;
- b. ketentuan transportasi dan pengangkutan; serta
- c. ketentuan pemajangan.

Namun demikian, dalam Peraturan tersebut belum diatur terkait sistem pangan olahan isi ulang melalui dispenser.

BAB 3

KRITERIA JENIS PANGAN OLAHAN ISI ULANG DAN RISIKO KEAMANANNYA

3.1 Kriteria Jenis Pangan Olahan Isi Ulang

Pangan olahan isi ulang dalam pedoman ini harus memenuhi sekurang-kurangnya kriteria berikut:

- a. Pangan olahan kering siap konsumsi, misalnya sereal siap santap, keping jagung (*corn flake*), makanan ringan.
- b. Pangan olahan berbentuk serbuk yang memerlukan rekonstitusi sebelum dikonsumsi, misalnya minuman serbuk coklat, minuman serbuk berperisa, kopi bubuk.
- c. Pangan olahan berbentuk pasta yang memiliki pH kurang dari 4,6, misalnya saus tomat, saus cabe.
- d. Pangan olahan berbentuk cair dan/atau cairan kental yang mengandung gula dan/atau garam tinggi, misalnya kecap manis, kecap asin, sirup buah, sirup berperisa, krim kental manis.
- e. Pangan olahan berbentuk cair yang memiliki pH kurang dari 4,6, misalnya minuman berbasis air berperisa berkarbonasi, minuman berperisa.

Jenis pangan di luar kriteria tersebut akan diatur secara bertahap dan dikaji kembali. Selain itu, kategori pangan 13.0 Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus (misal formula bayi, formula lanjutan, formula pertumbuhan, atau Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)) tidak boleh dijual menggunakan dispenser.

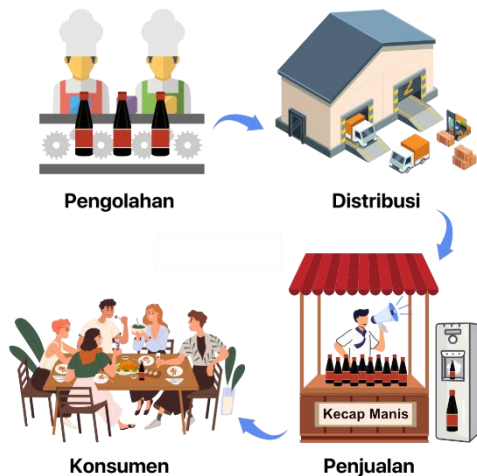
3.2 Faktor Risiko Pangan Olahan Isi Ulang

Dalam era konsumsi yang praktis dan efisien, pangan olahan isi ulang menjadi pilihan yang diminati oleh masyarakat. Gambar 1 menampilkan alur produksi pangan olahan isi ulang hingga tingkat konsumen.

Pangan olahan isi ulang harus diproses sesuai persyaratan CPOOB, memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan, serta mendapatkan izin edar sesuai ketentuan perundang-undangan yang

berlaku. Distribusi pangan olahan isi ulang dari produsen ke ritel harus memenuhi Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.

Risiko keamanan pangan yang dijelaskan pada pedoman ini mencakup tahapan dari ritel tempat penjualan pangan olahan isi ulang sampai konsumen. Pangan olahan isi ulang dapat berisiko terhadap bahaya fisik, kimia dan mikrobiologi dan risiko hilangnya informasi label.



Gambar 1. Contoh Sirkulasi Penjualan Kecap Manis

3.2.1 Risiko Bahaya Fisik dan Pengendaliannya

Cemaran fisik dapat terjadi saat benda fisik masuk pada proses penyiapan penjualan pangan olahan isi ulang. Benda fisik dalam pangan olahan dapat menyebabkan bahaya tersedak dan sering kali juga menimbulkan cemaran biologis. Benda fisik tersebut dapat melukai ataupun tidak melukai, namun demikian, meskipun benda tersebut tidak melukai konsumen, mungkin saja benda tersebut dapat membawa mikroorganisme yang dapat memengaruhi keamanan pangan olahan. Contoh cemaran fisik yang dapat menyebabkan bahaya fisik pada

pangan olahan adalah rambut, kuku, pecahan kaca, staples, bungkus/kemasan plastik, hama, kotoran hama, atau bulu hewan pengerat.

