

WHY

**Food Safety
Laws?**

PERTIMBANGAN GLOBAL

- **Perdagangan Internasional**
- **Codex Alimentarius Commission**

Internationally acknowledged food safety systems

Esensial untuk perdagangan internasional (WTO)

- **Sanitary and Phytosanitary (SPS) & Technical Barrier to Trade (TBT) agreements**
- **European Union Food Safety Legislation**

Perdagangan Internasional

Akses negara-negara ke pasar ekspor pangan akan terus tergantung pada kapasitas mereka dalam memenuhi persyaratan regulasi negara-negara pengimpor.

Untuk dapat menciptakan dan mempertahankan permintaan produk pangan di pasar dunia sangat tergantung pada upaya negara pengekspor dalam membangun keyakinan dan kepercayaan importir dan konsumen terhadap integritas sistem pangan mereka.

**PENTING UNTUK NEGARA YANG EKONOMINYA BERTUMPU
PADA SEKTOR PERTANIAN**

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

- Didirikan tahun 1962 oleh FAO dan WHO
- Melindungi kesehatan konsumen
- Menjamin praktek-praktek perdagangan yang adil
- Harmonisasi standar/regulasi

[Harmonized scientific standards of food]

Semua negara anggota WTO harus mengharmoniskan standar-standar pangan mereka agar sesuai dengan CODEX

[an intergovernmental body that coordinates food standards at the international level]

Sanitary and Phytosanitary Agreement

Memberikan hak kepada negara-negara anggota WTO untuk melakukan upaya melindungi kehidupan dan kesehatan manusia, hewan dan tanaman.

Upaya: undang-undang, peraturan, regulasi pengujian, inspeksi, sertifikasi dan prosedur persetujuan; persyaratan pengemasan dan pelabelan yang terkait langsung dengan keamanan pangan.

**DASAR ILMIAH DAN BUKAN UNTUK
MENGHAMBAT PERDAGANGAN ANTAR NEGARA**

Sanitary and Phytosanitary Agreement

Mendorong penggunaan standar, panduan dan rekomendasi internasional – sejauh tersedia

The Codex standards dipakai sebagai *benchmark* untuk perbandingan upaya **sanitary and phytosanitary** antar negara

Penerapan **The Codex Standards** tidak wajib, tetapi ada dorongan untuk mengharmonisasikan standar pangan nasional dengan standar yang dikembangkan oleh Codex.

EU's import conditions are harmonized

- Controls made at the EU border, with free circulation inside
- Free trade may be restricted only in exceptional cases (e.g. public health, environment or consumer protection risks)
- EU rules are transparent and aligned with World Trade Organization's rules and international standards (IPPC, OIE & CODEX)
- EU plays an active role in international bodies on food safety and assists trading partners in reaching EU standards





The EU integrated approach to Food Safety

- Farm to fork concept since 1992, which aims to ensure:
 1. High level of food safety, animal health, animal welfare and plant health
 2. Effective control systems and compliance with EU standards
 3. Science-based risk management

"A World-class Food Safety System from the Farm to the Fork"

Tabel 1. Unsur-unsur Utama Konsep Keamanan Pangan “*Farm to Fork*”

No	UNSUR UTAMA
1	Berlandaskan evaluasi risiko terus menerus
2	Mencakup keseluruhan rantai pasokan pangan, mulai dari lahan/peternakan (termasuk pakan)
3	Tanggung jawab utama keamanan pangan dipikul oleh industri, produsen dan pemasok (pengawas mandiri)
4	Transparansi melalui pengawasan rantai produksi hulu dan hilir
5	Keterlacakan (<i>traceability</i>) mencakup keseluruhan rantai pangan (dan pakan)
+	Tindakan khusus perlindungan konsumen (a.l. pestisida, suplemen pangan, pewarna, antibiotika atau hormon)
++	Aturan untuk produk yang bersentuhan dengan bahan pangan
+++	Aturan pelabelan untuk identitas bahan dan klaim produk

Sumber: Piekkari (2010)



TECHNICAL BARRIER TO TRADE (TBT) AGREEMENT

mensyaratkan semua regulasi teknis tentang kualitas, cara produksi, pengemasan dan pelabelan pangan yang diterapkan oleh suatu negara tidak boleh lebih restriktif terhadap produk impor daripada produk domestik, negara-negara anggota WTO didorong menggunakan standar internasional

GLOBALISASI PANGAN – adaptasi diet

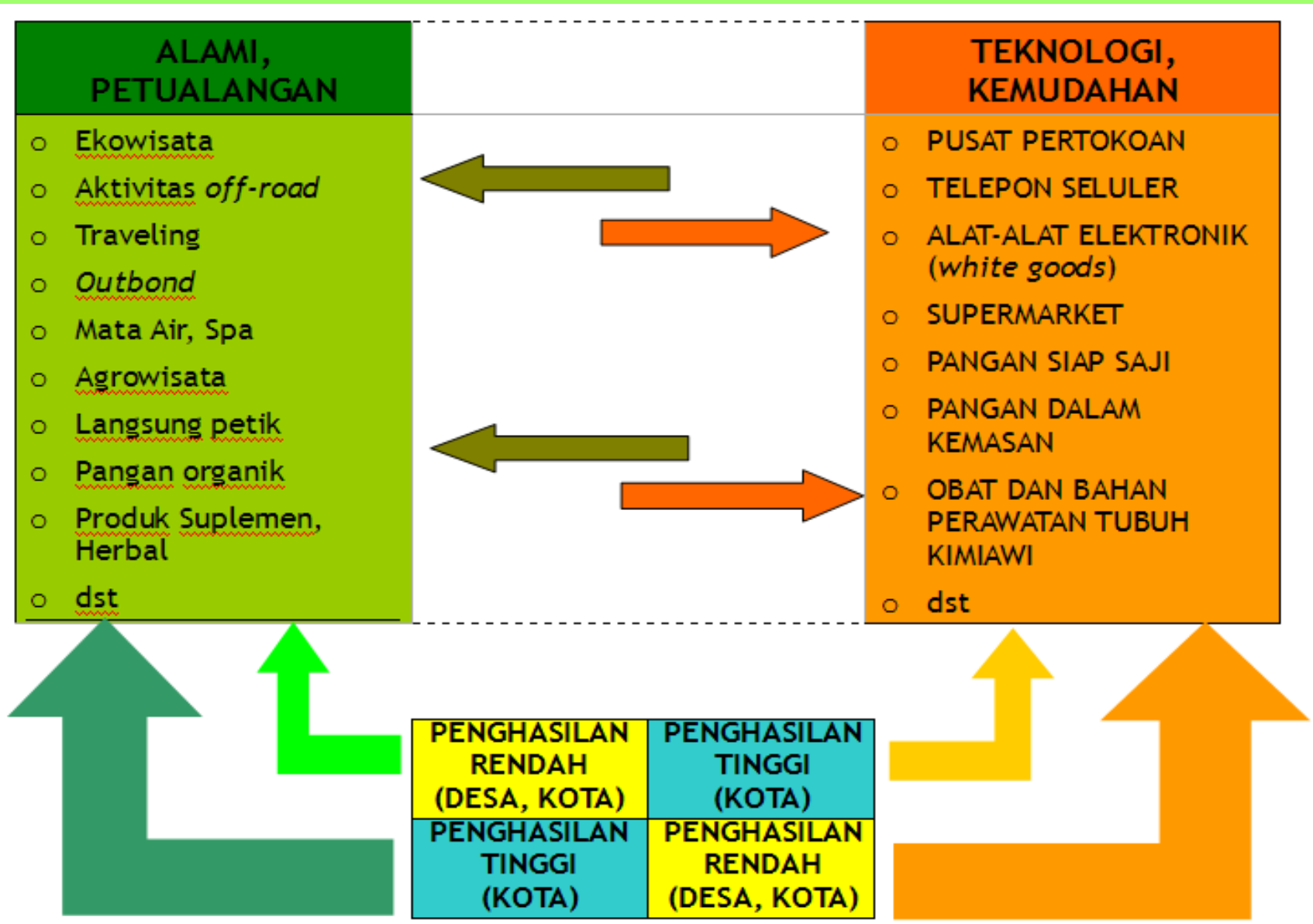
Perubahan gaya hidup dan adaptasi pola konsumsi ➔ pangan instan dan siap saji

