

INFOMUTU

Berita Standardisasi Mutu dan Keamanan Pangan

Edisi Januari 2002



Mari kita
tingkatkan
produktivitas,
mutu dan
keamanan
pangan
produk daging dan susu
kita
Dipersembahkan oleh ISPI
(Ikatan Sarjana Peternakan
Indonesia) DKI Jaya



Dapatkan SEGERA...!



Senarai &
Dokumen
Standar Nasional
Indonesia (SNI),
serta senarai &
dokumen Standar Internasional

Hubungi alamat redaksi :
Kontak person
Sdr.Edi Sukardono/
Sdr.Slamet Hartanto.
E-mail : Infomutu@deptan.go.id

Standar Nasional Indonesia (SNI) Bidang Pertanian dan Penerapannya

SNI bidang pertanian

Standar dibidang pertanian adalah spesifikasi teknis atau sesuatu yang dibakukan termasuk tatacara dan metode yang disusun berdasarkan konsensus semua pihak yang terkait dengan memperhatikan syarat-syarat keselamatan, keamanan, kesehatan lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman, perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya.

Ruang Lingkup perumusan standar di bidang pertanian mencakup mulai dari sarana produksi seperti benih atau bibit, alat dan mesin sampai pada produk akhir yang siap dikonsumsi.

Standar di bidang pertanian disusun melalui kegiatan

Perumusan Rancangan Standar Nasional Indonesia bidang pertanian oleh panitia teknis bidang pertanian yaitu dengan melakukan serangkaian kegiatan sejak pengumpulan dan pengolahan data untuk menyusun Rancangan Standar Nasional Indonesia bidang pertanian sampai tercapainya konsensus dari semua pihak yang terkait. RSNi hasil consensus tersebut selanjutnya diusulkan oleh Pusat Standardisasi dan Akreditasi Deptan kepada BSN untuk mendapatkan nomor dan pengesahan untuk ditetapkan sebagai Standar Nasional Indonesia.

Sampai saat ini telah terbit 651 dokumen SNI bidang pertanian yang terdiri dari 216

SNI sub sector Tanaman Pangan dan Hortikultura, 127 SNI sub sector Peternakan, 139 SNI sub sector Perkebunan dan 168 SNI sub sector perikanan.

Penerapan SNI

Penerapan Standar Nasional Indonesia di bidang pertanian adalah kegiatan menggunakan Standar Nasional Indonesia bidang pertanian oleh pelaku usaha di bidang pertanian. Sesuai dengan PP 102, 2000 tentang Standardisasi Nasional Standar Nasional, SNI berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia.

Penerapan standar dimaksudkan untuk mendukung terwujudnya jaminan mutu produk, jasa, proses, sistem atau personel

sehingga dapat memberikan kepercayaan kepada pelanggan dan pihak terkait bahwa suatu organisasi, individu, barang dan/atau jasa yang diberikan telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan. Selain itu, penerapan standar juga dimaksudkan untuk menjamin peningkatan produktivitas, daya guna dan hasil guna serta perlindungan terhadap konsumen, tenaga kerja dan masyarakat dalam hal keselamatan, keamanan, kesehatan dan kelestarian lingkungan.

Penerapan standar pada dasarnya sukarela yaitu bukan suatu keharusan



Membantu meningkatkan kredibilitas bisnis anda melalui jasa pelayanan: **Laboratorium uji pangan, Lembaga sertifikasi produk pangan organik, Lembaga sertifikasi system HACCP, Lembaga training, Lembaga sertifikasi produk, Lembaga inspeksi HACCP.**

Alamat: Jl. Villa Indah Pajajaran, Blok B 17. Pulo Armin Bogor,
Phone/fax (0251) 346986
E-mail: mbrio@bogor.wasantara.net.id

Dapatkan Info Standar Pertanian dan Keamanan Pangan melalui Internet anda..... **sekarang juga!**

Dari Redaksi....

Sesuai dengan tuntutan konsumen, para pelaku agribisnis di tingkat hilir/retailer/industri pengolahan saat ini semakin mempersyaratkan mutu bagi pemasok dengan mengacu pada Standar Nasional Indonesia. Hal ini tentu tidak mudah dilakukan oleh usaha tani ditingkat "on farm" karena salah satu kelemahan petani/kelompok tani di Indonesia adalah belum bisa menghasilkan produk dengan kualitas baik dan jumlah mencukupi baik sebagai bahan baku maupun siap konsumsi secara kontinyu. Keterlambatan usaha tani dalam penerapan SNI salah satu sebabnya disinyalir karena minimnya informasi tentang SNI itu sendiri. Untuk lebih mengenalkan SNI pada para pembaca dalam edisi kali ini kami suguhkan topik mengenai SNI dan penerapannya di sektor pertanian, disamping informasi menarik lainnya yang terkait dengan dengan standardisasi dan keamanan pangan.. Semoga dapat menambah wawasan!