Dalam mengendalikan cemaran fisik pada proses distribusi dan isi ulang pangan olahan, ada beberapa langkah penting yang harus diambil, antara lain perawatan terhadap sarana dispenser yang digunakan, serta melakukan praktik kebersihan yang baik seperti berpakaian kerja bersih dan lengkap menggunakan sarung tangan, tutup rambut termasuk jenggot, kumis dan jambang; masker; dan sepatu khusus (jika diperlukan) serta mencuci tangan sebelum melakukan penyajian.

3.2.2 Risiko Bahaya kimia dan Pengendaliannya

Dalam proses penjualan pangan olahan isi ulang, terdapat berbagai potensi bahaya kimia yang muncul dan berdampak pada kualitas serta keamanan produk. Beberapa potensi bahaya kimia yang dapat timbul diantaranya cemaran logam berat dari alat, kemasan, dan lingkungan.

Cemaran logam berat

Cemaran logam berat seperti arsen (As), merkuri (Hg), timbal (Pb), kadmium (Cd), dan timah (Sn) dapat berasal dari berbagai sumber, misalnya peralatan dan kemasan yang digunakan dalam proses isi ulang. Wadah dan botol yang digunakan untuk pengemasan dapat mengandung lapisan logam berat yang mencemari produk pangan.

Selain itu, proses transportasi juga dapat menjadi sumber cemaran logam berat. Emisi gas buang dari kendaraan pengangkut dapat mengandung partikel logam berat yang dapat mencemari produk pangan. Tempat penyimpanan dan penjualan pangan olahan juga dapat menjadi sumber cemaran jika tidak dikelola dengan baik. Debu dan kotoran di pasar atau toko juga dapat mengandung logam berat yang dapat mencemari produk pangan. Oleh karena itu, penting untuk

dapat menerapkan praktik yang baik dalam setiap tahap proses untuk meminimalkan risiko cemaran logam berat.

Dalam mengendalikan cemaran logam berat pada proses distribusi dan pengisian pangan olahan isi ulang, ada beberapa langkah penting harus diambil, antara lain memantau secara rutin kebersihan udara di tempat distribusi, proses isi ulang, serta kandungan logam berat dalam produk akhir.

3.2.3 Risiko Bahaya Mikrobiologi dan Pengendaliannya

Cemaran mikrobiologi terjadi ketika pangan tercemar oleh mikroorganisme hidup atau zat yang mereka hasilkan. Cemaran mikrobiologi adalah penyebab utama penyakit bawaan pangan atau keracunan pangan, dan penyebab pembusukan pangan. Cemaran mikrobiologi dapat berasal dari manusia, hewan pengerat, dan serangga. Ada lima jenis mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit bawaan pangan yaitu bakteri, virus, parasit, protozoa, dan kapang.

Dalam proses pengolahan pangan, perlu diterapkan praktik yang baik untuk menjamin keamanan pangan. Proses yang dapat dirancang untuk mengontrol pertumbuhan mikroorganisme antara lain adalah teknik penanganan pangan yang tepat, prosedur pembersihan dan sanitasi yang ketat, serta kontrol waktu dan suhu pangan untuk memperlambat pertumbuhan mikroorganisme sehingga mencegah risiko keamanan pangan.

Higienitas dalam penyiapan pangan olahan isi ulang yang tidak diterapkan dengan baik dapat menjadi salah satu faktor risiko terjadinya cemaran mikroorganisme. Risiko ini melekat pada cara pembersihan yang tidak dilakukan dengan baik, proses sanitasi yang tidak tepat, penyimpanan dan distribusi pangan isi ulang dalam rantai pangan yang tidak terkendali. McDowell (2020) menyampaikan bahwa terdapat risiko cemaran silang yang lebih besar dalam sistem penggunaan isi ulang dibandingkan dalam sistem sekali pakai. Kompleksitas pada

sistem isi ulang juga dapat mempersulit pelacakan dan penarikan produk pangan bila terjadi masalah keamanan pangan.

