

Pengendalian Kontaminasi Cs-137

1. Lingkungan (Kontrol udara, debu, air)
2. Personil (Kebersihan pakaian)
3. Input Bahan (Bahan Baku, Bahan Pengemas, Bahan Tambahan Pangan)
4. Proses Produksi
5. Produk Akhir

Good Manufacturing Practice (GMP)

Menetapkan prosedur monitoring CCP untuk bahaya Signifikan Cesium (Cs-137) pada tahapan:

- ✓ Penerimaan **bahan baku**
- ✓ Penerimaan **bahan pengemas**
- ✓ Penerimaan **bahan tambahan***
- ✓ Penerimaan **bahan penolong**
- ✓ Pemindaian (*scanning*) Cs-137
- ✓ Pemuatan (*stuffing*)

** jika menggunakan*

Ada Pertanyaan?

Hubungi UPT BPPMHKP
Terdekat di Kotamu



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Pedoman Penyusunan HACCP Khusus Cesium-137



Pusat Manajemen Mutu

Gedung Mina Bahari 2 Lantai 10
Jl. Medan Merdeka Timur No.16
Gambir - Jakarta Pusat 10110

☎ (021) 3500149

✉ ok.bppmhkp.kkp@gmail.com

📍 mm.bppmhkp



Analisa Bahaya

Menambahkan analisa penendalian terhadap potensi bahaya Cs-137

Identifikasi CCP

Melengkapi CCP terhadap bahaya signifikan Cs-137

pada tahapan :

- ✓ Penerimaan bahan baku
- ✓ Penerimaan bahan pengemas
- ✓ Penerimaan bahan tambahan*
- ✓ Pemindaian (*scanning*) Cs-137
- ✓ Pemuatan (*stuffing*)

** jika menggunakan*

Monitoring CCP

Menetapkan prosedur monitoring CCP untuk bahaya signifikan

TUJUAN

Acuan teknis dalam penambahan identifikasi bahaya kimia (*hazard*) Cesium (Cs-137) sebagai bahaya signifikan yang memerlukan pengendalian spesifik pada titik pengendalian kritis / *Critical Control Point* (CCP) pada sistem HACCP di UPI.

Menjamin penerapan langkah pengendalian yang relevan terhadap potensi kontaminasi radionuklida Cs-137 dalam rantai produksi.

Mendukung pemenuhan persyaratan ekspor serta memperkuat daya saing produk perikanan Indonesia di pasar internasional.

RUANG LINGKUP

Mencakup penambahan pengendalian bahaya kimia Cesium (Cs-137) pada Program Persyaratan Dasar (PPD) dan sistem HACCP yang meliputi deskripsi produk, alur proses, analisa bahaya, identifikasi CCP, dan monitoring CCP.

Pedoman Bersifat Khusus dan Terbatas

Bersifat khusus karena hanya terhadap bahaya kontaminasi Cs-137 pada udang yang dituangkan dalam panduan mutu (manual HACCP).

Bersifat terbatas karena hanya untuk Unit Pengolahan (UPI) yang memproduksi udang dan berlokasi di wilayah beresiko di Pulau Jawa dan Provinsi Lampung.



Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)

- ✓ Keamanan Air dan Es
- ✓ Personal Higiene
- ✓ Pencegahan Kontaminasi Silang

Hazard Analysis And Critical Control Points (HACCP)

Deskripsi Produk

- ✓ Menambahkan asal bahan pengemas
- ✓ Menambahkan kriteria keberterimaan bahan baku

Alur Proses

- ✓ Menambahkan tahapan pemindaian (*scanning*) Cs-137