- *Street foods*
- *Supermarkets, Hypermarkets*
- *Fast food industry*
- Peran iklan
- Perubahan perilaku

The appeal “to be modern”



RESPON TERHADAP GLOBALISASI: ASPIRASI WARGA YANG TERBELAH



FOOD CONTROL

.....a mandatory regulatory activity of enforcement by national or local authorities to provide consumer protection and ensure that all foods during production, handling, storage, processing, and distribution are safe, wholesome and fit for human consumption; conform to safety and quality requirements; and are honestly and accurately labeled as prescribed by law.



The foremost responsibility of **FOOD CONTROL** is to enforce the food law(s) protecting the consumer against unsafe, impure and fraudulently presented food by prohibiting the sale of food not of the nature, substance or quality demanded by the purchaser.



THE OBJECTIVES OF FOOD CONTROL

Protecting public health by reducing the risk of food-borne illness

Protecting consumers from unsanitary, unwholesome, mislabelled or adulterated food

Contributing to economic development by maintaining consumer confidence in the food system and providing a sound regulatory foundation for domestic and international trade in food.

THE BUILDING BLOCKS OF FOOD CONTROL

1. Food Law & Regulations

2. Food Control Management

policy and operational coordination

3. Inspection Services

4. Laboratory Services

food monitoring and epidemiological data

5. Information, Education, Communication and Training



PRINCIPLES OF FOOD CONTROL

1. Integrated farm-to-table concept

2. Risk analysis

- Risk Assessment
- Risk Management
- Risk Communication

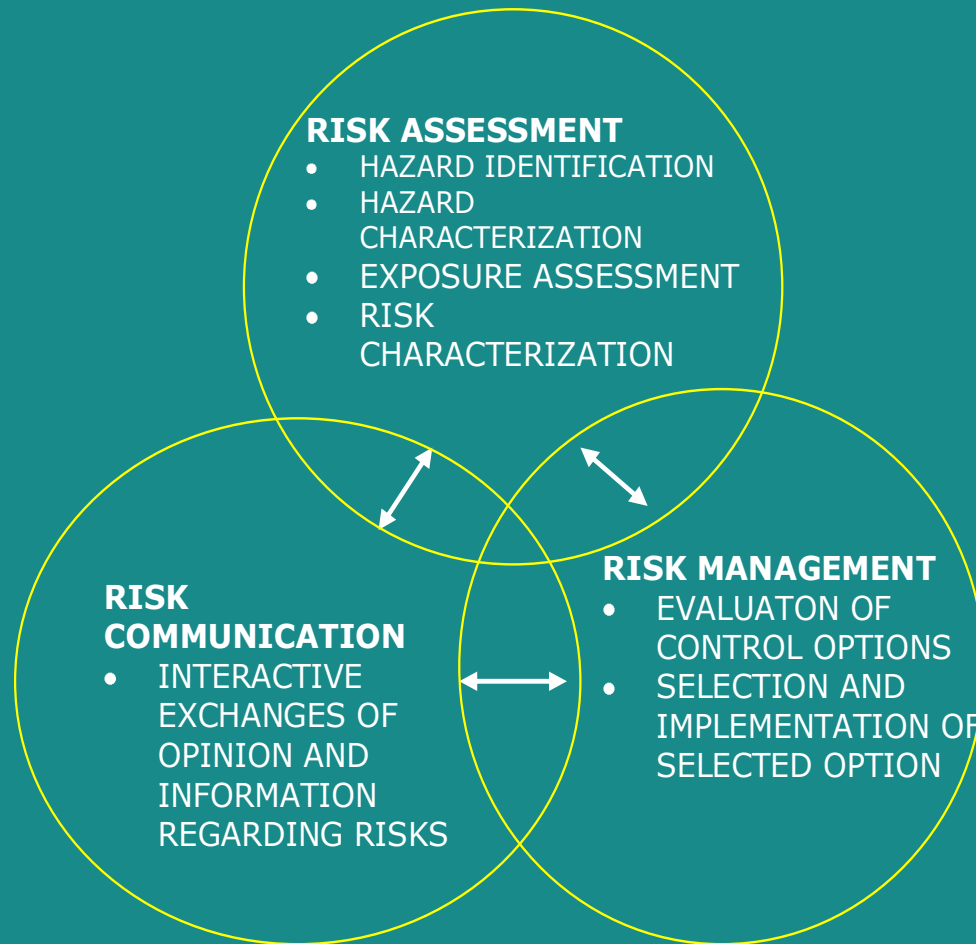
3. Transparency

4. Regulatory Impact Assessment

the costs of compliance to the food industry, as these costs are ultimately passed onto consumers

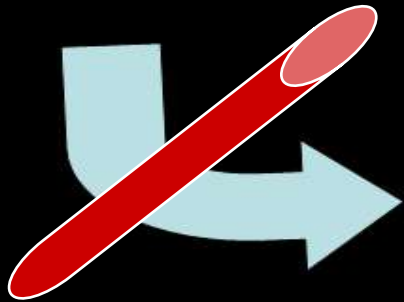


HACCP is only one part of the risk analysis process
HACCP is a risk management tool not a risk assessment tool



RISK ANALYSIS FRAMEWORK
(Adapted from Benford, 2001)

BAHAYA



PAPARAN
(KONTAK)
(INFEKSI)

RISIKO



TAKARAN
(DOSIS)

KETAHANAN

DAMPAK
DAMPAK
DAMPAK

Impor Daging Sudah Dikaji

Khusus untuk Jeroan Masih Perlu Analisis Risiko

JAKARTA, KOMPAS — Dalam memutuskan impor daging dan jeroan sapi dari Kanada, Departemen Pertanian telah mempertimbangkan rekomendasi dari Komisi Ahli Keswan dan Kesmavet. Rekomendasinya adalah daging tanpa tulang (*deboned meat*) bisa masuk ke Indonesia, sedangkan jeroan perlu kajian analisis risiko.

Demikian penjelasan tertulis Kepala Biro Hukum dan Humas Deptan Suprahtomo, Jumat (21/9) di Jakarta, menanggapi berita *Kompas* pada 21 September.

Dalam penjelasan tertulisnya, Suprahtomo menyebutkan bahwa Komisi Ahli Kesehatan Hewan (Keswan) dan Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet) mempunyai tugas memberikan saran dan pertimbangan kepada Menteri Pertanian dalam menetapkan kebijakan sistem kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat.

Komisi ahli telah mengadakan rapat pada tanggal 8-9 Februari 2007, dan memberikan rekomendasi kepada Menteri Pertanian Anton Apriyantono sebagai berikut. Pertama, pemasukan daging tanpa tulang dapat dilakukan. Kedua, khusus untuk jeroan masih perlu ada kajian analisis risiko.

Selanjutnya, dari hasil kajian analisis risiko dinyatakan bahwa hati dan jantung aman dari prion atau agen penyebab penyakit sapi gila atau *bovine spongiform encephalopathy* (BSE).