Selain itu, penanganan pangan yang tidak higienis oleh pekerja juga dapat mengakibatkan cemaran silang mikroorganisme, misalnya dari keringat, bersin/batuk, tangan, rambut, dan pakaian. Teknik penanganan pangan yang tidak tepat misalnya dengan mencampurkan alat untuk pangan mentah dan matang juga meningkatkan risiko cemaran mikroorganisme.

Menurut McDowell (2020), praktik konsumen dalam penanganan keamanan pangan yang buruk juga dilaporkan terjadi pada saat berbelanja pangan olahan isi ulang. Pengamatan terhadap praktik penanganan pangan saat berbelanja pangan olahan isi ulang yang menunjukkan perilaku tidak baik meliputi menyentuh dan mencicipi makanan. Praktik seperti itu tidak diperbolehkan karena kontak langsung antara jari atau mulut dengan makanan dapat meningkatkan risiko penularan penyakit.

Dalam mengendalikan cemaran mikroorganisme pada proses distribusi dan pengisian pangan olahan isi ulang, ada beberapa langkah penting yang harus diambil, antara lain menerapkan praktik yang baik (GMP) mulai dari lingkungan, sarana, proses, dan penanganan produk akhir; serta menjaga higienitas dan kesehatan pekerja dan konsumen.

3.2.4 Risiko Hilangnya Informasi Label dan Pengendaliannya

Risiko hilangnya informasi label dapat disebabkan karena perlekatan label yang tidak sempurna baik pada produk pangan isi ulang, dispenser, serta wadah yang digunakan oleh konsumen. Hal ini dapat menimbulkan risiko bahaya bagi produsen, ritel, dan konsumen karena tidak dapat mengetahui

informasi produk secara lengkap yang dapat berpengaruh terhadap keamanan dan kualitas pangan olahan isi ulang.

Bagi produsen, hilangnya label menyebabkan kesulitan untuk melakukan penelusuran informasi kode produksi yang sangat diperlukan ketika terjadi masalah terkait kualitas dan keamanan produk. Hal ini juga dapat berdampak pada aspek ekonomi dan reputasi. Bagi ritel, hilangnya label dapat berdampak pada tidak lengkapnya informasi produk yang dijual kepada konsumen sehingga dapat menyebabkan penurunan reputasi ritel.

Bagi konsumen, ketidakjelasan informasi ini dapat berujung pada konsumsi produk antara lain yang mengandung alergen atau sudah kedaluwarsa. Hal ini berpotensi menyebabkan reaksi alergi atau masalah kesehatan lainnya. Dengan memahami pentingnya label pada wadah dengan baik, konsumen dapat membuat keputusan yang cerdas dan memastikan kesehatan mereka terjaga saat mengonsumsi produk pangan olahan isi ulang. Ketidakpercayaan konsumen terhadap sistem dan produk dapat mengurangi kepercayaan terhadap merek dan menghambat pertumbuhan bisnis.

Dalam mengendalikan hilangnya label informasi pada proses distribusi dan pengisian pangan olahan isi ulang, produsen dan ritel perlu menyiapkan standar operasional prosedur yang memuat langkah-langkah penting yang harus dilakukan untuk meminimalisir hilangnya label, diantaranya:

1. memastikan keberadaan label pada kemasan awal produk dan dispenser;
2. memastikan informasi yang konsisten, lengkap, akurat, dan mudah terbaca; serta
3. menyiapkan label dan memastikan label informasi tersebut tertempel kuat pada wadah yang dibawa konsumen.

