

FOOD SAFETY MANAGEMENT



WHAT MAKES THIS FOOD SAFER THAN OTHERS?

What is Food Safety?



Ask anyone on the street for their definition and they will probably answer that it means *food that is safe to eat*.

BUT

Consumers are no longer just aware, they are becoming far more critical about potential hazards; essentially, they are demanding that the food they eat is harmless.



Reliable Management System Partner

Foodborne Illness

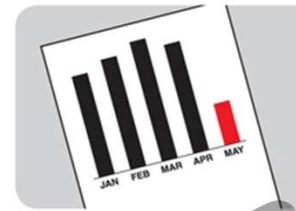
Foodborne Illness atau Penyakit Bawaan Makanan (keracunan makanan) adalah penyakit yang disebabkan oleh pembusukan makanan yang terkontaminasi oleh bakteri patogen, virus, atau parasit yang mencemari makanan, serta racun seperti jamur beracun dan berbagai jenis kacang yang tidak diolah dengan benar.



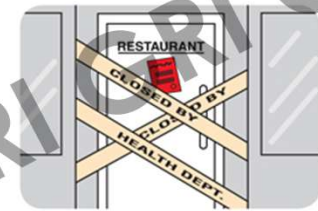
What does Food Safety have to do with you?

Perusahaan pengolahan pangan berpotensi membuat banyak orang sakit jika Anda tidak mengikuti beberapa peraturan **Keamanan Pangan Dasar**

Costs of a Foodborne Illness to an Operation



Loss of customers and sales



Loss of reputation



Negative media exposure



Lowered staff morale



Lawsuits and legal fees



Staff missing work



Increased insurance premiums



Staff retraining

Food Safety & Quality Assurance

Apa yang harus kita lakukan untuk menjamin produk kita aman?

Assurance at Food Supply Chain

(Jaminan pada Rantai Pangan)

- **Farm, Agriculture, Aquaculture, Sea Caught, Poultry**
(pertanian, peternakan, perikanan, tangkapan laut)
- **Post Harvest, Post Mortem**
(pasca panen)
- **Primary Production**
(pabrik pengolahan awal)
- **Further Processing**
(pabrik pengolahan lanjutan)
- **Storage & Distribution Facilities**
(penyimpanan & distribusi)
- **Retail**
(modern market, traditional market)
- **Restaurant kitchens**
(restoran/kafe/dapur)
- **All kind of Transportation**
(segala jenis transportasi)

Food Safety Management System Modern





A photograph of a seafood market stall. In the foreground, there are several large lobsters in a metal tray. Behind them, various other seafood items are displayed in trays, with numerous price tags attached. The background shows more of the market stall with more seafood and price tags.

Allergen

susu, kedelai, seafood, dll



A photograph of a food processing factory. A worker in a white lab coat and hairnet is standing in a large industrial kitchen. The room is filled with stainless steel equipment, including large pots, sinks, and conveyor belts. The lighting is bright and industrial.

Chemical

residu cleaner, oli/pelumas, dll



A white rounded rectangle with a subtle shadow, containing the text 'Food Safety Hazard'. The background of the entire image is a collage of food safety-related images, including seafood, strawberries, and a person handling meat.

Food Safety Hazard



A close-up photograph of several strawberries. Some of the strawberries are covered in white, fuzzy mould, indicating biological contamination. The background is slightly blurred, focusing attention on the mouldy fruit.

Biological

bakteri pathogen, jamur, dll



A photograph showing a person's hands in a blue uniform handling a piece of raw meat. The meat is wrapped in clear plastic and is being placed on a white surface. The background is slightly blurred, showing what appears to be a kitchen or food processing area.