Oleh sebab itu, pemasukan daging dan jeroan sapi asal Kanada telah mempertimbangkan standar kesehatan hewan yang merujuk Badan Kesehatan Hewan Dunia (*Organization International des Epizooties/OIE*). Dalam aspek kesehatan pangan yang menyangkut pencemaran bakteri



Pemasukan daging dan jeroan sapi asal Kanada telah mempertimbangkan standar kesehatan hewan yang merujuk OIE.

dan residu mengacu pada Codex Alimentarius Commission, suatu badan di bawah naungan FAO dan WHO yang bertugas menangani standar bahan pangan. Selain jaminan kesehatan konsumen, Deptan juga perhatian dengan status kehalalan.

Syarat pemasukan karikas, daging, dan jeroan mengacu pada pelaku negara asal dan zona asal, unit usaha di negara asal, kemasan, label, dan pengangkutan. Sementara, pemasukan jeroan hanya dimungkinkan jeroan dari ruminansia besar, seperti sapi.

Terkait penyakit sapi gila, pemerintah telah menerapkan prinsip kehati-hatian, antara lain mensyaratkan pemasukan hanya dari negara bebas penyakit sapi gila (*negligible BSE*) dan negara terkendali (*controlled BSE risk*) dari zona bebas. Berdasarkan resolusi OIE yang diperbarui 23

Agustus 2007, status negara Kanada adalah *controlled BSE risk*.

Kanada juga mempunyai program analisis pengawasan BSurvE sesuai standar OIE. Hasil pengawasan selama tiga tahun menyebutkan, tingkat penularan penyakit sapi gila sangat rendah.

Kajian analisis risiko pada jeroan dilakukan secara selektif jenis jeroan yang dimpor, yakni hati dan jantung. Ini dikarenakan prion penyebab penyakit sapi gila berada di organ-organ tertentu yang banyak mengandung jaringan saraf atau *specified risk material* (SRM), meliputi tengkorak, otak, mata, tonsil, *trigeminal ganglia*, *dooral root ganglia*, tulang belakang, *spiral cord*, dan usus besar bagian ujung.

Tidak perlu koordinasi

Direktur Kesmavet Deptan Turni Rusli Syamsudin menjelaskan, tidak ada lagi masalah yang perlu disembunyikan seputar penularan penyakit sapi gila. Oleh karena itu tidak perlu lagi koordinasi dengan Departemen Kesehatan.

Turni mengakui, pihaknya memang memotong izin impor yang diajukan oleh sejumlah importir. Hal itu dilakukan karena Deptan mempertimbangkan volume produksi daging dan jeroan asal Kanada yang terbatas, selain mempertimbangkan *track record* importir.

Data Deptan menunjukkan, pemerintah mengabulkan permohonan izin impor daging dan jeroan asal Kanada pada tahun 2007 untuk empat perusahaan, yakni CV Sumber Laut Perusahaannya, PT Cahaya Sakti Utama (6.000 ton), PT Karunia Segar Utama (200 ton), dan PT Indoguna (150 ton). (MAS)

HAZARD = a biological, chemical or physical agent with the potential to cause an adverse health effect (e.g. Salmonella could be in food and it could make someone ill)**CODEX definition**

RISK = the likelihood of an adverse event (e.g. a consumer gets food-borne illness) and the severity of that event

RISK \neq HAZARD

Country level



Food Safety Control:

- high level, generic
- providing guidance/targets
- link between operation and policy

FSO ↓ ↓ ↓ ↓ Food Safety Objective

Operation level



Food Safety Management:

Local and specific
management at supply
chain level

Illustration of how Food safety control at a country level can link into Food Safety Management at the operational level through a Food Safety Objective set by a governmental competent authority on the basis of a public health goal (ALOP) established following the Risk Analysis framework.

- **ALOP = appropriate level of protection**
(tingkat perlindungan yang sesuai)
- **FSO = food safety objectives**
(sasaran keamanan pangan)

HACCP = hazard analysis critical control
point

The principle of food safety objectives as proposed by ICMSF (2002) & Codex Alimentarius Commission (2004) is very simple and powerful.

By integrating the changes in a hazard from the initial level (H_0) minus the sum of the reductions (R) plus the sum of growth (G) and (re)contamination (C) one arrives at a concentration/prevalence that at consumption must be lower than a **food safety**

objective (FSO)

FOOD SAFETY EQUATION

$$(H_0 - \sum R + \sum I) \leq PO \text{ (or FSO)}$$

H_0 = The Initial Contamination Level

$\sum R$ = The Sum of Reductions of Contaminant
along the process (*from farm to fork*)

$\sum I$ = The Sum of Increases of Contaminant
along the process (*from farm to fork*)

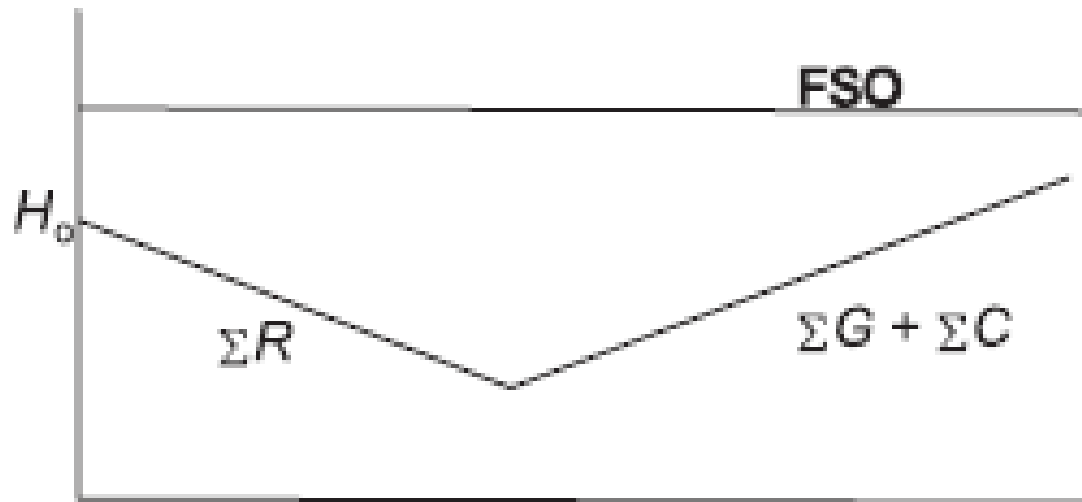
PO = Performance Objective

FSO = Food Safety Objective



■ ICMSF

$$H_0 - \Sigma R + \Sigma G + \Sigma C < \text{FSO}$$



FSO: Food Safety Objective (cfu/ g or prevalence)

Fig. 1. Schematic representation of the FSO-concept.

ICMSF = International Commission on Microbiological Specification for Foods

FSO is a concentration and/or a prevalence based on the so-called appropriate level of protection (ALOP).