Secara komprehensif, untuk pengendalian risiko bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologi serta risiko hilangnya informasi label dapat dilakukan dengan:

1. Penerapan sistem manajemen keamanan pangan, seperti *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), yang dapat membantu dalam mengidentifikasi dan mengendalikan potensi bahaya.
2. Pelatihan dan pendidikan bagi pekerja yang menangani pangan olahan isi ulang dan sarana dispenser untuk mencegah cemaran fisik, kimia, mikrobiologi, dan hilangnya informasi pada label.

3.2.5 Mitigasi Apabila Terjadi Kasus (*Mock Recall*)

Untuk mempermudah penelusuran kedepannya apabila terjadi kasus, produsen dan ritel harus memiliki dokumentasi simulasi penarikan produk dan dokumentasi tata cara penelusuran produk. Tujuan simulasi penarikan pangan adalah mengukur keefektifan sistem penarikan pangan yang telah dibuat.

Penelusuran pangan olahan isi ulang dilakukan pada nomor batch, nomor lot, tanggal kedaluwarsa, atau kode produksi. Untuk pangan olahan isi ulang yang sudah dituangkan dalam dispenser, penelusuran juga perlu dilakukan pada nama dan alamat ritel, kode lokasi dispenser, nomor mesin dispenser, dan tanggal pemajangan/*display*. Simulasi penarikan produk seharusnya dilakukan sekurang-kurangnya setiap 1 (satu) tahun sekali.

Penarikan produk oleh produsen dapat mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2017 tentang Penarikan Pangan dari Peredaran. Penarikan produk oleh ritel dapat mengacu pada Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2021

tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.

BAB 4

PERSYARATAN KEAMANAN PANGAN DALAM PENJUALAN PANGAN OLAHAN ISI ULANG MENGGUNAKAN DISPENSER

4.1 Pangan Olahan Isi Ulang

Persyaratan pangan olahan isi ulang (sebelum dimasukkan ke dispenser) yang akan dijual kepada konsumen sekurang-kurangnya:

1. Pangan olahan isi ulang harus dihasilkan oleh produsen yang memiliki Izin Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (IP CPOOB) atau Izin Penerapan Program Manajemen Risiko (IP PMR).
2. Berat bersih pangan olahan isi ulang dikemas sesuai dengan kapasitas sarana dispenser.
3. Fisik kemasan sesuai dengan standar dari perusahaan yang memproduksi pangan olahan isi ulang tersebut.
4. Kemasan masih dalam kondisi baik, tidak bocor, dan tutup kemasan masih tersegel rapat.
5. Label masih dalam kondisi baik dan memuat informasi sekurang-kurangnya nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kedaluwarsa, nomor izin edar, asal usul bahan pangan tertentu dapat terbaca dengan baik, dan label juga memuat informasi lain sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
6. Ditambahkan keterangan pada label “Hanya untuk dijual melalui dispenser isi ulang”.
7. Produk belum kedaluwarsa selama masa penyimpanan dan masa penjualan menggunakan sarana dispenser.

4.2 Ritel

Persyaratan ritel yang akan melakukan penjualan pangan olahan isi ulang sekurang-kurangnya:

1. Menerapkan sistem jaminan keamanan dan mutu pangan olahan di sarana peredaran sesuai dengan peraturan

perundang-undangan dengan dibuktikan telah memiliki Sertifikat Pemenuhan Standar Sistem Manajemen Keamanan Pangan Olahan (Sertifikat SMKPO).

2. Terdapat perjanjian kerja sama antara produsen dan ritel untuk mengetahui hak dan kewajiban setiap pihak.

4.3 Dispenser (*Vending Machine*)

Dispenser seperti Gambar 2 yang digunakan dalam penjualan pangan olahan isi ulang harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:



Gambar 2. Contoh Dispenser

1. Terbuat dari bahan yang tahan korosi dan mudah dibersihkan untuk memastikan keamanan dan mutu pangan olahan isi ulang.
2. Dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah cemaran pada pangan olahan isi ulang dan memudahkan pembersihan.
3. Dipasang dengan benar dan ditempatkan di lokasi yang tidak ada kontak langsung dengan bahan berbahaya, mudah diakses, dan tidak mengganggu operasi sanitasi dan pembersihan.
4. Sebelum digunakan, dispenser harus dibersihkan dan disanitasi terlebih dahulu.