Physical

serpihan logam, plastik, dll

Type of Threats



Products

Ancaman terhadap produk yang dapat berpengaruh terhadap kesehatan konsumen



Reputation (Brand Image)

Ancaman untuk menghancurkan reputasi / nama perusahaan



Asset

Ancaman untuk merusak / menghilangkan / merugikan asset perusahaan secara langsung

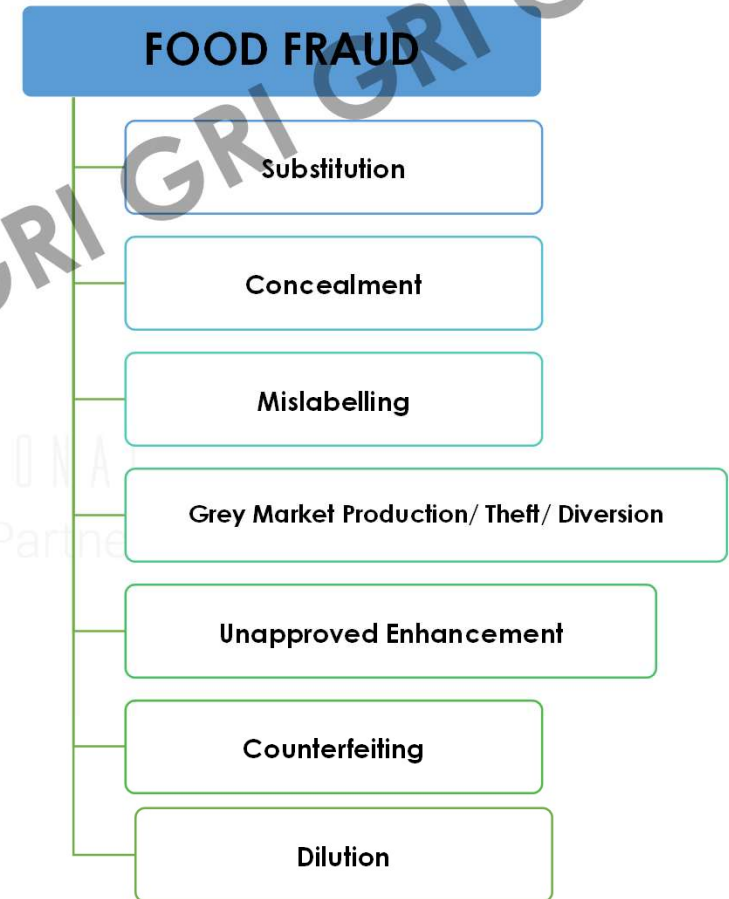


Employees

Ancaman langsung terhadap keselamatan karyawan / manajemen

Type of Fraud

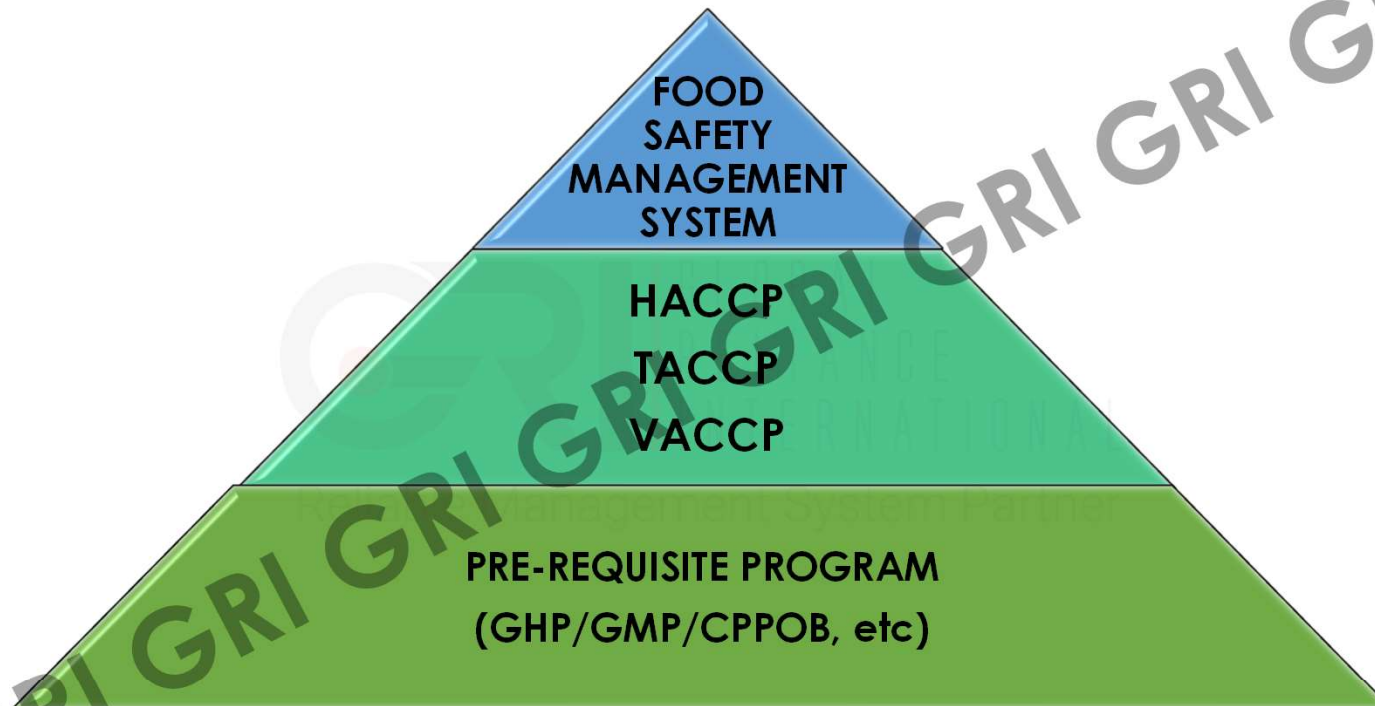
| Type of Food Fraud | Definition | Examples |
|---------------------|--|--|
| Substitution | Proses " mengganti " kandungan atau bagian produk bernilai ekonomi tinggi dengan kandungan atau bagian produk bernilai ekonomi rendah | <ul style="list-style-type: none"> • Sunflower oil diganti dengan mineral oil • Hydrolyzed leather protein pada susu |
| Concealment | Proses " penyembunyian " kandungan berkualitas rendah pada kandungan pangan atau produk | <ul style="list-style-type: none"> • Poultry disuntik dengan hormon untuk menyamarkan penyakit • Pewarna pangan berbahaya digunakan untuk menutupi kerusakan |
| Mislabeled | Proses pemberian klaim palsu pada kemasan untuk keuntungan ekonomi | <ul style="list-style-type: none"> • Expiry, provenance (unsafe origin) • Toxic Japanese star anise diberi label sebagai Chinese star anise • Mislabeled recycled cooking oil |