Redaksi Infomutu:

Penanggung jawab:

Kepala Pusat Standardisasi dan Akreditasi,

Pemimpin Redaksi:

Edi Sukardono,

Redaksi:

Ichwandi, Slamet Hartanto, Sri Bintang, Chandra, Erna.

Alamat:

Gedung E Lantai 7,

J.I Harsono RM No. 3, Pasar

Minggu, Jakarta 12550,

Telepon: 021 78842042,

Fax : 021 78842043

E-mail: infomutu@deptan.go.id

Pusat Standardisasi dan Akreditasi - DEPTAN Menyediakan Dokumen SNI Bidang Pertanian, Standar Codex, Standar Negara Mitra, HACCP, Rencana Kerja Penerapan SNI serta Dokumen bermanfaat lainnya.

Bagi yang berminat silahkan menghubungi alamat redaksi. Kami siap membantu Anda.

melainkan atas dasar kebutuhan sendiri. Namun demikian, Standar Nasional Indonesia di sektor pertanian yang berkaitan dengan kepentingan keselamatan, keamanan, kesehatan dan kelestarian lingkungan, dapat diberlakukan secara wajib yang disyahkan berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pertanian, yang selanjutnya disebut SNI wajib

Pemberlakuan SNI wajib harus memperhatikan ketentuan sebagai berikut :

- .. Ada program pemberlakuan SNI wajib
- .. Tersedia infrastruktur penunjang untuk penerapan SNI wajib seperti lembaga sertifikasi, lembaga inspeksi, dan laboratorium yang diakreditasi;
- .. Ada masa transisi untuk memberi kesempatan kepada pihak pelaku agribisnis untuk melakukan penyesuaian; dan Tanda pemberlakuan SNI wajib, baik yang menyeluruh maupun yang sebagian, diatur melalui pedoman teknis
- .. Keputusan pemberlakuan SNI wajib tersebut perlu dinotifikasikan ke sekretariat WTO oleh Badan Notifikasi (Notofication Body) sejak berupa rancangan keputusan. Khusus rancangan keputusan yang terkait dengan standardisasi (TBT) termasuk diantaranya pemberlakuan SNI wajib, BSN berfungsi sebagai notification body dan sekaligus enquiry point. Enquiry point adalah lembaga yang ditunjuk untuk menjawab semua pertanyaan yang datang dari luar negeri yang berkaitan dengan standar, peraturan teknis dan sistem assesmen kesesuaian serta mengusahakan penyelesaian masalah yang mungkin timbul, dengan bekerjasama dengan instansi teknis terkait. Adapun untuk kegiatan yang berkaitan dengan keamanan dan

kesehatan pangan, tumbuhan, hewan dan lingkungan (SPS-WTO), kegiatan notifikasi dilaksanakan oleh Pusat Standardisasi dan Akreditasi Pertanian, sedangkan Enquiry point dilaksanakan oleh badan Karantina Pertanian

Unsur-Unsur yang Terkait Dalam Penerapan SNI bidang Pertanian

- ❖ Pemerintah; dalam hal ini penerapan SNI merupakan instrumen penting untuk melaksanakan pengaturan dan pengawasan yang bertujuan untuk melindungi kepentingan umum, khususnya mengenai keamanan, kesehatan konsumen.
- ❖ Profesi ; bagi unsur profesi penerapan SNI penting untuk mengembangkan metode, sistem, ilmu pengetahuan, teknologi dan cara pemecahan masalah yang terkait dengan kegiatan standardisasi.
- ❖ Produsen ; penerapan SNI memungkinkan antara lain : penyederhanaan operasi proses pada semua tingkat, pengurangan jenis dan ragam persediaan bahan baku, komponen dan produk akhir, penggunaan teknik produksi massal, dan peningkatan efisiensi dan produktifitas.
- ❖ Konsumen; melalui penerapan SNI, konsumen akan mendapatkan seperangkat perlindungan dalam bentuk jaminan mutu barang, kebenaran hasil pengukuran dan pengujian. **(PSA, Edi S.)**



Keuntungan yang diberikan Laboratorium Terakreditasi kepada pemerintah dan pembuat kebijakan.

Salah satu komponen penting untuk menunjang kegiatan pemastian mutu dan keamanan pangan adalah tersedianya

laboratorium uji. Oleh karena perannya yang begitu penting maka Laboratorium uji harus terakreditasi. Lab uji yang telah terakreditasi akan memberikan manfaat yang besar bagi pemerintah. Institusi pemerintah dan pembuat kebijakan harus yakin dalam menyajikan data laboratorium yang mendasari pembuatan suatu keputusan. Dengan adanya laboratorium terakreditasi dapat menolong meneguhkan dan menjamin

diakreditasi badan akreditasi yang mempunyai reputasi baik, ini mengindikasikan bahwa laboratorium tersebut telah mendekati tingkat yang menentukan dari kompetensi secara teknis untuk menetapkan jenis khusus dari pengujian, pengukuran dan kalibrasi. Hasil uji yang dilakukan telah dijamin keakuratannya, mampu telusur dan dapat diulang dengan hasil yang sama.