5. Dijaga dalam kondisi baik dan bersih, serta dioperasikan sesuai dengan petunjuk produsen untuk memastikan keamanan pangan olahan isi ulang.
6. Memiliki lubang pengeluaran yang dapat masuk tepat dalam gelas atau wadah yang dibawa oleh konsumen atau disediakan oleh produsen; dan dilengkapi dengan sistem penutup otomatis atau manual.
7. Lubang pengeluaran harus terlindung dari sentuhan langsung oleh tangan, debu, serangga, hewan pengerat, dan cemaran lainnya.
8. Dilengkapi dengan tempat yang dapat menampung tetesan atau luapan dari pangan olahan isi ulang.
9. Jika memiliki saluran pembuangan maka didesain terpisah untuk mencegah cemaran silang.
10. Dapat dilengkapi dengan alat penghenti (*shutdown*) otomatis saat dispenser tidak beroperasi untuk mencegah luapan/tetesan dari pangan olahan isi ulang.
11. Alat-alat penunjang yang digunakan untuk menyiapkan atau menangani produk isi ulang dari produk pangan tidak halal, tidak boleh bercampur dengan alat-alat yang digunakan untuk produk pangan yang halal.
12. Informasi yang tercantum pada dispenser harus sama dengan informasi label pangan olahan isi ulang ditambah dengan informasi nama dan alamat ritel, kode lokasi dispenser, nomor mesin dispenser, dan tanggal pengisian pangan olahan dalam dispenser. Informasi ini tertuang pada Gambar 3.
13. Label pangan olahan isi ulang harus disimpan oleh ritel setelah produk pangan dituang atau diisi ulang ke dalam dispenser.
14. Setiap pergantian isi dispenser, informasi pada dispenser juga harus diganti dan dipastikan tidak ada pangan olahan isi ulang yang tersisa di dispenser.
15. Setiap pergantian isi dispenser, dispenser harus dibersihkan dan disanitasi terlebih dahulu.

ELSA
Sereal Siap Santap

MD123412341234123

Diproduksi oleh:
PT Manis Bahagia
Jl. Kejora Raya, Bandung

Komposisi: Sereal 65%
(Tepung Gandum Utuh 40%,
Tepung Gandum 25%),
Gula, Kakao Bubuk

Didistribusikan oleh:
PT Cahaya Abadi
Jl. Kebayoran, Jakarta

Tanggal produksi:
15 Agustus 2024
Kode Produksi: K23P

Kode Lokasi: Kcp02A

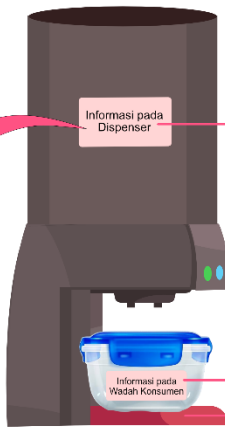
Baik digunakan sebelum:
30 Desember 2024

