



Food safety adalah serangkaian praktik yang dilakukan untuk menjaga makanan agar tetap aman ketika dikonsumsi.

Proses ini melibatkan persiapan bahan maupun produk makanan dengan prosedur tertentu sehingga tidak menimbulkan gangguan kesehatan atau risiko bagi konsumen. Upaya ini mencakup tahap persiapan, proses pembuatan, hingga penyimpanan produk makanan.

Food safety diatur sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan dan merupakan tindakan preventif yang dilakukan untuk menjaga keamanan makanan.



PENGAMANAN MAKANAN (Food Safety)

Perhatikan

1. pemilihan bahan dasar atau bahan baku makanan
2. penyimpanan bahan baku makanan
3. pengolahan bahan baku makanan
4. penyajian makanan

Tujuan Food Safety

- Mencegah Keracunan Makanan
- Mengurangi penyebaran penyakit
- mempertahankan kualitas gizi
- melindungi kelompok rentan
- meningkatkan kesadaran konsumen



ASEP WINARDI SUNDOWO, A.Md.Ft,S..H.
SERDIK SPPK-POKJAR I
NO. SERDIK 202409002010