

QUESTIONS AND ANSWER

PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DALAM PENINGKATAN MUTU INDUSTRI PANGAN

- **Pada kedelai segar apakah juga ada toxin yang secara alami sudah terkandung?**

Ada, diantaranya phytoestrogen (penyebab ketidakseimbangan hormon pada wanita. Hal ini mampu membuat wanita menderita infertilitas dan menjadi penyebab dari kanker payudara), Goitrogens (penyebab terhambatnya Iodium diserap kelenjar tiroid), Phytates (asam fitat, yang menghalangi penyerapan Ca, mg, Fe, Zn), Hemagglutinin (penyebab sel darah merah menggumpal), Trypsin (menyebabkan penghambatan pencernaan protein shg bisa melukai pancreas), juga bisa menyebabkan diare, pendahrahan dan kram, oksalat, soyatoxin, serta beberapa zat pengganggu penyerapan nutrisi lainnya. Zat tersebut mampu merusak sistem pencernaan dan menyebabkan penggumpalan dalam usus. Olehkarena itu disarankan kedelai diolah dahulu sebelum dikonsumsi (perendaman, kukus, rebus, fermentasi) untuk menginaktifkan/menghambat senyawa-senyawa tersebut.

- **Bagaimana cara kita mengetahui untuk bahan baku tersebut bebas dari residu, antibiotic, hormone maupun racun alami dan berapa batasan yang diperbolehkan**

Cara yang paling sederhana dengan: trace bahan tersebut hingga ke farm, lakukan evaluasi/kunjungan ke supplier, bisa juga dengan melihat hasil analisa laboratorium (LoA) bahan dari produsen /supplier, pendalaman dari referensi, bila semua hal tersebut tidak dapat dilakukan, maka pihak perusahaan melakukan analisa laboratorium dan atau pengamatan organoleptik

Batasan residu untuk bahan pangan bisa dilihat di BPOM, SNI 01-6366-2000, FDA. Tidak semua bahan-bahan tersebut diatur, untuk racun alami, hanya yang dapat menyebabkan kematian saja (HCN) yang diatur, karena pada umumnya keberadaan racun alami kecil dalam bahan pangan dan tidak semua orang sensitive terhadap racun alami

- **Sampai sejauh mana bahaya dari hormone yang terbawa kedalam proses produksi?**

Sebagian besar hormone merupakan protein yang terdiri dari rantai asam amino dengan panjang rantai yang berbeda-beda. Hormon dalam jumlah yang sangat kecil bisa memicu respon tubuh yang sangat luas (Campbell, 2004). Sejuah mana bahaya dari hormone yang terbawa kedalam proses produksi? Bahaya sakit relative kecil, tetapi berpengaruh pada system metabolisme saja

- **Apakah ada SOP / Peraturan khusus di masa pandemic untuk industri pengolahan pangan?**

Ada, terutama SOP Proses dan SOP Distribusi

- **Apabila pabrik sudah berdiri dan berada di area yang berdampak banjir terutama di musim hujan, bagaimana langkah-langkah penanganan dan pencegahan yang bisa dilakukan agar ketentuan GMP berjalan dengan baik/ terpenuhi?**

Salah satu persyaratan pemenuhan GMP adalah lokasi pabrik tidak didaerah yang rawan banjir (genangan air yang akan mempengaruhi terhadap jalanan kegiatan produksi dan jaminan kualitas produk. Bila kondisi perusahaan sekarang mengalami hal tersebut, maka Langkah awal adalah memperbaiki system irigasi agar air genangan segera hilang (missal: membuat disekitar area produksi, membuat situ/kolam tampungan air run off, sumur resapan dsb), saluran irigasi yang dibuat tidak melalui area proses dan gudang (baik Gudang RM, maupun gudang FP).

- **Ketika kita sudah melaksanakan ISO 22000, apakah masih perlu untuk mendapatkan sertifikasi BPOM?**

Tidak perlu, karena ISO 22000, PRP/persyaratan dasarnya adalah GMP/ CPB (yang dikeluarkan oleh BPOM)

- **Buyer kami meminta sertifikat hasil uji resin pada kemasan plastic yang kontak langsung dengan produk. Apakah sertifikat yang dimaksud sama dengan hasil uji migrasi kemasan plastik?**

Iya benar

- **Dalam GMP poin 12 personal hygiene, apakah ada kewajiban untuk pengujian kontaminasi mikroba atau sekedar penerapan personal hygiene?**

Bila perusahaan menerapkan GMP, khusus pada point 12 untuk produk yang sangat rentan terkontaminasi mikroba (daging, ikan, susu, dsb), produk untuk peruntukan khusus (bayi, orang sakit dsb) atau kondisi dan lingkungan pabrik yang tidak kondusif, maka perlu bukti aktivitasnya, misalnya secara berkala secara random sampling dilakukan tes swab pada karyawan produksi (pada tangan dan baju kerja) disamping form aktivitas hygiene personal (seperti: aktivitas mencuci tangan, kebersihan baju kerja, penggunaan APD dsb)

Contact Person:

Surabaya & Indonesia Timur

Marisca: 0811 1798 354

marisca.proxsis@gmail.com