The ALOP philosophy:

greater public health good is achieved by setting a public health goal and then determining the frequency and/or level of a hazard in food that is compatible with that goal **rather than trying to eliminate all hazards from the food supply.**

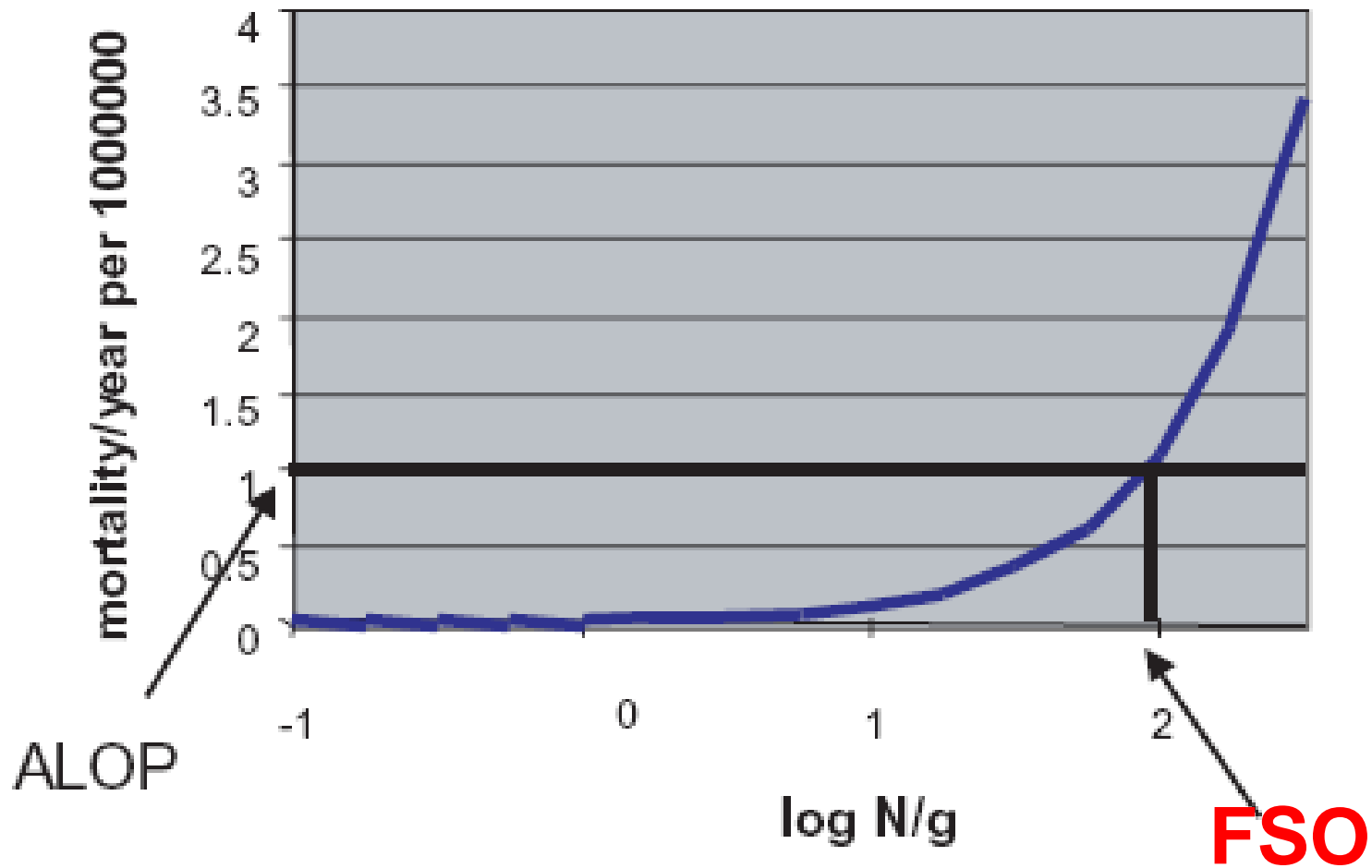


Fig. 2. Relation between ALOP and FSO.

**PENJAMINAN
KEAMANAN PANGAN
DI INDONESIA**

Undang-undang RI No 7 Tahun 1996 tentang Pangan

Tujuan pengaturan, pembinaan, dan pengawasan pangan (Pasal 3):

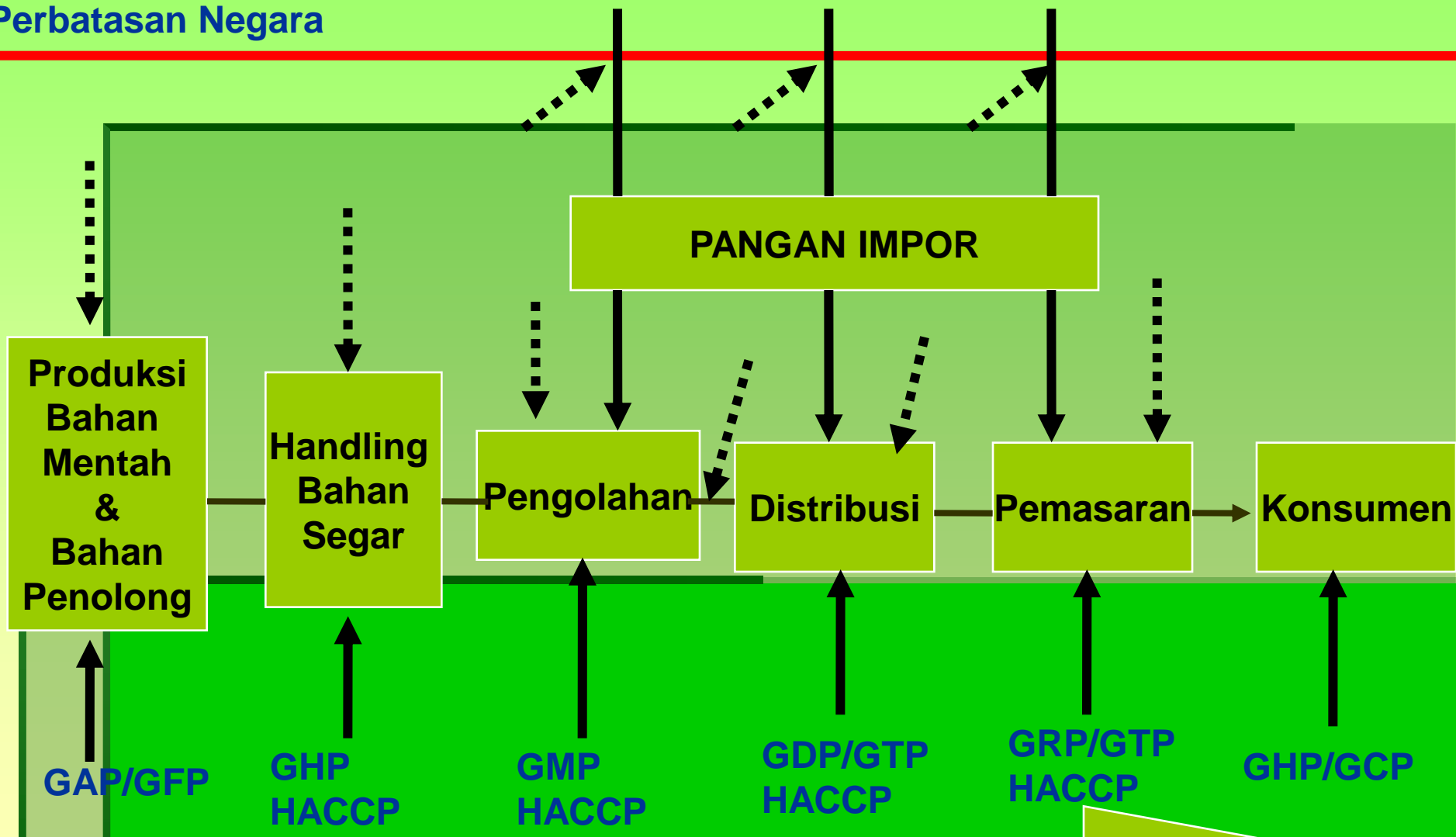
- a. tersedianya pangan yang memenuhi persyaratan **keamanan, mutu,** dan gizi bagi kepentingan kesehatan manusia;
- b. terciptanya perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab; dan
- c. terwujudnya tingkat kecukupan pangan dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

**Jaminan Mutu
dan Keamanan
Pangan**

PANGAN SEGAR / TIDAK DIOLAH, PANGAN PRIMER & PANGAN OLAHAN

(Badan POM, 2003)