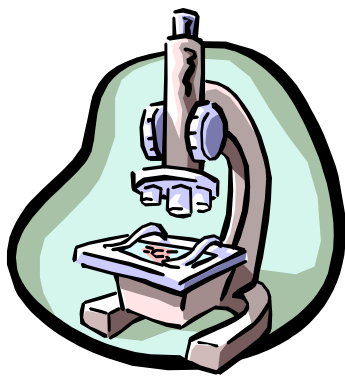
Keuntungan yang dapat diberikan oleh laboratorium yang telah terakreditasi kepada institusi pemerintah dan pembuat kebijakan antara lain :

- Meningkatkan tingkat kepercayaan pada data yang digunakan sebagai dasar peneguhan pada analisis dan pengambilan keputusan.
- Mengurangi jumlah ketidak pastian pada keputusan yang mempengaruhi perlindungan kesehatan manusia dan lingkungan.
- Meningkatkan kepercayaan masyarakat, karena akreditasi adalah pengakuan resmi.
- Menghilangkan pengulangan yang tidak perlu, dan meningkatkan efisiensi pada proses asesmen (berarti mengurangi biaya)

Menggunakan laboratorium terakreditasi juga meningkatkan kepercayaan :

- Keputusan pada fasilitas ganda berdasarkan data terbanding.
- Penerimaan pengadaan dari pemasok aman dan dapat dilaksanakan.
- Biaya yang menjadi satu dengan masalah laboratorium, dimana tercakup pula : pengujian ulang, sampling ulang dan kehilangan waktu diminimalkan.
- Positive dan negative semu, yang dapat mempengaruhi secara langsung kesesuaian terhadap peraturan diminimalkan.

Pada saat ini, laboratorium terakreditasi sudah merupakan fasilitas yang harus ada di setiap negara untuk memperlancar perdagangan. Proses akreditasi merupakan **k e s a m a a n** pendekatan terhadap penentuan kompetensi laboratorium, yang mana pendekatan ini telah diterima dan diterapkan di banyak negara. Hasil uji l a b o r a t o r i u m terakreditasi ini diakui secara internasional



dan oleh karenanya lab uji ini dipakai sebagai instrumen pengujian dalam perdagangan ekspor-impor.

(Sumber ; <http://www.ilac.org> translated by *Bintang*)

Akreditasi Laboratorium Uji di Indonesia

Pengertian

- Akreditasi laboratorium Uji adalah pengakuan formal dari Komite Akreditasi Nasional (KAN) terhadap laboratorium yang telah mampu melakukan pengujian tertentu.
- Laboratorium Penguji adalah Instansi atau lembaga yang melakukan pengujian tertentu
- Pengujian adalah Suatu kegiatan yang terdiri dari penetapan, penentuan satu atau lebih sifat atau karakteristik dari suatu produk, bahan, peralatan, organisme, fenomena fisik, proses atau jasa sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

Kelembagaan Akreditasi

- Komite Akreditasi Nasional
Komite Akreditasi nasional merupakan lembaga non struktural yang bertanggung jawab langsung kepada Presiden, bertugas menetapkan Akreditasi dan memberikan pertimbangan dan saran kepada Badan Standardisasi Nasional (BSN) dalam menetapkan sistem akreditasi dan sertifikasi.
- Pusat Standardisasi dan Akreditasi – Deptan adalah Pusat dibawah Sekretariat Jenderal – Deptan yang salah satu tugasnya adalah pengembangan laboratorium penguji sektor pertanian yang kredibel melalui program akreditasi. Dalam pengembangan akreditasi, Pusat Standardisasi dan Akreditasi melakukan sosialisasi, apresiasi dan fasilitasi menuju akreditasi laboratorium penguji.

Persyaratan Laboratorium Penguji

Untuk mendapat sertifikat akreditasi, laboratorium penguji harus menerapkan sistem manajemen mutu sesuai dengan SNI 19 - 17025 - 2000 tentang kemampuan umum laboratorium penguji dan kalibrasi.

Kelengkapan yang harus dimiliki oleh laboratorium penguji untuk dapat diakreditasi adalah :

- Memiliki Dokumen Mutu
- Memiliki Badan Hukum Indonesia dan tempat sekretariat yang tetap.
- Untuk Laboratorium Asing memiliki Ijin Usaha dari BKPM.
- Minimal telah menerapkan sistem mutu berdasarkan SNI 19 - 17025 - 2000 selama 3 bulan.

Prosedur Akreditasi

Prosedur Akreditasi mencakup antara lain

- Pemberian Informasi awal, dilakukan oleh KAN
- Pengajuan Permohonan untuk diakreditasi, yang dilakukan oleh Laboratorium Penguji yang berminat.
- Pembuatan Dokumen Mutu, dilakukan oleh laboratorium Penguji.
- Pembentukan tim asesor, dilakukan oleh Sekretariat KAN
- Audit Kecukupan dilakukan oleh tim Asesor.
- Asesmen Lapangan dilakukan oleh tim Asesor.
- Laporan Asesmen dilakukan oleh tim asesor
- Pengkajian laporan asesmen dilakukan oleh panitia teknis.

