



Standar-Standar Keselamatan Makanan - Syarat-syarat pengawasan suhu

Bab 3 (hanya Australia) Peraturan-Peraturan Standar-Standar Makanan Australia Selandia Baru

CATATAN: Standar-Standar Keselamatan Makanan yang baru tidak berlaku di Selandia Baru. Ketetapan-ketetapan mengenai perjanjian standar-standar makanan antara Australia dan Selandia Baru tidak termasuk standar-standar kebersihan makanan.

Kata Pengantar

Standar 3.2.2 *Praktek-Praktek Keselamatan Makanan dan Syarat-Syarat Umum* mengemukakan syarat-syarat khusus untuk menyimpan makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan pada suhu-suhu tertentu dan untuk mendinginkan dan memanaskan kembali. Perusahaan-perusahaan makanan harus menuruti peraturan-peraturan ini kecuali jika mereka dapat memperlihatkan bahwa mereka mempunyai sistim alternatif yang tidak berbahaya sebagai gantinya untuk memastikan bahwa makanan tetap tidak berbahaya untuk dimakan.

1. Makanan-makanan mana yang harus disimpan menurut pengawasan suhu?

Makanan-makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan harus disimpan menurut pengawasan suhu.

Makanan-makanan mana yang 'berkemungkinan besar dapat membahayakan'?

Makanan-makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan adalah makanan-makanan yang mungkin mengandung bakteri peracunan makanan dan yang dapat membantu pertumbuhan bakteri-bakteri ini atau membentuk racun-racun hingga tingkat-tingkat yang membahayakan bagi konsumen, jika makanan-makanan itu tidak disimpan pada suhu-suhu yang benar. Toksin-toksin adalah zat-zat kimia yang beracun dihasilkan oleh beberapa macam bakteri.

Di bawah ini ada contoh-contoh makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan:

- daging mentah dan yang dimasak atau makanan yang mengandung daging, seperti casseroles, kari dan lasagne;
- produk-produk susu, misalnya susu, puding dan kue-kue yang memakai susu;
- makanan hasil laut (tidak termasuk hasil laut yang hidup);
- buah-buahan dan sayur-sayuran yang diproses, misalnya selada-selada;
- nasi dan pasta yang telah dimasak;
- makanan-makanan yang mengandung telur-telur, buncis-buncis, kacang-kacangan atau makanan-makanan lain yang banyak campuran protein, seperti quiche dan produk- produk kacang kedele;
- makanan yang mengandung makanan-makanan yang disebut ini, seperti sandwiches dan rolls.

Makanan-makanan mana yang tidak berkemungkinan besar dapat membahayakan?

Banyak makanan awet tidak mengandung bakteri peracunan makanan. Juga, bakteri tidak bertumbuh di beberapa macam makanan. Misalnya termasuk makanan kaleng atau di dalam botol, buah-buahan kering, daging-daging kering yang diasinkan, daging-daging kering yang beragi, yoghurt, keju-keju padat, pulasan, beberapa saus, pasta kering, roti dan makanan-makanan kering.

Namun, beberapa makanan yang tidak berkemungkinan besar dapat membahayakan dapat berkemungkinan besar membahayakan jika anda merubah makanan itu sedemikian rupa. Misalnya, bubuk puding kering tidak berkemungkinan besar membahayakan tetapi sewaktu susu atau air dicampur dengan bubuk itu untuk menjadikan puding, maka puding itu berkemungkinan besar membahayakan.

Beberapa makanan mungkin tidak berkemungkinan besar dapat membahayakan tetapi memerlukan pendinginan untuk mencegah pembusukan. Adalah suatu pelanggaran untuk menjual makanan busuk.

2. Kapankah makanan harus disimpan di bawah pengawasan suhu?

Anda harus pastikan bahwa suhu makanan yang berkemungkinan besar membahayakan tercatat di termometer masing-masing pada 5°C atau lebih dingin atau pada 60°C atau lebih panas sewaktu **menerimanya, memamerkannya, mengangkutnya** atau **menyimpannya**. Jika anda ingin menerima, memamerkan, mengangkut atau menyimpan makanan yang berkemungkinan besar membahayakan pada suhu yang lain, anda harus dapat memperlihatkan kepada petugas penyelenggara bahwa anda mempunyai sistim alternatif lain sebagai penggantinya yang tidak membahayakan.

Anda tidak harus menyimpan makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan pada suatu suhu tertentu sewaktu anda memproses atau menyediakannya karena tidak praktis, tetapi anda harus mengambil waktu sesingkat

mungkin untuk memproses atau mempersiapkannya agar bakteri tidak mendapat kesempatan untuk berkembang biak hingga tingkat yang berbahaya atau membentuk racun-racun toksin.