Type of Fraud

| Type of Food Fraud | Definition | Examples |
|---|---|--|
| Grey market production / theft / diversion | Penjualan tidak resmi, sembunyi-sembunyi | <ul style="list-style-type: none"> • Menjual kelebihan unreported product • Produk yang ditujukan untuk pasar US, muncul di pasar Korea |
| Unapproved enhancement | Proses " penambahan " material "unknown / undeclared" pada produk pangan untuk meningkatkan nilai mutu | <ul style="list-style-type: none"> • Melamine ditambahkan untuk meningkatkan nilai protein • Penggunaan additives yang tidak diizinkan |
| Counterfeiting | Proses meniru brand name, konsep kemasan, resep, metode proses dari produk pangan untuk keuntungan ekonomi | <ul style="list-style-type: none"> • Copies of popular food not produced with acceptable assurance |
| Dilution | Proses " pencampuran " kandungan produk cair yang memiliki nilai ekonomi tinggi dengan produk cair bernilai ekonomi rendah | <ul style="list-style-type: none"> • Produk air minum dicampur dengan air non-potable / tidak aman/ tidak standar • Olive oil diencerkan dengan toxic tea tree oil |

FSMS PYRAMIDE



- HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) – Food Safety
- TACCP (Threat Analysis & Critical Control Point) – Food Defense
- VACCP (Vulnerability Analysis & Critical Control Point) – Food Fraud

WHAT YOU NEEDS?