Lingkup Akreditasi

Laboratorium dapat mengajukan permohonan untuk akreditasi bidang pengujian berikut : Organoleptik, Biologi, K i m i a , Listrik, Fisika, Mekanika, Pengujian tak merusak dan lain lain (*Edi S.*)



Peraturan Untuk Importasi Telur atau Produk Telur ke Malaysia

- A. Produk : Telur masak, telur cair beku, telur asin, tepung telur atau produk lain yang sejenis
- B. Negara asal : Semua negara
- C. Tujuan : Konsumsi Manusia
- D. Peraturan untuk importasi :

1. Izin import

Setiap pengiriman telur atau produk telur harus disertai dengan dokumen perijinan impor yang masih valid yang diterbitkan oleh Departemen Pelayanan Veteriner Malaysia yang berwenang mengijinkan import ke Malaysia.

2. Sertifikasi Veteriner.

Setiap pengiriman telur atau produk telur harus disertai dengan Veterinary Health Certificate yang masih berlaku dalam 30 hari impor dan ditandatangani atau ditentukan oleh Pegawai peternakan yang berwenang pada pihak berwenang untuk peternakan dinegara bersertifikat ekspor yang

- 2.1. Negara atau bagian negara atau negara bagian asal telah bebas dari penyakit ND, fowl plague dan kholera unggas selama 12 bulan sebelum dan sampai dengan tanggal ekspor.
- 2.2. Telur dihasilkan dari peternakan yang terakreditasi yang telah diuji dan disertifikasi bebas dari salmonella pullorum dan salmonella enteritidis, dan tidak ada kasus penyakit unggas infeksius dan menular yang terdiagnosa atau terjadi pada peternakan selama 6 bulan sebelum ekspor.
- 2.3. Produk telur diproses pada pabrik pengolahan yang telah disetujui untuk export oleh Pihak pemerintah yang berwenang dinegara asal ekspor (Nama, Alamat, nomor pendirian perusahaan seperti nomor batch dan tanggal produksi harus dinyatakan dengan jelas dalam sertifikat).
- 2.4. Produk telur yang telah diproses, dikemas dan disimpan dengan kondisi yang bersih dan tidak terkandung pengawet, pewarna, residu atau substansi asing atau material berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan dan setiap tindakan pencegahan telah dibuat untuk mencegah kontaminasi selama pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan penanganan sebelum diexport.
- 2.5. Telur atau produk telur yang diexport ke Malaysia harus bermutu dan aman untuk konsumsi manusia.

3. Transportasi.

Setiap telur dan produknya yang diimport ke Malaysia harus dibawa dengan kapal laut atau

pesawat udara atau kendaraan yang langsung ke tempat mendarat yang tersedia di Malaysia.

4. Penyerahan dokumen official di Malaysia.

Selama tiba di Malaysia, semua dokumen official yang dipersyaratkan pada setiap importasi harus diserahkan untuk verifikasi kepada Direktur Jenderal Veterinary Services atau Direktur Veterinary Services Negara bagian Malaysia atau kepada setiap pegawai berwenang yang ditunjuk oleh DGVS.

5. Persyaratan lain

- 5.1. Semua Aplikasi untuk importasi telur dan produknya ke Malaysia harus diisi ditujukan langsung kepada Direktorat General of veterinary Services. Semua importasi harus melalui agent local atau Perusahaan yang tercatat di Malaysia



- 5.2. Departemen Veterinary Services (DVS) menyelidiki semua dokumen a t a u informasi yang rinci dari partai yang dilihat. Pada saat calon pengirim (exportir atau importir) gagal atau tidak dapat menyediakan atau memenuhi kesesuaian dengan persyaratan diatas, DVS berhak untuk menolak atau tidak menyetujui calon pengirim.

- 5.3. Pabrik pengolahan harus diperiksa oleh pegawai dari DVS Malaysia sebelum disetujui dan ketika diperlukan suatu pertimbangan. Semua biaya dibayar oleh pengirim.

- 5.4. Setiap import telur dan produknya ke Malaysia harus diperiksa oleh pegawai DVS Malaysia di pelabuhan pembongkaran atau pintu masuk setibanya di Malaysia. Sampling acak kemudian dikumpulkan untuk pengujian laboratorium dan DVS mempunyai hak untuk menolak, merusak atau menahan pengiriman kalau memang diperlukan.

6. Biaya

Setiap pengiriman telur dan produknya yang diimport ke Malaysia harus memenuhi pembayaran biaya sebagai berikut :

- (i) Perijinan import : 2.00 RM per ijin. (telur)
- (ii) Perijinan impor : 3.00 RM per ijin (Produk telur)
- (iii) Pemeriksaan dokter hewan : 50.00 RM per pengiriman.

(Sumber: <http://www.agrolink.moa.my>, translated by Bintang)



Berikut disajikan Informasi tentang pelaksanaan ketentuan Sanitary dan Phytosanitary (**SPS**) yang akan, sedang maupun yang telah diberlakukan di beberapa negara anggota WTO.

