

Artikel ini diambil dari : www.depkes.go.id

PASTIKAN KEAMANAN MAKANAN, PPIH KESEHATAN INSPEKSI PERUSAHAAN KATERING

DIPUBLIKASIKAN PADA : KAMIS, 11 JULI 2019 00:00:00, DIBACA : 3.148 KALI



Madinah, 11 Juli 2019

Tim Sanitarian Panitia Penyelenggara Ibadah Haji (PPIH) Kesehatan, siang ini (11/7) melakukan inspeksi ke PT. Al-Andalus *Catering*, salah satu perusahaan penyedia katering makanan bagi jemaah haji Indonesia di Madinah. Pada kesempatan tersebut 3 orang tim sanitarian diterima oleh kepala produksi dan dibawa berkeliling pabrik untuk melihat proses produksi makanan.

Inspeksi dilakukan pada beberapa tempat dan tahapan. Mulai dari tahapan penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan makanan di ruangan pendingin, kemudian pembersihan atau pencucian bahan makanan, proses pemasakan, lalu penyajian hingga pengepakan makanan yang siap dikirim ke kloter.

"Kami melakukan pengawasan dari persiapannya jadi ke dapurnya. Bagaimana menyiapkan bahan mentah itu kami lihat bahan-bahannya kemudian tempat penyimpanannya juga apakah sudah baik memenuhi syarat atau tidak," jelas Ali Wardana, penanggungjawab sanitasi Daker Madinah.

Ketika tim sanitarian datang, perusahaan katering tersebut tengah mempersiapkan pasokan makan siang jemaah di beberapa kloter yang telah tiba di Madinah, seperti jemaah asal Embarkasi Surabaya, Batam, dan Ujungpandang. Jumlah paket makanan yang sedang disiapkan dan akan dikirimkan berjumlah 1.365 kotak.

Selain itu inspeksi juga dilakukan untuk mengecek tingkat higienisan air, kecukupan cahaya di ruang masak, pemeriksaan batas waktu kedaluwarsa bahan baku, serta kebersihan pegawai dan lingkungan sekitar perusahaan tersebut.

Meskipun ada beberapa catatan perbaikan, tetapi secara umum hasilnya baik. Makanan dan minuman yang diproduksi tersebut dinilai layak untuk dikonsumsi para jemaah haji Indonesia.

"Kemenkes punya andil besar dalam melindungi kesehatan jemaah haji melalui pemeriksaan makanan dan minuman ini," kata Dr. dr. Eka Jusup Singka, MSc, Kepala Pusat Kesehatan Haji Kemenkes.

Proses inspeksi dilakukan ke seluruh catering yang ditunjuk oleh Kementerian Agama. Metode yang digunakan ialah organoleptik, yaitu cara untuk mengetahui bau, rasa, dan rupa makanan secara kasat mata.

Petugas pemeriksa juga akan mengisi form instrumen yang berisi indikator penilaian. Untuk pemeriksaan lebih lanjut, Tim Sanitarian juga memiliki metode dan peralatan lain untuk menguji kandungan bakteri dan kimia dari makanan dan minuman dengan menggunakan *Sanitarian Field Kit*.

Perusahaan catering hanyalah salah satu lokus dari pengawasan, pemantauan, dan pemeriksaan sanitasi yang dilakukan oleh Sanitarian Kemenkes. Lokasi lainnya yang juga dilakukan inspeksi ialah Klinik Kesehatan Haji Indonesia (KKHI) Madinah dan hotel/pondokan tempat jemaah haji tinggal yang dilakukan secara acak.

Meski demikian, seluruh perusahaan penyedia catering wajib mengirimkan sampel makanan dan minuman ke tim sanitarian di KKHI Madinah untuk diperiksa terlebih dahulu sebelum didistribusikan kepada jemaah, sehingga dapat dijamin keamanannya.

"Jemaah haji perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola usaha jasa boga yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi agar tidak membahayakan kesehatan," ujar Dr. Rosidi Roslan, SH, SKM, MPH, Koordinator Sanitarian PPIH Arab Saudi 2019.

Berita ini disiarkan oleh Biro Komunikasi dan Pelayanan Masyarakat, Kementerian Kesehatan RI. Untuk informasi lebih lanjut dapat menghubungi Halo Kemenkes melalui nomor *hotline* 1500-567, SMS 081281562620, faksimili (021) 5223002, 52921669, dan alamat *email* **kontak[at]kemkes[dot]go[dot]id**.