**SOLUTIONS FOR FOOD
SAFETY AND QUALITY**

ACROSS GLOBAL FOOD SUPPLY CHAINS

Safe food for consumers everywhere

DUA JENIS PERSYARATAN PEMENUHAN STANDARD GLOBAL

1. Regulatory Requirements

- Kepatuhan regulasi di negara produk tersebut diproduksi (misalnya: Ijin Edar, MD, ML, PIRT, SKP dan HACCP Perikanan, SNI Wajib untuk Pangan)
- Kepatuhan regulasi di negara tujuan produk tersebut dijual (misalnya: USFDA Registration, EU approval Number, Saudi Arabia FDA registration; Canada Food Facilities Establishment)

2. Customer Requirements

- Spesifik Permintaan pelanggan
- Sebagai persyaratan retail/pembeli/pihak lain yang berkepentingan
- Sebagai penguat daya saing
- Technical barrier to trade (TBT)
- Disebut juga "Private Standards"
- Untuk mendapatkan Sertifikasi → Wajib diaudit oleh Badan Sertifikasi (3rd Party Certification)

GLOBAL STANDARD WITHIN THE FOOD VALUE SUPPLY CHAIN



Crop Producer Farmer Fishery Feed mill

GLOBALGAP
Organics
GMP B2
SQF 1000
BAP FARM
MSC/ASC
BAP Feed Mill

Pack House Processor Packaging

BRC Food
BRC IOP
IFS
GMP
SQF
FSSC
BAP Processing

Distribution Wholesale

BRC Storage &
Distribution
BRC Agent &
Broker
IFS logistics
IFS Broker
GDP
SQF

Retail Store/Caterer

BRC Retail
ServiceCert
Chain of
Custody
Supply chain
certification
Hygiene audit
MSC/ASC COC

GENERIC STANDARD : ISO 9001 / HACCP / ISO 22000

Others Supporting Standard: Social Compliance & Sustainability

Peraturan BPOM Nomor 22 tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Secara global, panduan pencantuman kandungan gizi diatur dalam *Codex Guideline on Nutrition Labelling* (CAC/GL2-1985 yang direvisi pada tahun 2017).

Requirements

Global Standard for Food Safety

Reference :
BRCGS issue 9

1. Senior Management Commitment
2. The Food Safety Plan – HACCP
3. Food Safety and Quality Management System
4. Site Standards
5. Product Control
6. Process Control
7. Personnel
8. High-risk, high-care and ambient high-care production risk zones
9. Requirements for Traded Products



Section 1 Senior Management Commitment

SENIOR MANAGEMENT COMMITMENT

1. Penetapan Kebijakan Perusahaan :
 - Keamanan Pangan (*safe*)
 - Kepatuhan Regulasi (*legal*)
 - Keaslian (*authentic products*)
 - Mutu (*the specified quality*)
2. Budaya Keamanan & Kualitas Pangan
3. Penetapan Sasaran / Target Perusahaan yang relevan dengan kebijakan perusahaan
4. Manajemen review meeting
5. Program meeting bulanan
6. Confidential reporting system
7. Komitmen menyediakan sumber daya manusia dan finansial
8. Sistem update informasi
9. Standar Food Safety yang resmi
10. Audit sertifikasi
11. Komitmen senior management untuk hadir saat audit opening & closing meeting
12. Tindak lanjut temuan audit
13. Pengaturan logo sistem sertifikasi yang dipilih
14. Struktur organisasi, tugas dan tanggung jawab tiap bagian