SWISS

Saat ini sedang dilakukan Perubahan ketentuan setempat, *tentang impor, transit dan ekspor bahan dan komodi pangan*. Dalam draft yang tengah disusun tersebut, Swiss mempersyaratkan jaminan importir khususnya untuk hewan dan public health certificate pada tiap pengiriman produk-produk yang mengandung kurang dari 20% daging dari spesies bovine, ovine and caprine, serta juga tidak mengandung bahan tertentu yang dianggap beresiko, tidak pula dari pengolahan daging yang dilakukan secara mekanical terutama yang berasal dari tulang kepala atau bagian punggung dari jenis hewan tersebut. Persyaratan yang sama telah diberlakukan untuk produk-produk yang memiliki kandungan diatas 20% daging dari hewan tersebut.

USA

- Dalam kerangka besar keamanan pangan serta perlindungan konsumen atas *kontaminasi E. coli O157:H7 di dalam daging sapi*, The Food Safety and Inspection Service (FSIS) akan mengumumkan serta meminta tanggapan masyarakat atas draft risk assessment for *Escherichia coli (E. coli)* pada daging sapi yg digiling.
- USDA, Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) saat ini *menangguhkan importasi Clementines dari Spanyol*. Tindakan ini dilakukan karena ditemukan Mediterranean fruit fly (Medfly) larva di dalam cold-treated Spanish clementine fruits. Medfly (*Ceratitis capitata*) merupakan salah satu jenis hama yang paling merusak di dunia serta dapat mengancam lebih dari 250 jenis buah-buahan, kacang-kacangan dan sayuran. Sehingga saat atas dasar tersebut Amerika belum dapat mengijinkan importasi produk tersebut.

BRAZIL

- Pemerintah setempat menetapkan kewajiban *persyaratan label kandungan nutrisi pada produk-produk prepacked food dan minuman*. Cakupan produk yang diwajibkan pelabelannya dalam ketentuan ini adalah untuk produk-produk yang akan dikonsumsi oleh manusia. Sebelumnya banyak beredar dimasyarakat sejumlah produk pangan yang dikeluarkan oleh beberapa perusahaan terstentu tanpa disertai dengan label kandungan nutrisi tertera di dalamnya. Selanjutnya, dalam kebijakan tersebut dikatakan apabila masih terdapat perusahaan yang mengabaikan resolusi ini maka akan dikenakan sanksi legal.
- Saat ini Brasil masih disibukkan dengan permasalahan Foot and Mouth Diseases (FMD). Disamping itu telah dilakukan pula vaksinasi massal untuk unggas pada wilayah-wilayah dimana wabah New Castle Disease (ND) terjadi, seperti di distrik Nova Roma district dan Goiás State.

UNI EROPA

Uni Eropa saat ini akan merubah kebijakan dalam Annexes Council Directives 86/362/EEC, 86/363/EEC dan 90/642/EEC tentang penentuan maximum levels untuk residu pestisida pada sereal, produk pangan yang berasal dari hewan maupun produk tertentu yang berasal dari tumbuhan termasuk buah dan sayuran.

2 substansi pestisida yang akan ditentukan di dalam draft kebijakan tersebut serta nantinya merupakan EC harmonized

provisional maximum residue limits (PMRLs) adalah bentazone dan pyridate. Dalam prakteknya biasanya PMRLs di setting dalam limit lebih rendah dibanding analytical determination. PMRLs yang lebih tinggi biasanya diusulkan bila dari hasil justifikasi menunjukkan bahwa residu dan toxicological data merupakan no unacceptable risk bagi konsumen.

JEPANG

Perubahan bagian tertentu dari regulasi standar bahan pangan, food aditif dan produk-produk lainnya. Dalam daraft perubahan ini ditambahkan pangan olahan yang merupakan gabungan dari DNA atau hasil dari item yang memiliki protein adalah wajib untuk di label (i.e. 24 items such as Tofu, cone snack have been already designated) dalam labelling standard untuk genetically modified foods, seperti yang telah dinotifikasikan terdahulu. Ketentuan ini juga akan berlaku untuk produk-produk olahan impor.

MACAO, CHINA

Dalam rangka melindungi kesehatan dan keamanan pangan masyarakat, the Macao Special Administrative Region menetapkan penangguhan sementara importasi daging domba dan kambing serta turunannya dari hewan-hewan yang dicurigai menjadi Transmissible Spongiform Encephalopathy (TSE) khususnya yang berasal dari Jepang. Domba dan kambing, daging dan produk-produk daging, organ dan isi perut, embrio, MBM dari hewan tersebut.

Hanya komoditi berikut yang diperbolehkan:

- (a) Milk and milk products;
 - (b) Semen;
 - (c) Protein-free tallow
 - (d) Dicalcium phosphate (with no trace of protein or fat);
 - (e) Hides and skins;
- Gelatin dan collagen

AUSTRALIA

Australia bersama dengan New Zealand sedang mengkaji kembali Maximum Residue Limit Application di dalam the Australia New Zealand Food Standards Code (the Code) untuk menyempurnakan penetapan residues of agricultural and veterinary chemicals dalam produk-produk pangan sehingga sejalan dengan national regulations lainnya dalam kaitannya dengan keamanan dan efektifitas penggunaan.