Depot Kebayoran Baru
Jln. Suka Indah No 15

Berat bersih: 3 kg

No. Mesin: DPT09824GH

Tanggal pemajangan: 16 Agustus 2024 08:20

Keterangan Informasi yang ditempel pada Dispenser

Informasi pada Wadah Konsumen

Wadah konsumen

Wadah penampung tetesan

Serin
Kecap Manis

MD123412341234123

Diproduksi oleh:
PT Manis Bahagia
Jl. Kejora Raya, Bandung

Komposisi: Kedelai (80%),
Gula Merah, Bumbu

Didistribusikan oleh:
PT Cahaya Abadi
Jl. Kebayoran, Jakarta

Tanggal produksi:
15 Agustus 2024
Kode Produksi: K23P

Kode Lokasi: Kcp02A

Baik digunakan sebelum:
30 Desember 2024

Depot Kebayoran Baru
Jln. Suka Indah No 15

Berat bersih: 5 liter

No. Mesin: DPT09824GH

Tanggal pemajangan: 16 Agustus 2024 08:20




Keterangan Informasi yang ditempel pada Dispenser

Informasi pada Wadah Konsumen

Wadah konsumen

Wadah penampung tetesan

Gambar 3. Informasi pada Dispenser

4.4 Alat Penunjang

Dalam penjualan pangan olahan isi ulang diperlukan alat-alat penunjang seperti pengaduk, pemotong, penyaring, dan pembuka kemasan. Alat-alat penunjang yang digunakan harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

1. Terbuat dari bahan yang tahan korosi dan mudah dibersihkan untuk memastikan keamanan pangan olahan isi ulang.

2. Dijaga dalam kondisi baik dan bersih, serta digunakan dengan benar.
3. Jika tidak digunakan, disimpan di tempat yang bersih dan kering.
4. Hanya digunakan untuk satu jenis pangan olahan isi ulang.



Gambar 4. Contoh Alat Penunjang

4.5 Petugas

Persyaratan petugas yang mengoperasikan dispenser sekurangnya:

1. Telah menyelesaikan pelatihan sebagai penanganan produk pangan olahan isi ulang termasuk pelatihan penanganan alergen.
2. Memiliki tanggung jawab yang jelas dalam tugas-tugas terkait keamanan pangan.
3. Memenuhi standar kesehatan umum untuk mencegah cemaran pangan dari penyakit yang dapat ditularkan.
4. Melakukan praktik kebersihan yang baik seperti mencuci tangan, berpakaian kerja bersih, menggunakan sarung tangan, penutup rambut, masker, dan tidak menggunakan perhiasan.
5. Rutin melakukan monitoring suhu air yang digunakan untuk pembersihan, konsentrasi bahan pembersih, pH, suhu, dan waktu paparan sanitasi yang menggunakan bahan kimia atau mengikuti prosedur pembersihan yang telah ditetapkan produsen.

6. Membersihkan dan mensanitasi peralatan yang digunakan berulang sebelum digunakan kembali termasuk lubang pengeluaran dan wadah penampung tetesan.
7. Memeriksa wadah yang dibawa oleh konsumen dalam kondisi bersih, tidak berbau, tidak rusak, sesuai dengan karakter produk, memiliki logo tara pangan, dan sesuai spesifikasi dispenser.
8. Menempelkan label pada wadah produk yang dibawa konsumen.
9. Memastikan kebersihan dispenser dari sisa tetesan setelah proses isi ulang.
10. Menutup ujung dispenser setelah digunakan.

4.6 Konsumen Pangan Olahan Isi Ulang

Beberapa langkah yang dapat dilakukan konsumen untuk memastikan keamanan pangan olahan isi ulang sekurang-kurangnya:

1. Memahami informasi produk pangan olahan isi ulang pada sarana ritel seperti nomor MD, ML, atau PIRT; tanggal kedaluwarsa, dan cara penyimpanan yang benar yang ditempelkan pada dispenser.
2. Memastikan bahwa fasilitas isi ulang mematuhi standar kebersihan misalnya telah memiliki sertifikat sistem jaminan keamanan dan mutu pangan olahan.
3. Memastikan dan membawa wadah produk yang bersih, tidak berbau, tidak rusak, sesuai dengan karakter produk, memiliki logo tara pangan, dan sesuai spesifikasi dispenser.
4. Tidak menyentuh pangan olahan isi ulang secara langsung dari dispenser.
5. Memahami cara penyimpanan pangan olahan isi ulang bila tidak segera dikonsumsi atau dikonsumsi secara berulang.
6. Apabila terjadi kerusakan produk, dapat menghubungi nomor informasi layanan konsumen yang disediakan oleh ritel.