Perbatasan Negara



Penanganan Keamanan Pangan *from farm to table*

Tabel 2. Tujuh (7) Prinsip HACCP

Prinsip Ke	DESKRIPSI
1	Analisis bahaya: identifikasi, evaluasi dan penentuan tindakan/metode penanggulangan ancaman dan bahaya
2	Penetapan titik-titik kritis untuk mengeliminasi atau meminimalkan keberadaan bahaya
3	Penetapan batas-batas kritis
4	Penentuan dan implementasi sistem pemantauan titik-titik kritis
5	Penetapan tindakan koreksi jika titik kritis tak memenuhi persyaratan tertentu
6	Penetapan prosedur verifikasi untuk memastikan sistem berjalan efektif dan sesuai dengan rencana
7	Elaborasi dan pemeliharaan dokumentasi

Sumber: Knaflewska & Pospiech (2007)



Tabel 3. Komponen Sistem Penjaminan Mutu Pangan ISO 22000

No	KOMPONEN SISTEM
1	<i>PRE-REQUISITE PROGRAM (PRP): GHP/GMP, Good Agricultural Practice (GAP), Good Veterinarian Practice (GVP), Good Production Practice (GPP), Good Distribution Practice (GDP), Good Trading Practice (GTP)</i>
2	SISTEM HACCP
3	SISTEM IDENTIFIKASI (<i>Traceability System</i>)
4	SISTEM MANAJEMEN MUTU ISO 9001

Sumber: Knaflewska & Pospiech (2007)

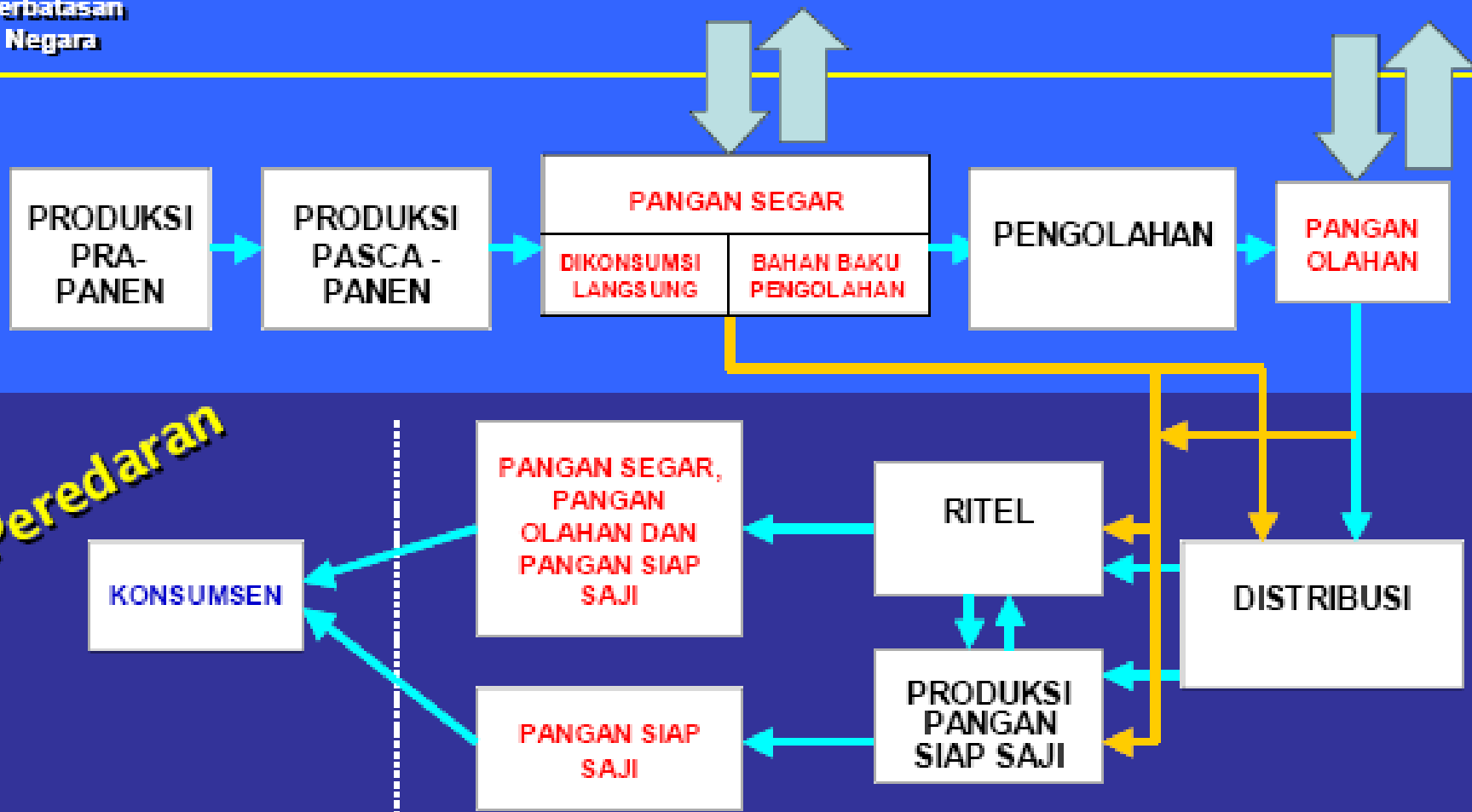


Good Agricultural Practices (GAP) is a part of Quality Assurance in Food System

- **General practices to reduce food safety hazards in the cultivation, harvesting, sorting, packing and storage operations for fresh fruits and vegetables, and should be developed in a stepwise manner based on the risk associated with individual fruits and vegetables and the scientific data available**
- **A pre-requisite for the implantation of the HACCP system at the field level.**

PENGATURAN, PEMBINAAN, DAN PENGAWASAN PANGAN MENCAKUP MATA RANTAI PANGAN DARI HULU (PRODUKSI) SAMPAI HILIR (KONSUMSI)

Perbatasan
Negara



Sumber: Badan POM (2003)

Kebijakan pengawasan pangan pra-pasar (pre-market evaluation)

Perbatasan
Negara



Pangan olahan untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki **surat persetujuan pendaftaran** (berdasarkan hasil penilaian keamanan, mutu dan gizi pangan olahan)

Dikecualikan pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga (pangan olahan IRT wajib memiliki sertifikat produksi pangan IRT)

Kebijakan pengawasan pangan pra-pasar (pre-market evaluation)

Perbatasan
Negara



Ka. Badan POM

PRODUK
MD & ML

Bupati/Walikota

Produk Industri
Rumah Tangga

P- IRT

Pangan olahan untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki **surat persetujuan pendaftaran** (berdasarkan hasil penilaian keamanan, mutu dan gizi pangan olahan)

Dikecualikan pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga (pangan olahan IRT wajib memiliki sertifikat produksi pangan IRT)