3. Pendinginan makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan

Jika anda memasak makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan dengan maksud untuk mendinginkan dan memakainya kemudian, anda perlu mendinginkan makanan itu hingga 5°C atau lebih dingin secepat mungkin. Ada kemungkinan dalam makanan itu terdapat bakteri peracunan makanan meskipun telah dimasak. Pendinginan yang cepat mengurangi waktu untuk bakteri-bakteri ini dapat bertumbuh atau membentuk racun-racun toksin.

Standar-standar menghendaki agar makanan didinginkan dari 60°C hingga 21°C dalam **maksimum** dua jam dan dari 21°C hingga 5°C selanjutnya dalam **maksimum** empat jam. Alternatifnya, jika anda hendak mendinginkan makanan untuk waktu yang lebih lama anda harus dapat memperlihatkan bahwa anda mempunyai sistem alternatif yang tidak berbahaya sebagai gantinya.

Jika anda tidak mengetahui cepatnya makanan anda mendingin, gunakan ujung termometer untuk mengukur bagian terpanas makanan - biasanya di bagian tengah. Untuk informasi pemakaian termometer, lihat selebaran fakta berjudul '*Termometer-termometer dan pemakaiannya pada makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan*'.

Untuk mendinginkan makanan secara cepat, pecahkan hingga bagian-bagian kecil di wadah-wadah yang dangkal. Jaga baik-baik agar makanan itu tidak kotor sewaktu melakukannya.

4. Memanaskan kembali dan mendinginkan makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan

Jika anda memanaskan kembali makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan dan yang telah dimasak dan didinginkan, anda harus dengan cepat memanaskannya kembali hingga 60°C atau lebih panas. Baiknya, anda bertujuan untuk memanaskan kembali makanan hingga 60°C dalam maksimum dua jam untuk mengurangi jumlah waktu di mana makanan ada pada suhu yang menguntungkan pertumbuhan bakteri atau pembentukan racun-racun toksin. Syarat ini **hanya** berlaku pada makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan yang anda ingin untuk **tetap panas**, misalnya, pada kompor anda atau di unit pameran makanan. Hal itu **tidak** berlaku pada makanan yang anda memanaskan kembali untuk melayani para langganan untuk konsumsi segera, misalnya di rumah makan atau di 'warung take away'.

5. Bagaimana suatu perusahaan memenuhi syarat-syarat pengawasan suhu?

Jalan termudah untuk menemui syarat-syarat adalah menjamin bahwa makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan diterima, disimpan, dipamerkan atau diangkut dengan dua cara, yaitu dengan suhu dingin sekali (5°C atau lebih dingin) atau panas sekali (60°C atau lebih panas). Makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan harus juga didinginkan dan dipanaskan kembali secara cepat dan disediakan seboleh-bolehnya dalam waktu singkat.

Jika karena beberapa alasan anda tidak ingin atau tidak mampu menyimpan, memamerkan atau mengangkut makanan pada 5°C atau lebih dingin, atau 60°C atau lebih panas, atau mencapai syarat-syarat suhu, waktu pendinginan dan pemanasan kembali, anda harus dapat memperlihatkan bahwa anda mempunyai sistem alternatif keselamatan makanan sebagai gantinya.

Standar itu menetapkan langkah-langkah di mana suatu perusahaan makanan dapat memperlihatkan kepada pejabat penyelenggara hukum bahwa mereka memakai suatu sistem alternatif yang aman. Anda dapat menggunakan program keselamatan makanan, atau mengikuti pedoman-pedoman industri makanan yang diakui, atau memakai suatu sistem yang berdasarkan atas bukti ilmiah yang dapat dipercaya. **ANZFA sedang menyediakan pedoman lebih terperinci mengenai syarat-syarat pengawasan suhu, termasuk pendinginan, pemanasan kembali dan penggunaan sistem-sistem alternatif yang aman.**

Perlu keterangan lebih lanjut?

Salinan standar-standar, pedoman-pedoman dan selebaran-selebaran fakta lainnya dapat ditemukan pada ANZFA website. Ketika standar-standar mulai berlaku di setiap Negara bagian dan Territory, perusahaan-perusahaan makanan dapat mencari nasehat dari para pejabat Kesehatan Lingkungan (Environmental Health Officers) di kotapraja mereka, atau dari departemen pelayanan kesehatan dan Unit-Unit Kesehatan Umum di Negara bagian atau Territory mereka.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571