

KIAT-KIAT KEAMANAN PANGAN UNTUK MENJUAL MAKANAN DI ACARA-ACARA

TARGET

Untuk menyiapkan, mengangkut, memajang, dan menjual makanan dengan aman di acara sesekali (seperti gala sekolah, pameran makanan, festival, dll.).

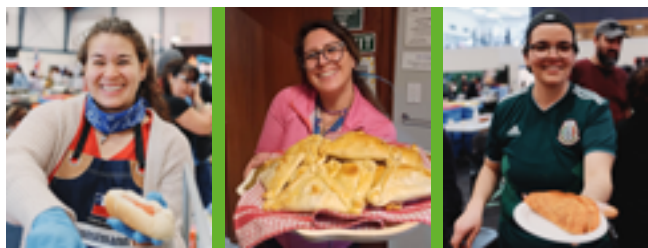
- » Beberapa makanan (terutama yang mengandung unggas, daging, ikan, makanan laut, dan produk susu) dapat mengandung mikroba berbahaya dan, jika tidak dimasak secara menyeluruh, dapat membuat orang sakit.
- » Makanan yang disimpan di 'zona bahaya suhu' (5°C hingga 60°C) bahkan untuk waktu yang singkat dapat mendorong pertumbuhan mikroba berbahaya.
- » Tangan kotor, lingkungan, makanan lain, perkakas dan peralatan dapat mencemari makanan.

BERIKUT CARA MELAKUKANNYA

KEBERSIHAN PRIBADI

Makanan yang aman dimulai dengan penanganan makanan yang sehat dan bersih.

- » Orang yang memiliki gejala pilek atau flu, atau pernah sakit atau diare dalam waktu 48 jam setelah kejadian, atau siapa pun yang memiliki luka/lesi di tangan, leher atau kepala mereka tidak boleh membantu dengan makanan untuk acara tersebut.
- » Selalu cuci dan keringkan tangan Anda secara menyeluruh sebelum menyentuh makanan, terutama setelah pergi ke toilet, menangani sampah atau menyentuh hewan peliharaan, dll. Pembersih tangan tidak dapat digunakan sebagai pengganti mencuci tangan.
- » Sarung tangan sekali pakai tidak tetap bersih, jadi jika Anda menggunakannya, gantilah di antara aktivitas, misalnya setelah menangani makanan mentah dan sebelum menangani makanan yang dimasak. Cuci tangan Anda sebelum mengenakan sarung tangan dan saat Anda melepaskannya.



MENGANGKUT & MENYIMPAN MAKANAN

Untuk mencegah penyebaran dan pertumbuhan mikroba berbahaya, jaga agar makanan tetap tertutup dan jaga agar makanan dingin tetap dingin dan makanan panas tetap panas (yaitu keluar dari zona bahaya suhu).

- » Pisahkan makanan mentah dan yang belum dimasak dari makanan yang sudah dimasak atau siap saji.
- » Tutup atau bungkus makanan dan simpan makanan dalam wadah yang bersih dan tertutup selama pengangkutan.
- » Angkut makanan dingin menggunakan wadah penyimpanan dingin dengan kompres es. Saat Anda sampai di tempat tujuan, simpan makanan pada atau di bawah suhu 5°C di lemari es atau wadah penyimpanan dingin sampai digunakan.
- » Pastikan bagian dari kendaraan tempat makanan yang dibawa itu bersih dan bebas dari benda-benda seperti bahan kimia atau peralatan yang dapat mencemari makanan.

SUMBER MAKANAN

Pastikan daging dan makanan laut Anda berasal dari tukang daging, pasar swalayan, atau rumah potong hewan terdaftar.

- » Adalah hal ilegal untuk menjual:
 - daging yang disembelih di rumah atau produk daging yang mengandung penyembelihan di rumah;
 - daging atau produk daging hasil buruan (seperti daging rusa atau babi hutan yang diambil dari alam liar);
 - makanan laut hasil tangkapan sendiri.

MENYIAPKAN MAKANAN

Menyiapkan makanan secara higienis akan membantu menghentikan pertumbuhan dan penyebaran mikroba berbahaya.

- » Beli makanan segar dan siapkan sedekat mungkin menjelang waktu acara Anda.
- » Cuci tangan secara menyeluruh setelah menyentuh makanan mentah dan sebelum menyentuh makanan lain.
- » Bersihkan peralatan dan permukaan secara menyeluruh sebelum menyiapkan makanan dan di antara kegiatan.
- » Gunakan peralatan terpisah (misalnya pisau), saat menyiapkan makanan mentah dan makanan yang dimasak.
- » Simpan makanan dalam bungkus atau dalam wadah yang bersih dan tertutup saat tidak sedang dipersiapkan atau dimasak.

MASAK MAKANAN SECARA MENYELURUH

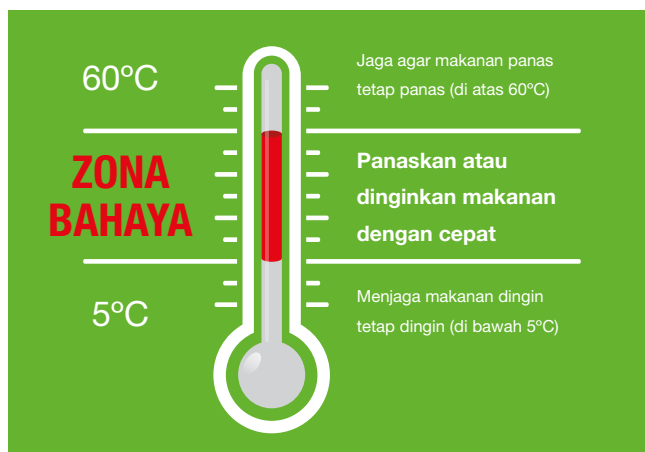
Memasak yang tepat membunuh mikroba berbahaya yang bisa ada dalam makanan yang mengandung unggas, daging, ikan, kerang, dan produk susu.