WHO, 1996

**PANGAN
YANG AMAN UNTUK SEMUA**

TANGGUNG JAWAB BERSAMA

**Peraturan
Perundangan dan
Pelaksanaannya**

**Saran bagi
Industri/
Perdagangan**

**Pendidikan
bagi
Konsumen**

**Pengumpulan
Informasi dan
Penelitian**

**Penyediaan Jasa
terkait dengan
Kesehatan**

PEMERINTAH

**Masyarakat
Terdidik dan
Berpengetahuan**

**Konsumen yang
Selektif dan
Waspada**

**Cara Penanganan
Pangan yang
Aman di Rumah**

**Partisipasi
Masyarakat**

**Kelompok
Konsumen
Aktif**

KONSUMEN

**Cara Penanganan
yang Baik oleh
Produsen**

**Jaminan Mutu dan
Pengawasan
Pangan Olahan**

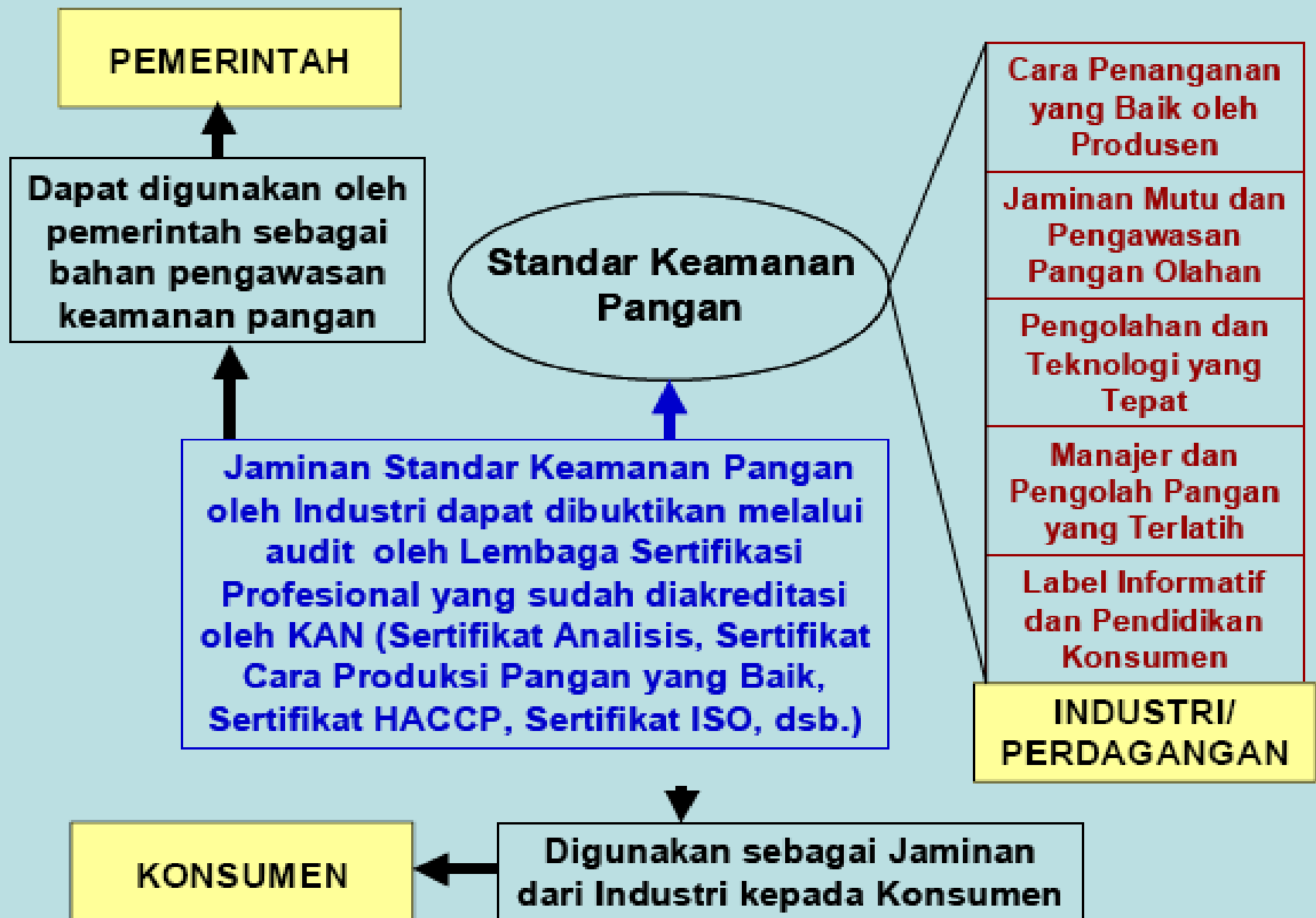
**Pengolahan dan
Teknologi yang
Tepat**

**Manajer dan
Pengolah Pangan
yang Terlatih**

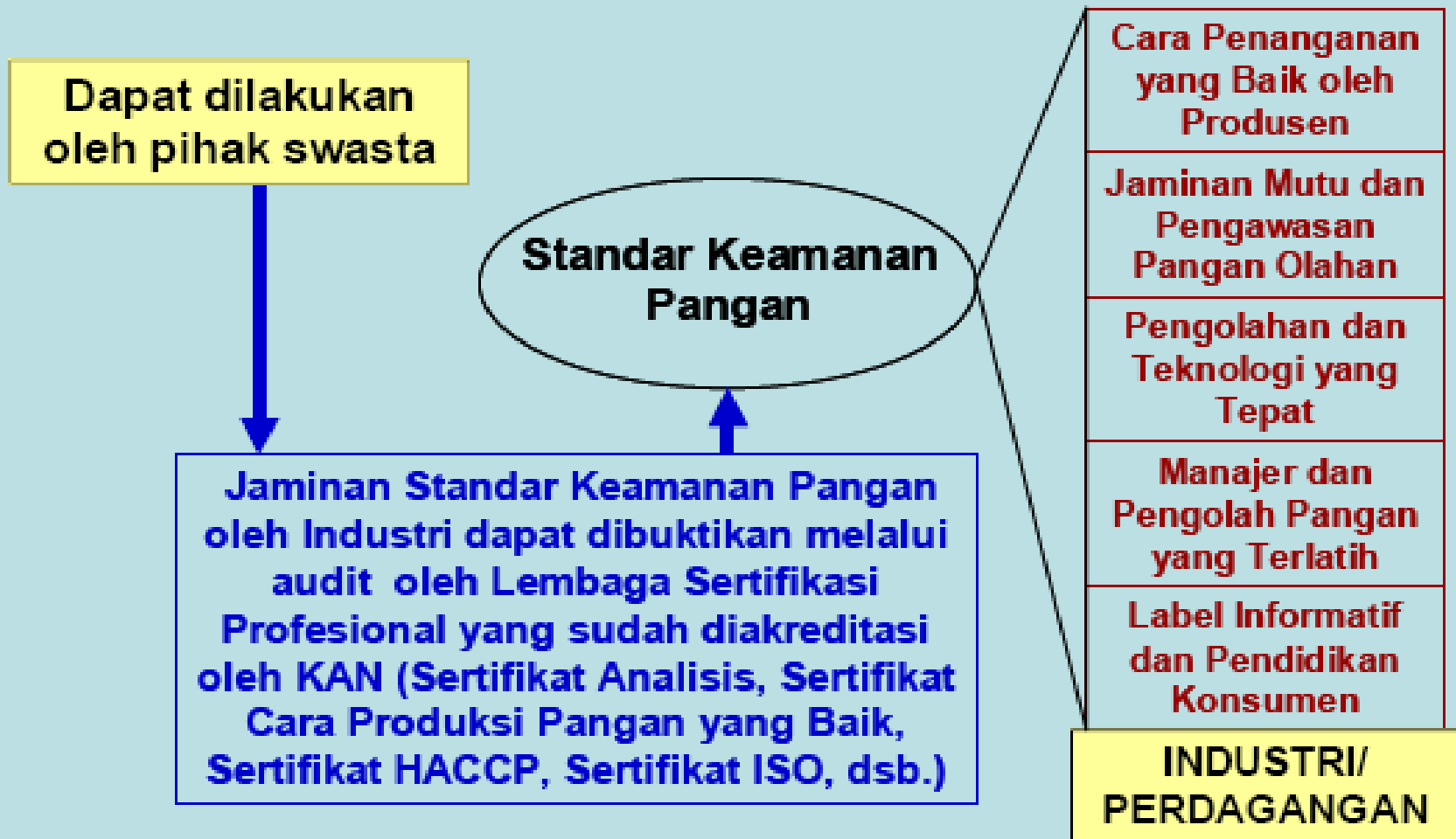
**Label Informatif
dan Pendidikan
Konsumen**

