

Nomor : KL.02/C.VI/407/2024 8 Maret 2024  
Lampiran : satu lembar  
Hal : Pembinaan dan Pengawasan Keamanan Pangan Ta'jil  
Pada Bulan Ramadhan 1445 H/2024 M

Yth. (daftar terlampir)

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) merupakan sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. Dalam waktu dekat, umat Islam seluruh Dunia akan melaksanakan ibadah Puasa Ramadhan 1 (satu) bulan lamanya. Sehubungan dengan hal tersebut, maka perlu menjadi perhatian kita semua khususnya sektor kesehatan salah satunya pada tempat-tempat pengelolaan pangan olahan siap saji yang diperjualbelikan saat menjelang berbuka puasa selama bulan Ramadhan, harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi pangan (HSP). Masyarakat merupakan konsumen dan hal ini menjadi populasi rentan yang berpotensi terjadinya kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan.

Berdasarkan data kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang tercatat di Kementerian Kesehatan tahun 2023 sebanyak 120 kejadian dengan jumlah kasus keracunan sebanyak 5.798 orang dengan jumlah kematian sebanyak 16 orang ( $CFR = 0,27\%$ ). Melihat jumlah kasus keracunan pangan tersebut maka kepada Dinas Kesehatan Provinsi, Kabupaten/Kota, Balai Kekarantinaan Kesehatan (BKK), Balai Laboratorium Kesehatan Masyarakat (BLKM), serta Puskesmas melakukan pembinaan dan pengawasan keamanan pangan khususnya pangan ta'jil.

Menindaklanjuti hal tersebut di atas, bersama ini disampaikan upaya-upaya pembinaan dan pengawasan keamanan pangan ta'jil yang menjadi perhatian, antara lain:

1. Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, Balai Kekarantinaan Kesehatan, Balai Laboratorium Kesehatan Masyarakat, Puskesmas bersama sektor terkait untuk meningkatkan pembinaan dan pengawasan keamanan pangan terhadap produk

pangan siap saji yang berada di titik-titik area penjualan pangan ta'jil di wilayah kerjanya masing-masing;

2. Memberikan edukasi kepada pengelola/pelaku usaha Tempat Pengelolaan Pangan (TPP), penjamah pangan siap saji yang berada di di titik titik area penjualan pangan ta'jil melalui penyuluhan atas potensi risiko kesehatan dari pangan siap saji yang tidak aman;
3. Tim pengawas keamanan pangan melakukan pemeriksaan sampel pangan di beberapa titik penjual pangan ta'jil yang dicurigai paling berpotensi berisiko terjadinya keracunan pangan sebagai uji petik melalui laboratorium setempat;
4. Jika terjadi KLB keracunan pangan petugas kesehatan secara terpadu segera mengambil tindakan penanggulangan KLB yang diakibatkan faktor risiko lingkungan yang tidak memenuhi syarat dengan mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan;
5. Petugas tenaga kesehatan memberikan tanda/label pembinaan dan pengawasan higiene sanitasi pangan pada pedagang pangan ta'jil sebagai TPP yang sudah dibina dan memenuhi persyaratan;
6. Petugas kesehatan memberikan himbauan kepada pedagang pangan ta'jil bulan Ramadhan 1445 H/ 2024 M, antara lain sebagai berikut:
  - Lokasi penjualan pangan ta'jil dalam kondisi lingkungan yang bersih dan teratur serta tidak dekat dengan limbah yang berpotensi terjadinya pencemaran, misalnya dekat dengan tumpukan sampah, limbah cair;
  - Bahan pangan siap saji ta'jil diolah dengan benar (pangan ta'jil masih baru), atau tidak menjual pangan ta'jil yang sudah lebih dari 4 (empat) jam;
  - Bahan pangan siap saji ta'jil yang dijual tidak menggunakan bahan tambahan yang tidak direkomendasikan, misalnya pewarna, pengawet
  - Pangan siap saji ta'jil yang di jual ke konsumen dalam kondisi higienis, tertutup agar terhindar dari kontaminasi debu, serangga, asap kendaraan, droplet (saat berbicara, bersin, batuk, keringat) dan lain – lain;
  - Wadah atau tempat pangan siap saji ta'jil yang di jual ke konsumen pada kondisi bersih higienis;
  - Jika ada proses pencucian alat/wadah makan/minum seperti piring, gelas, sendok dan lainnya agar menggunakan air bersih yang mengalir dan memenuhi syarat kesehatan dan juga dilengkapi dengan detergen/sabun saat proses pencucian;
  - Tersedianya sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS) sesuai standar (tersedianya air

mengalir, sabun) di lokasi setiap TPP;

- Penggunaan jenis bahan baku wadah atau tempat pangan siap saji ta'jil yang di jual harus memenuhi tara pangan;
- Para pedagang dalam melayani konsumen untuk memindahkan pangan ta'jil menggunakan alat bantu seperti penjepit tidak berkarat, sarung tangan plastik yang bersih;
- Para pedagang pangan ta'jil wajib melakukan cuci tangan pakai sabun sesering mungkin sehingga kondisi tangan dalam keadaan bersih dan higienis;
- Para pedagang pangan ta'jil wajib mengenakan pakaian bersih (jika ada celemek sebaiknya dipakai) dan menggunakan masker;
- Setiap hari setelah selesai berdagang lokasi penjualan pangan ta'jil dihimbau agar selalu dalam keadaan bersih dan tidak berbau (hasil limbah pangan dijual);
- Tersedianya tempat sampah (TPS) yang tertutup di lokasi setiap TPP ta'jil untuk menghindari peningkatan kepadatan lalat

Demikian disampaikan, mohon dapat menjadi acuan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan keamanan pangan ta'jil pada bulan Ramadhan 1445 H/ 2024 M sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

Direktur Penyehatan Lingkungan,

\$\_{ttd}\$

**dr. Anas Maruf, MKM**

Tembusan:

1. Direktur Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit
2. Direktur Jenderal Kesehatan Masyarakat

Lampiran 1

Nomor : KL.02/C.VI/407/2024

Tanggal : 8 Maret 2024

#### **DAFTAR TUJUAN SURAT**

1. Kepala Dinas Kesehatan Provinsi seluruh Indonesia
2. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota seluruh Indonesia
3. Kepala Balai Kekarantinaan Kesehatan seluruh Indonesia
4. Kepala Balai Laboratorium Kesehatan Masyarakat seluruh Indonesia
5. Kepala Puskesmas seluruh Indonesia

Direktur Penyehatan Lingkungan,

*dr. Anas Maruf, MKM*

**dr. Anas Maruf, MKM**