4.7 Wadah yang Dibawa Konsumen

Persyaratan wadah pangan olahan isi ulang yang harus dipenuhi oleh konsumen sekurang-kurangnya:

1. Wadah yang dibawa oleh konsumen harus memiliki logo tara pangan dan sesuai spesifikasi dispenser.
2. Wadah dan tutup yang digunakan harus bersih, tidak berbau, tidak rusak, sesuai dengan karakter produk, kering, dan tidak ada sisa produk.
3. Wadah harus memiliki karakteristik yang memungkinkan pembersihan yang efektif dengan metode pembersihan normal dan harus tahan terhadap korosi.
4. Wadah yang digunakan untuk pangan olahan isi ulang harus dirancang untuk mencegah cemaran pangan, harus mudah dibersihkan, mudah dibuka dan ditutup, rapat atau kedap udara. Contoh wadah tertuang pada Gambar 5.



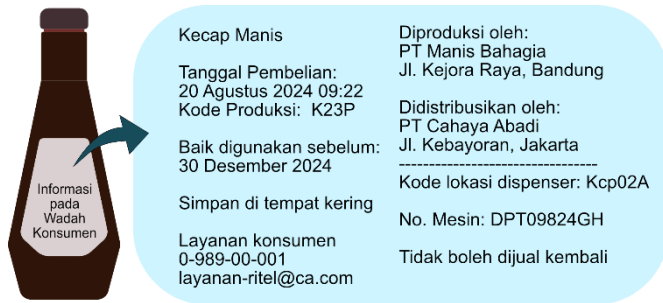
Gambar 5. Wadah Konsumen

5. Setelah wadah digunakan, harus dibersihkan dengan baik untuk mencegah cemaran.
6. Informasi yang ditempel pada wadah yang dibawa konsumen setelah proses pengisian ulang sekurang-kurangnya:
 - a. Nama produk.
 - b. Nama dan alamat produsen.
 - c. Nama dan alamat ritel.

- d. Kode lokasi dispenser.
- e. Nomor mesin dispenser.
- f. Tanggal, bulan, tahun, dan jam pembelian produk.
- g. Tanggal “Baik Digunakan Sebelum” yang ditentukan oleh produsen.
- h. Peringatan “Tidak boleh dijual kembali”.
- i. Apabila terjadi kerusakan produk, dapat menghubungi nomor informasi layanan konsumen yang disediakan oleh ritel.

Informasi ini tertuang pada Gambar 6.

- 7. Wadah harus disimpan dengan baik untuk memastikan keamanan pangan.



Gambar 6. Contoh Penulisan Informasi pada Wadah Konsumen

BAB 5

PENUTUP

Pedoman ini bersifat mengikat dan akan menjadi bagian dari Peraturan terkait Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Dan Mutu Pangan Olahan Di Sarana Peredaran.

DAFTAR PUSTAKA

Chicago Department of Public Health. 2019. Food Code Rules. City of Chicago Rules.

<https://www.theguardian.com/environment/2022/mar/02/refillable-groceries-uk-shopper-waitrose-morrisons-refill-stations-plastic-waste>

<https://www.scjohnson.com/en/stories/sustainable-world/plastic-reuse-and-recycling/2024/may/back-to-the-future-how-the-push-to-reduce-packaging-waste-is-driving>

McDowell, D. 2020. Food hygiene challenges in replacing single use food service ware with reusable food service items. Emeritus Professor of Food Studies.

PerBPOM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan.

PerBPOM Nomor 7 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan.

PerBPOM Nomor 21 Tahun 2021 Tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.

PerBPOM Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan

PerkaBPOM Nomor 22 Tahun 2017 tentang Penarikan Pangan Dari Peredaran.

The Eat-Lancet Commission. 2019. Healthy Diets From Planet; Food Planet Health. The Lancet, 32. https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
JL. PERCETAKAN NEGARA NOMOR 23
JAKARTA PUSAT 10560
2024**