**INDUSTRI/
PERDAGANGAN**

KOMITMEN KEAMANAN PANGAN NASIONAL



Sumber: Badan POM (2003)



Sumber: Badan POM (2003)





- **Peredaran produk pangan olahan yang diproduksi dalam negeri dan yang diimpor telah berkembang dengan pesat secara nyata**
- **Hal ini dibuktikan dengan makin banyaknya produk pangan olahan yang didaftarkan di Badan POM**
- **Apa tujuan registrasi produk pangan olahan?**

Untuk memastikan bahwa produsen termasuk distributor dan importir **menjamin bahwa produk pangan olahan yang dihasilkannya layak dan aman dikonsumsi sesuai dengan data dan informasi pada dokumen yang disampaikan ke Badan POM**

SALES GROWTH in 2006

Powdered Soft	28 %
Drinks	
Milk Products	18%
Coffee	18%
Noodle	11%
Tea	10%
Biscuit	7.2%

Source: Euromonitor International (2006)

KEWENANGAN PEMERIKSAAN PELANGGARAN HUKUM DI BIDANG PANGAN



**GUBERNUR dan atau
BUPATI/WALIKOTA
PANGAN SEGAR**



**KEPALA BADAN POM
PANGAN OLAHAN
MD & ML**

**BUPATI/WALIKOTA
PANGAN OLAHAN
IRT**



**BUPATI/WALIKOTA
PANGAN SIAP SAJI**

Razia "musiman" menjelang hari raya –
memunculkan pertanyaan

versus

Kebutuhan untuk meningkatkan razia/ inspeksi
pangan

Karena sistem produksi pangan yang semakin rumit

? PERTANYAAN

Seberapa efektifkah hasil razia yang dilakukan selama ini?

Jika memang tujuan razia ini adalah untuk melindungi konsumen dari risiko-risiko keamanan pangan (*food safety risks*) mengapa hanya dilakukan menjelang hari-hari raya saja?

KOMPOSISI REGU PERAZIA BERAGAM (menjelang Lebaran 2008)

Blora

Satuan Polisi Pamong Praja (Satpol PP)
Dinas Kesehatan

Tegal

Dinas Kesehatan
Satpol PP
Dinas Perindustrian dan Perdagangan
Dinas Kelautan dan Pertanian
Bagian Hukum Pemerintah Kota

Kab.
Semarang

Polres
Dinas Perindustrian
Perdagangan dan Penanaman Modal

Bekasi

Dinas Perindustrian dan Perdagangan
Dinas Perekonomian Rakyat dan Koperasi

Keragaman regu perazia bisa memunculkan keraguan tentang keseragaman persepsi dan kompetensi tentang regulasi keamanan pangan.

Tidak dapat dihindari adanya kesan kerancuan otoritas keamanan pangan, terutama di tingkat kota/kabupaten.

RAZIA MENJELANG HARI RAYA?

Rejim Pengawasan pangan yang hanya terfokus pada razia label kedaluwarsa tentulah sangat lemah, karena **hanya terpaku pada bagian hilir dalam siklus hidup pangan - yaitu mendekati "mulut"**.

Hal ini sama sekali bukan berarti bahwa pengawasan label tidak penting dilakukan **tetapi ia tidak dapat berdiri sendiri.**

Razia merupakan bagian dari Pelayanan Pengawasan (*inspection service*)

Citra razia diperburam oleh keragaman regu perazia yang berasosiasi dengan keragaman persepsi dan kompetensi.

Publik justru cenderung meragukan tujuan mulia razia untuk benar-benar melindungi konsumen.

bukan fenomena khas Indonesia

Persepsi KONSUMEN tentang

- pengetahuan dan kompetensi
- keterbukaan dan kejujuran
- kepedulian dan pemihakan

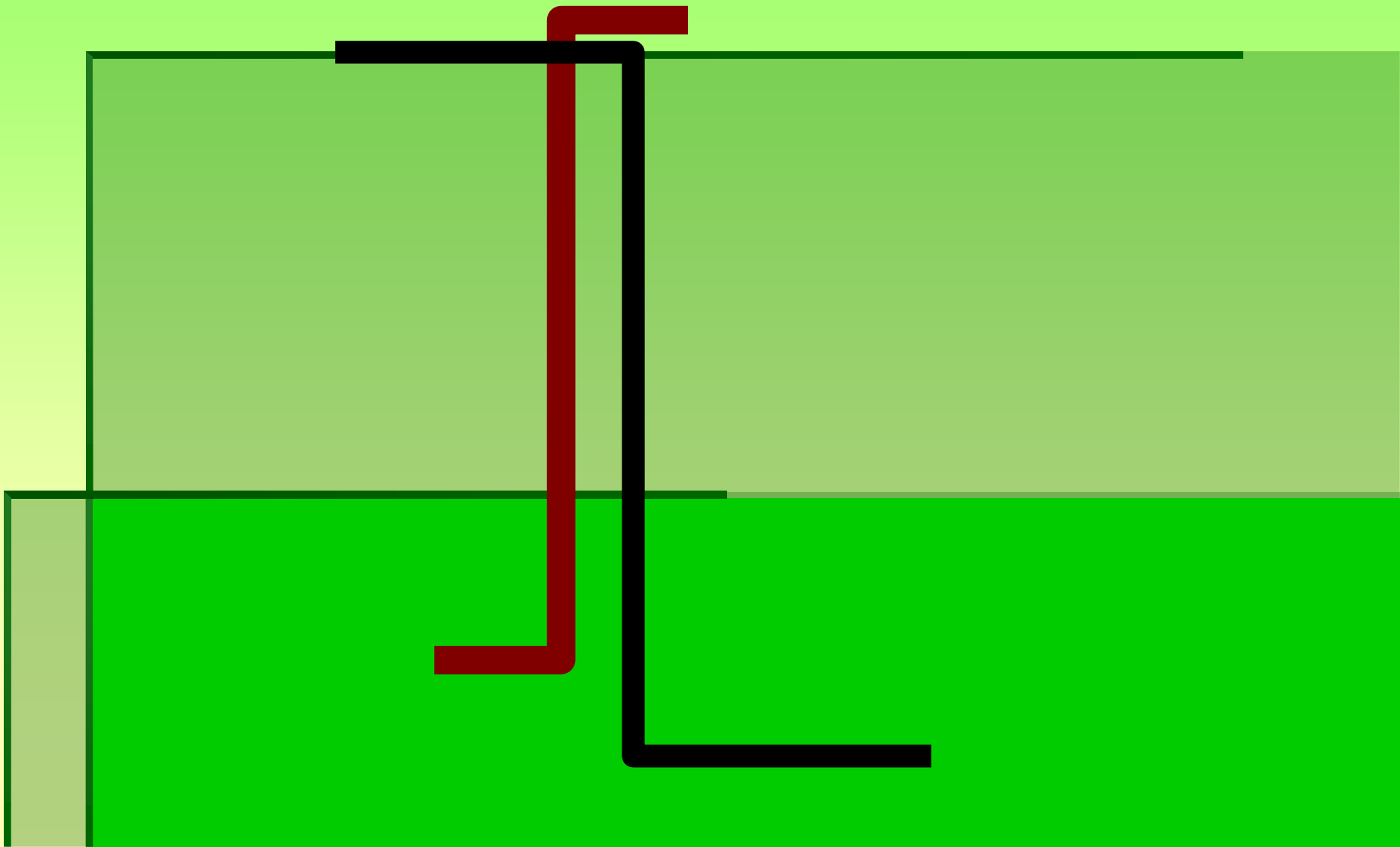
determinan

keterpercayaan dan kredibilitas
sumber informasi keamanan pangan.