KOREA

Usulan perubahan Processing Standards and Ingredient Specifications untuk produk-produk peternakan. Produk peternakan yang dicakup dalam perubahan ini adalah produk peternakan ditujukan untuk konsumsi manusia, khususnya susu dan produk olahan susu, daging dan produk-produk daging serta telur. Revisi yang diatur dalam dfrat kebijakan ini adalah:

- penetapan sanitary standar untuk cangkang telur, untuk telur yang digunakan dalam proses produksi
- penetapan criteria sanitasi untuk telur
- penetapan baru untuk standar dan spesifikasi untuk whey protein powder
- Perubahan standar dan spesifikasi untuk es krim
- Penambahan dan perubahan pada metode uji nitrite, vitamins, and lactose

POLANDIA

Merencanakan dalam waktu dekat ini akan melakukan special safeguard measures untuk produk terigu dan tomat.

(*wandi*)

QUALITY NEWS

Anthrax, Gejala penyakit dan pengaruhnya terhadap mutu daging

- Anthrax merupakan penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Bacillus anthracis*, yang menyerang hewan memamah biak termasuk burung unta dan dapat menular kepada manusia melalui spora yang terbentuk karena kontaminasi kuman ini diudara terbuka.
 - Hewan ternak yang terserang penyakit anthrax ini samasekali tidak diizinkan untuk disembelih dan dikonsumsi, karena selain dapat menular kepada manusia juga disebabkan karena kuman ini dapat membentuk spora setelah berhubungan langsung dengan udara terbuka serta spora yang terbentuk ini dapat bertahan hidup didalam tanah dalam keadaan dorman dalam waktu puluhan tahun. Apabila keadaan memungkinkan spora ini akan tumbuh menjadi kuman *Bacillus anthracis*, yang pada gilirannya akan menyebabkan terjadinya wabah anthrax. Di Indonesia khususnya dipulau jawa ini, wabah anthrax yang terjadi di Bogor merupakan wabah yang ketiga kalinya terjadi dalam kurun waktu 10 tahun terakhir.
 - Hewan ternak yang terserang anthrax umumnya memperlihatkan gejala akut atau sangat akut (perakut). Gejala yang diperlihatkan pada saat hewan tsb. Masih hidup adalah suhu tubuh yang naik secara mendadak sampai dengan 40 - 41 drajat Celcius, diikuti dengan kematian yang mendadak serta keluarnya darah dari lubang kumlah (telinga, hidung, anus atau vagina). Pada keadaan setelah mati. Hewan yang terserang Anthrax akan memperlihatkan perdarahan pada karkas serta pembengkakan dan warna hitam pada limpa.
 - Manusia dapat tertular anthrax, apabila mengkonsumsi daging hewan yang tertular anthrax (type pencernaan), berkontaknya kulit manusia yang luka dengan darah hewan ternak yang tertular anthrax (type kulit), Terhisapnya spora anthrax melalui pencukuran bulu hewan ternak tertular anthrax (type pernafasan). Type ketiga sering terjadi pada manusia yang bekerja sebagai pencukur bulu domba. Tanda tanda manusia yang terserang anthrax, type pencernaan adalah diare yang berkepanjangan disertai muntah muntah, pada type kulit adalah terbentuknya luka yang menghitam dan mengeras pada kulit yang berkontak dengan darah hewan yang terserang anthrax, type pernafasan adalah terjadinya sesak nafas berkepanjangan yang pada akhirnya akan mengakibatkan kematian apabila tidak dilakukan pengobatan dengan antibiotik dosis tinggi.
- (Bintang)

Rekomendasi lama waktu menyimpan daging ayam dalam kulkas.

- * Daging ayam segar, jerohan, daging giling 1 – 2hari
 - * Daging ayam yang telah dimasak, sisa masakan 3 – 4 hari
 - * Kuah masakan daging ayam 1- 2 hari
 - * Daging ayam masak dalam panci, piring 3 – 4 Hari
 - * Ayam goreng 3 – 4 hari
 - * Ayam salad 3 – 4 hari
 - * Daging dalam kemasan tertutup rapat 2 minggu
 - * Daging dalam kemasan sudah terbuka 3 – 5 hari
- (Edi.S, Sumber: USFDA)



Awas! Bacteri Pathogen dalam Daging!