- » Masak makanan sehingga bagian tengah dari bagian paling tebal itu "matang" – daging olahan seperti daging patty dan sosis tidak boleh berwarna merah muda di tengahnya dan sari daging yang keluar harus jernih. Gunakan termometer untuk memastikan unggas dan daging cincang dimasak setidaknya hingga 75°C.

MENDINGINKAN & MEMANASKAN KEMBALI MAKANAN

Untuk mencegah pertumbuhan mikroba berbahaya, dinginkan makanan panas dengan cepat dan panaskan kembali makanan secara menyeluruh.

- » Masukkan makanan dingin ke dalam lemari es dalam waktu dua jam.
- » Percepat pendinginan dengan membagi makanan menjadi porsi yang lebih kecil.
- » Panaskan kembali makanan sampai benar-benar mengepul panas dan di atas 75°C.
- » Jaga agar makanan panas tetap panas (di atas 60°C) sampai disajikan.



MEMAJANG MAKANAN

Jaga agar makanan panas tetap panas dan makanan dingin tetap dingin (yaitu keluar dari zona bahaya suhu). Tutupi makanan dan gunakan peralatan terpisah untuk makanan yang berbeda untuk mencegah pertumbuhan dan penyebaran mikroba berbahaya.

- » Tutupi makanan yang dipajang dan disimpan, dan jauhkan dari tanah serta jauh dari hewan, lalat, dan serangga.
- » Layani pelanggan menggunakan penjepit makanan atau peralatan yang bersih.
- » Gunakan peralatan yang berbeda (misalnya penjepit makanan) saat menangani makanan mentah dan makanan yang dimasak atau siap saji.
- » Bersihkan piring secara menyeluruh sebelum mengisinya kembali dengan makanan untuk dipajang.
- » Pastikan orang yang menangani uang tidak menyentuh makanan apa pun.
- » Pada penghujung hari, buang makanan apa pun yang dipajang yang belum terjual.

KETAHUI BAHAN-BAHAN ANDA

Pelanggan yang memiliki alergi makanan perlu mengetahui apakah ada bahan tertentu dalam makanan Anda.

- » Ketahui apa yang ada dalam makanan Anda, atau apa yang mungkin bersentuhan dengannya, terutama alergen yang paling umum – kacang tanah, krustasea, moluska, ikan, susu, telur, gluten, gandum, kedelai, wijen, lupin, sulfat, almond, kacang Brasil, kacang mete, hazelnut, macadamia, pecan, kacang pinus, pistachio, kenari, dan produk lebah.
- » Saat Anda menjual makanan di sebuah acara, Anda harus dapat memberi tahu pelanggan, jika ditanya, bahan apa yang ada dalam makanan yang Anda jual. Anda dapat mengetahuinya dari label kemasan atau dari orang yang memasok makanan.

DEWAN DISTRIK QUEENSTOWN LAKES

Petugas Kesehatan Lingkungan di Dewan Distrik Queenstown Lakes akan dapat memberikan saran tentang undang-undang keamanan pangan apa pun yang mungkin berlaku untuk Anda saat Anda menjual makanan di distrik tersebut, bersama dengan kondisi lain untuk mengadakan acara tersebut.

PETUNJUK PRAKTIS UNTUK MENJUAL MAKANAN DI ACARA-ACARA

INGATLAH AGAR:

- Periksa apakah bahan-bahan (termasuk daging dan makanan laut) bersumber dari tukang daging, pasar swalayan, atau rumah potong hewan yang terdaftar (yaitu bukan hasil buruan/tangkapan atau sembelihan di rumah).
- Mengatur untuk mengumpulkan dan menyiapkan makanan sedekat mungkin dengan acara.
- Mengatur untuk mengangkut makanan dengan aman ke lokasi acara.
- Periksa tenaga pendukung yang menyiapkan dan menyajikan makanan itu sedang tidak sakit.
- Menunjuk pemegang uang tunai yang tidak akan menyentuh makanan.
- Memastikan orang yang menangani makanan tahu bagaimana melakukan sesuatu dengan aman.

MEMILIKI PERALATAN YANG TERSEDIA UNTUK:

- Menjaga makanan dingin tetap dingin (di bawah 5°C).
- Menjaga agar makanan panas tetap panas.
- Menyimpan makanan agar tetap bersih dan terlindungi dari kontaminasi.
- Periksa suhu makanan agar tetap aman (yaitu periksa makanan panas >60°C dan makanan dingin <5°C).
- Melayani pelanggan dengan serbet kertas atau piring sekali pakai.
- Membersihkan tangan (dan mengganti sarung tangan jika digunakan) sesering mungkin selama acara.

Untuk informasi lebih lanjut, hubungi Tim Kesehatan Lingkungan Dewan Distrik Queenstown Lakes:
environmentalhealth@qldc.govt.nz

Adapted from "Food safety tips for selling food at occasional events" brochure by New Zealand Food Safety, Ministry for Primary Industries.