Studi di Italia (Rosati & Saba, 2004)

Pemerintah sebagai pemegang otoritas keamanan pangan justru memiliki tingkat keterpercayaan dan kredibilitas (*trust & credibility*) yang lebih rendah dibandingkan institusi lain, seperti lembaga penelitian, asosiasi konsumen dan organisasi lingkungan.

Source	Trust	Knowledge	Honesty	Concern
Government	3.51	3.48	3.01	3.18
Consumers Associations	4.13	3.25	3.07	3.14
Research Institutes	4.07	4.04	3.70	3.93
Environmental Org.	3.92	3.96	3.65	4.01
Producer Associations	3.40	3.51	3.10	3.18
Reporters	3.13	3.25	3.07	3.14



In terms of volume (2002-2007)

PACKAGED FOOD ('000 tonnes)

Examples

* Noodles: 867 to 1148

* Dried processed food: 3603 to 5760

SOFT DRINK (million L)

8.8 to 14.3

↑ 63%

INDONESIAN FOOD MARKET EXPERIENCING A CONVINCING GROWTH

Sale of Packaged Food

6 billion USD (2002) to 12 billion USD(2007)

 **100%**

Sale of Soft Drink

1.6 billion USD (2002) to 2.9 billion USD(2007)

 **81%**

(Euromonitor 2008)

Sanitary and Phytosanitary Agreement

- **Based on scientific principle of risk assessment**
- **Covers several aspects:**
 - **Testing**
 - **Inspection**
 - **Certification**
 - **Approvals**
 - **Packaging & Labeling**

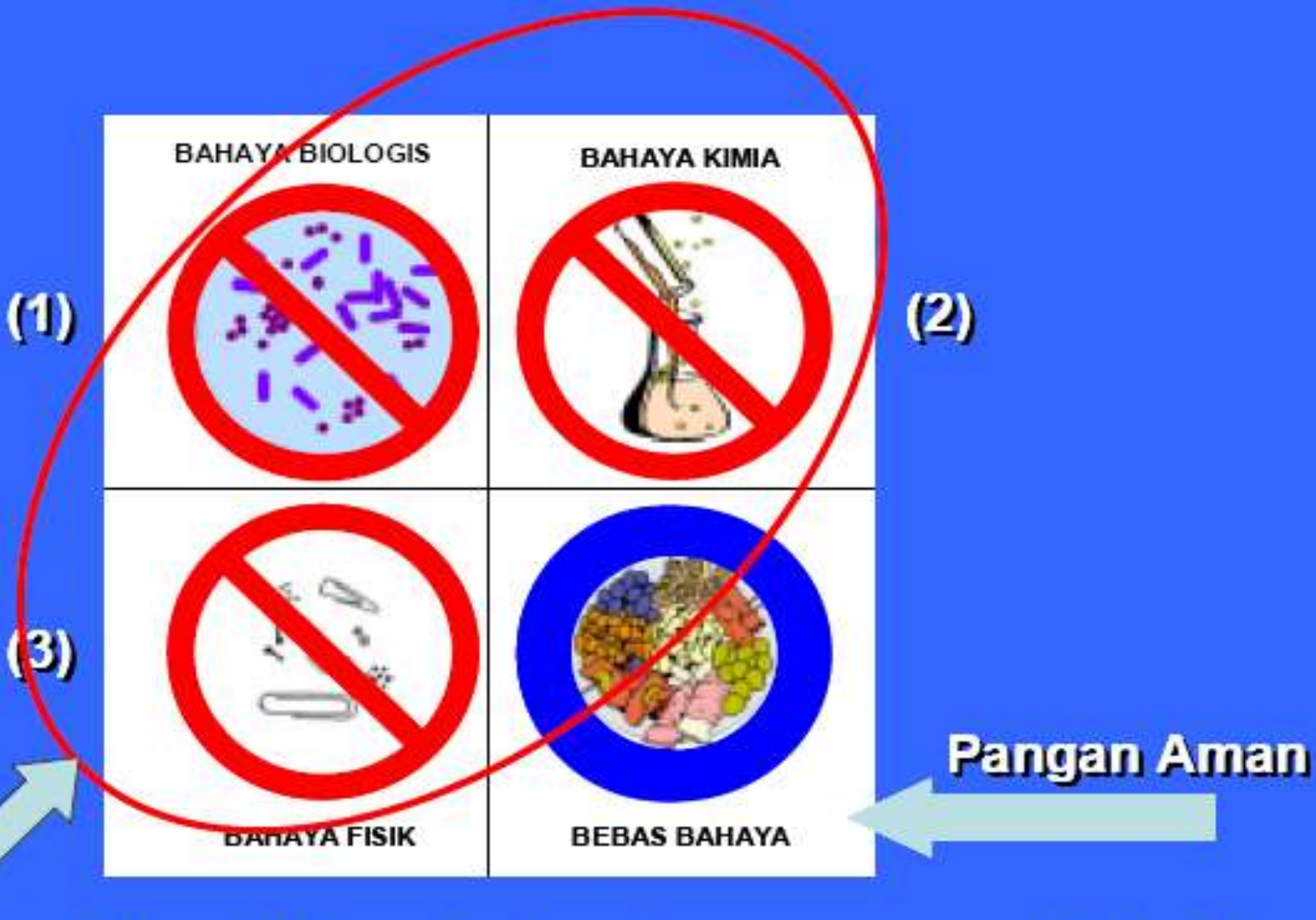
The challenges for food control authorities

- **I**ncreasing burden of foodborne illness and emerging foodborne hazards
- **R**apidly changing technologies in food production, processing and marketing
- **D**eveloping science-based food control systems with a focus on consumer protection
- **I**nternational food trade and need for harmonization of food safety and quality standards
- **C**hanges in lifestyles, including rapid urbanization
- **G**rowing consumer awareness of food safety and quality issues and increasing demand for better information

Bagaimana pengawasan keamanan pangan dapat dilaksanakan secara efektif, efisien, dan berkelanjutan?

Perlu keterlibatan tiga pilar pendukung yang mempunyai komitmen untuk mempertahankan dan meningkatkan keamanan pangan secara nasional, yaitu (WHO, 1996):

- **Pihak Produsen** (termasuk *stakeholder* lainnya seperti Importir, Distributor, Peritel, dan Jasaboga)
- **Pihak Pemerintah**, dan
- **Pihak Konsumen**



Harus dikendalikan oleh produsen pangan, dihindari oleh konsumen, diatur dan diawasi oleh pemerintah

- Masalah keamanan pangan adalah masalah bersama yang melibatkan partisipasi bukan hanya pemerintah, **tetapi juga sektor swasta** yaitu produsen termasuk importir, distributor, peritel, jasaboga, dan *stakeholder* terkait lainnya, serta konsumen.
- **Produsen wajib menjamin bahwa produk pangan yang ditanganinya layak dan aman untuk dikonsumsi.**
- Upaya menjamin kelayakan dan keamanan pangan ini harus terus dilakukan dari sejak produk dihasilkan sampai ada di tangan konsumen.
- **Penjaminan kelayakan dan keamanan pangan oleh produsen kepada konsumen dilakukan dengan menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan HACCP.**
- Penerapan CPPB dan HACCP dibuktikan melalui inspeksi langsung oleh Pemerintah yang berwenang atau secara sukarela melalui audit oleh Lembaga Sertifikasi Profesional yang sudah diakreditasi oleh KAN.