Section 2 The Food Safety Plan - HACCP

THE FOOD SAFETY PLAN - HACCP

1. HACCP Food Safety Team
2. Penentuan PRP (Pre-requisite Programme/Program Kelayakan Dasar), mencakup
 - Cleaning and Sanitizing;
 - Pest Management;
 - Maintenance Program;
 - Personal Hygiene;
 - Staff Training;
 - Purchasing;
 - Transportation;
 - Cross-contamination Prevention;
 - Allergen Controls.
3. Food Safety Plan (12 Langkah, 7 Prinsip HACCP)
4. Review sistem HACCP, mencakup :
 - Perubahan raw materials / supplier of raw materials
 - Perubahan ingredients/recipe
 - Perubahan proses/alur proses/peralatan
 - Perubahan packaging, storage / distribution
 - Paerubahan Konsumen akhir
 - Risiko baru yang berkembang (e.g. penipuan bahan ingredient yang dipublikasikan)
 - Informasi recall untuk produk sejenis
 - Review recall yang terjadi
 - Pengembangan baru, sains, dan lainnya



Section 3 Food Safety & Quality Management System

FOOD SAFETY & QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

1. Food Safety Manual dan Quality Manual
2. Document Control
3. Penyempurnaan dan Pemeliharaan Rekaman/Record
4. Audit Internal
5. Persetujuan Suplier Raw Material dan Monitoring Performance
6. Spesification : bahan baku, bahan kemas, produk akhir
7. Tindakan perbaikan dan pencegahan jika ada kegagalan dalam proses produksi
8. Pengendalian produk yang tidak sesuai
9. Prosedur *traceability* / ketelusuran dan simulasinya sampai ke *rework* yang digunakan
10. Penanganan komplain
11. Managemen insiden, penarikan produk dan *recall*

Section 4 Site Standards

SITE STANDARDS

1. *External standards*
2. Keamanan lokasi dan *Food Defence*
3. *Layout*, alur produk dan pemisahan
4. Struktur Bangunan, Area Penanganan RM, Preparasi, Proses, Pengemasan dan Penyimpanan
5. *Ulility* (air, es, udara dan gas lainnya)
6. *Equipment*
7. *Maintenance*
8. Fasilitas karyawan
9. Pengawasan Kontaminasi Kimiawi dan Fisik: Area Penanganan RM, Preparasi, Proses, Pengemasan, dan Gudang
10. Deteksi benda asing dan peralatan penghilangan benda asing
11. *Housekeeping* dan *hygiene* : Metode Cleaning CIP/COP, EMP (environmental monitoring progame)
12. Penanganan limbah
13. Manajemen surplus pangan dan produk untuk pakan ternak
14. *Pest management*
15. Fasilitas penyimpanan
16. Pengiriman dan transportasi

Section 5

Pengendalian Produk

PENGENDALIAN PRODUK



1. Design Produk/Pengembangan Produk
2. Pelabelan produk
3. Managemen allergen
4. Keaslian produk, klaim dan proses pelacakan
5. Kemasan produk
6. Inspeksi produk dan pengujian laboratorium
7. Pelepasan produk
8. *Pet Food* (makanan hewan peliharaan)



Section 6

Pengendalian Proses

PENGENDALIAN PROSES



1. Kontrol produksi
2. Pelabelan dan control pengemasan
3. Pengendalian jumlah, kuantitas, berat dan volume
4. Kalibrasi dan kontrol alat ukur dan monitoring

GRI GRI GRI

INTERNATIONAL
Management System Partner

Section 7

Personel / Karyawan

PERSONEL / KARYAWAN



1. Pelatihan terkait : Raw Material Handling, Preparation, Processing, Packing dan Storage Areas
2. Personal hygiene di area : Raw Material Handling, Preparation, Processing, Packing dan Storage Areas
3. Medical Screening
4. Protective clothing : staff atau visitor yang masuk ke area produksi



Section 8

Production Risk Zone

(High Risk, High Care, Ambient High Care)

PRODUCTION RISK ZONE **(High Risk, High Care, Ambient High Care)**

1. Layout, alur produk dan pemisahan di masing-masing zona
2. Building fabric di high risk dan high care zone
3. Peralatan dan perawatan di high risk dan high care zone
4. Fasilitas staff di high risk dan high care zone
5. Housekeeping dan hygiene di high risk dan high care zone
6. Waste/waste disposal di high risk dan high care zone