Daging sapi maupun daging ayam mentah paling mudah rusak bila dibandingkan dengan makanan lainnya. Kondisi suhu yang paling rentan pada daging yaitu berkisar antara 4,4— 60 derajat Celcius , dimana pada suhu ini, bakteri dapat dengan cepat berkembang biak. Karena kita tidak dapat melihat dan merasakan adanya bakteri tersebut dalam daging maka daging harus disimpan dalam tempat suhu chilling(suhu 0—5°C). (Edi.S, Sumber:USFDA)



Memanen Pisang Cavendish yang baik

- Buah pisang cavendish dapat dipanen pada umur 10-12 minggu sejak jantung keluar.
 - Hentikan penyemprotan pestisida 14 hari sebelum panen
 - Lakukan pemanenan pisang pada siang hari dalam keadaan cerah. Pemanenan pisang pada waktu hujan tidak dianjurkan karena dapat meningkatkan serangan busuk buah dalam gudang penyimpanan.
 - Pemanenan pisang sebaiknya dilakukan dua orang untuk menghindari tandan buah tidak menyentuh tanah.
- (Edi, PSA)



Kelebihan daging sapi lokal dari daging impor

- Biasanya dalam bentuk segar, lebih mudah diolah.
- Konsumen dapat memilih bagian daging sesuai dengan yang diperlukan (misalnya has, atau san-dung lamur)
- Sapi dijamin dipotong secara halal.
- Daging sapi dijamin sehat dan aman dikonsumsi karena disembelih di Rumah Potong Hewan setelah melalui pemeriksaan kesehatannya oleh dokter hewan yang bertanggung jawab di Rumah Potong Hewan.(Bintang)





Penahanan Ekspor Produk Pertanian Ke USA Bulan Desember 2001

Tanggal	Kode	Jenis Produk	Perusahaan	Asal/daerah	District	Entry #	DOC	Line	Suffix	Sebab	Type Penahanan
4-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Cv. Nusamas Abadi	Makassar	NYK-DO	K96-0067104-3	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
6-Dec-01	34AAB99	COCOA BEAN N.E.C.	Ud. Era Mas	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569355-3	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
11-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	U.D. Sinar Surya	Ujung Pandang	PHI-DO	252-0210969-7	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
11-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	U.D. Sinar Surya	Ujung Pandang	PHI-DO	252-0210969-7	2	1		FILTHY	Detain w/o Exam
11-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	U.D. Sinar Surya	Ujung Pandang	PHI-DO	252-0210969-7	3	1		FILTHY	Detain w/o Exam
13-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Pt. Olam Indonesia	Jakarta	NYK-DO	506-4001713-8	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
13-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Ud. Era Mas	Ujung Pandang	NYK-DO	506-4001714-6	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
17-Dec-01	34AAH99	COCOA BEANS	Pt. Olam Indonesia	Jakarta	ATL-DO	100-0766771-9	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
18-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	Pt Comextra Majora	Palu	PHI-DO	252-0210996-0	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
18-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	P.T. Comextra Majora	Unjungpadang	PHI-DO	252-0210996-0	2	1		FILTHY	Detain w/o Exam
18-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	Ud. Era Mas	Ujung Pandang	PHI-DO	252-0210997-8	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
18-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	Ud. Era Mas	Ujung Pandang	PHI-DO	252-0210997-8	2	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Ud Gemilang	Malang	BLT-DO	100-1313459-7	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	Pt. Tanah Mas	Makassar	PHI-DO	252-0220010-8	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAC99	COCOA BEANS	Pt. Tanah Mas	Makassar	PHI-DO	252-0220009-0	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Sumber Adipangan	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	1	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Hakiwa Mandiri	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	2	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Hakiwa Mandiri	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	3	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Sinar Surya	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	4	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Hakiwa Mandiri	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	5	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Hakiwa Mandiri	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	6	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Sumber Adipangan	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	24	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Sumber Adipangan	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	15	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	11	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Hakiwa Mandiri	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	23	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Niaga Hijau	Jakarta	PHI-DO	180-0569635-8	19	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Hakiwa Mandiri	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	22	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Sumber Adipangan	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	7	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Sumber Adipangan	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	8	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Sumber Adipangan	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	9	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	Sumber Adipangan	Makassar	PHI-DO	180-0569635-8	10	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	11	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	12	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	13	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	14	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	15	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	16	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	17	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	18	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	21	1		FILTHY	Detain w/o Exam
19-Dec-01	34AAB99	COCOA BEANS	U.D. Rejeki Abad	Ujung Pandang	PHI-DO	180-0569635-8	20	1		FILTHY	Detain w/o Exam

Violation Code : FILTHY

Section : 402(a)(3), 801(a)(3); ADULTERATION

Charge Statement : The article appears to consist in whole or in part of a filthy, putrid, or decomposed substance or be otherwise unfit for food.

Violation Code : FILTHY

Section : 501(a)(1), 801(a)(3); ADULTERATION

Charge Statement : The article appears to consist in whole or in part of any filthy, putrid, or decomposed substance.

(compiled by **Slamet H.**)

SERBA SERBI

Indonesia sesalkan Uni Eropa!