Reliable Management System Partner



Section 9
Requirements for Traded
Products

REQUIREMENTS FOR TRADED PRODUCTS

1. Food safety plan – HACCP
2. Persetujuan dan monitoring performance dari manufacturing/packer dari traded products
3. Spesification
4. Inspeksi produk dan testing laboratorium
5. Legality product
6. Traceability

GLOBAL FOOD SAFETY SAFETY INITIATIVE an OVERVIEW

Latar belakang munculnya GFSI

The **Global Food Safety Initiative (GFSI)** adalah non-profit foundation, didirikan di Belgia bulan Mei tahun 2000. Alasan organisasi ini dibentuk karena :

- Banyaknya isu recall produk pangan di Eropa & Amerika
- Ketidakpercayaan berbagai konsumen dan retail terhadap hasil audit yang dilakukan berbagai pihak
- Banyaknya standard membuat banyak kebingungan dikalangan industri
- Audit oleh pihak retailer yang tak kunjung henti

GFSI dibentuk dengan tujuan :

- Harmonisasi standar keamanan pangan
- Memenuhi syarat "global" yang dapat diadopsi oleh semua kalangan.
- Kesetaraan antara standar keamanan pangan, sehingga jika sudah menerapkan Standar Keamanan Pangan yang diakui GFSI, suatu organisasi tidak perlu diaudit berulang kali





Apa yang dilakukan GFSI ??

- Menentukan skema pengakuan standar keamanan pangan yang diajukan oleh organisasi pemilik standar
- Menyelaraskan Food Safety Expert pada jaringan pangan global
- Mendorong perubahan global melalui proyek multistakeholder pada isu-isu strategis (kompetensi auditor, urusan regulasi, keamanan pangan untuk pemasok kecil)

Apa yang tidak dilakukan GFSI ??

- Membuat kebijakan/policy untuk pengecer, manufaktur atau pemilik skema keamanan pangan
- Melakukan kegiatan akreditasi atau sertifikasi apa pun
- Memiliki skema atau standar keamanan pangan
- Mengadakan pelatihan
- Memiliki keterlibatan di luar lingkup keamanan pangan, seperti kesejahteraan hewan, lingkungan

STANDAR YANG DIAKUI GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE

1. BRC GLOBAL STANDARD (BRCGS)
2. Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)
3. SQF (Safe Quality Food) - Food Safety Code for manufacturing
4. IFS (International Featured Standard) - Food Standard
5. Global Aquaculture Alliance – Seafood Processing Standard
6. Global Red Meat Standard (GRMS)
7. Global GAP (Farming)
8. Primus GFS Standard (Farming)
9. Canada GAP Scheme Version (Farming)
10. Japan Food Safety Manajemen Association (JFS-C Standard)
11. Asia GAP (Japan GAP Foundation)
12. Freshcare Food Safety & Quality Standard

<https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/>

GFSI RECOGNIZED STANDARD IN FARM, AQUACULTURE & SEAFOODS



GLOBALG.A.P.



Freshcare

ASIAGAP

CANADAGAP 



FOOD SAFETY STANDARD RECOGNIZED BY GFSI IN FOOD PROCESSING



GFSI ENDORSER

Organisasi yang mendukung dalam penerapan standar yang diakui GFSI, antara lain:



PT. GRI Reliansi Indonesia

Satrio Tower Lantai 6 – Jl. Prof. Dr. Satrio Lot C4 unit 1 Kuningan Jakarta Selatan, 12940
Phone: +62 811 874 7911 | Email: info@gri-apac.com | Website: www.gri-apac.com

Our Services :

Advisory | Consulting | Training
Risk Assessment | Gap Analysis Audit | Second Party Audit

Quality & Food Safety standard (ISO 9001, ISO 22000, FSSC, HACCP, IFS, SQF, BRC Global Standard, FSMA)
Marine/Aquaculture Stewardship Council (MSC/ASC)
Agriculture/Farm (RSPO, ISSC, ISPO, Global G.A.P)
Food Safety standard for Hotel, Restaurant and Food services
Cosmetics & Pharmaceuticals