Pemerintah Indonesia menyesalkan kebijakan Uni Eropa (UE) yang menghambat masuknya ekspor udang Indonesia. Hambatan masuknya udang oleh Komisi Uni Eropa dengan mengacu

pada ketentuan peraturan Nomor 2001/705/EC. Dalam peraturan yang berlaku sejak 27 September 2001 itu diputuskan, semua produk udang, khususnya hasil budidaya dari negara-negara Asia, yang akan diekspor ke Uni Eropa harus bebas dari chloramphenicol. Namun sangat disayangkan bahwa ketentuan tersebut tidak diberlakukan kepada negara-negara bekas jajahannya. Sementara itu dalam produk Uni Eropa sendiri juga belum bebas chloramphenicol terutama pada produk daging unggas. Akibat pemberlakuan ketentuan tersebut dikhawatirkan perolehan devisa Indonesia dari hasil ekspor ke kawasan Eropa akan anjlok dibandingkan tahun lalu yang mencapai 121 juta dolar AS. (berbagai sumber - red)

Syarat mutu Susu segar sesuai SNI 01-3141-1998

	Karakteristik	Syarat
a	Berat Jenis (pada suhu 27,5 ° C) minimum	1,0280
b	Kadar lemak minimum	3,0 %
c	Kadar bahan kering tanpa lemak minimum	8,0 %
d	Kadar protein minimum	2,7%
e	Warna, bau, rasa dan kekentalan	tidak ada perubahan
f	Derajat asam	6 - 7 ° SH
g	Uji alkohol (70 %)	negatif
h	Uji katalase maksimum	3 (cc)
i	Angka refraksi	36 - 38
j	Angka reduktase	2 - 5 (jam)
k	Cemaran mikroba maksimum :	
1	Total kuman	1 X 10 ⁶ CFU/ml
2	Salmonella	negatif
3	E. coli (patogen)	negatif
4	Coliform	20/ml
5	Streptococcus Group B	negatif
6	Staphylococcus aureus	1 X 10 ² /ml
l	Jumlah sel radang maksimum	4 X 10 ⁹ /ml
m	Cemaran logam berbahaya, maksimum :	
1	Timbal (Pb)	0,3 ppm
2	Seng (Zn)	0,5 ppm
3	Merkuri (Hg)	0,5 ppm
4	Arsen (As)	0,5 ppm
n	Residu :	sesuai dengan peraturan Keputusan
	- Antibiotika;	Bersama Menteri Kesehatan dan
	- pestisida/insektisida	Menteri Pertanian yang berlaku
o	Kotoran dan benda asing	negatif
p	Uji pemalsuan	negatif
q	Titik beku	-0,520° C s/d -0,560° C
r	Uji peroxidase	positif



U
t
u
h



J
a
m
u
r



T
u
n
a
s



R
u
s
a
k

P
r
o
f
i
l
U
b
i
J
a
l
a
r
d
i
p
a
s
a
r
l
i
n
g
g
r
a
s

Asal : U.S.A.; Caribbean; Ghana, **Musim :** Sepanjang Tahun, **Ukuran per unit :** 40lbs per kotak, **Suhu penyimpanan :** 12C ,

Karakteristik Mutu: Ubi jalar berwarna pink atau merah kulit, dan bebas dari cacat. Daging buah berwarna putih pucat. Umbi harus utuh, bagian-bagian kecil atau sisa akibat kerusakan mekanik harus dibuang sebelum dikirim. Buah harus dicuci dan bebas dari pengaruh tanah, sebelum dikemas terlebih dahulu harus dikeringkan. Ubi harus segar, tanpa ada yang lembek atau kusut, dan secara keseluruhan bebas dari serangga, penyakit dan cacat. Produk harus dikelompokkan sama sesuai dengan ukuran dan bentuknya. Ukuran umbi yang dikehendaki akan bervariasi tergantung dari tujuan pasar, untuk pedagang eceran biasanya lebih suka yang kelompok yang kecil dibandingkan dengan wholesale market. Pada saat tiba di pasar, setiap pengiriman harus bebas dari umbi yang bertunas.

Permasalahan yang sering timbul: Food Surveys selama melakukan pemeriksaan menemukan beberapa permasalahan kualitas sebagai berikut: **Berkembangnya jamur :** Gambar ini menunjukkan pengiriman ubi jalar yang terlambat kedatangannya karena transportasi. Ditemukan jamur yang sedang berkembang di hampir semua kotak, dan menyerang 90-100% isi dari kotak tersebut. Keseluruhan pengiriman tidak bisa dipasarkan. **Tunas :** Food Surveys telah melakukan pemeriksaan pada saat kedatangan di UK, tunas ditemukan diseluruh pengiriman, tentu saja hal ini akan mengurangi harga jual. Dalam keadaan utuh, produk ini dapat disimpan selama 2-3 bulan jika disimpan dalam kondisi optimum. **Cacat :** Para pembeli mencatat adanya cacat yang tersebar dipermukaan. Pada pemeriksaan ditemukan cacat tersebut mengakibatkan pembusukan/ kerusakan didalam daging umbi.

Masalah penanganan : Pengiriman seperti terlihat dalam gambar menunjukkan terjadinya keadaan umbi yang mengeras selama atau sesaat setelah pengiriman. Ini, ditambah lagi dengan tumbuhnya jamur yang terjadi selama transit membuat seluruh pengiriman tidak bisa dipasarkan.

(Sumber: <http://www.foodsurvey.uk.org> Translated by Edi S.)