BADAN POM



Tips Keamanan Pangan

Edisi

Ramadhan

+ Tips khusus mencegah Covid-19

"Pangan Aman Ibadah Lancar "





BADAN POM

Tips Keamanan Pangan

Edisi

Ramadhan

+ Tips khusus mencegah Covid-19

"Pangan Aman Ibadah Lancar "

Badan Pengawas Obat dan Makanan
2020

Tips Keamanan Pangan
Edisi Ramadhan
+ Tips khusus mencegah Covid-19
"Pangan Aman Ibadah Lancar "

Jumlah : 72 Halaman
Ukuran Buku : 15 x 15 cm

ISBN : **978-623-7039-06-8**

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku dalam bentuk elektronik, mekanik, fotokopi, rekaman atau cara apapun tanpa izin tertulis sebelumnya dari Badan POM RI.

Diterbitkan Oleh :

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
Jl. Percetakan Negara No.23, Kota Jakarta Pusat,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10560

Sambutan

Ramadhan merupakan bulan suci umat muslim yang harus dijaga kekhusyuan dan kekhidmatannya. Ramadhan tahun ini terasa sangat berbeda dengan Ramadhan sebelumnya, karena saat ini kita sedang menghadapi pandemi Covid-19, sehingga pemenuhan kebutuhan pangan perlu mendapat perhatian serius.

Masyarakat saat ini dapat memenuhi kebutuhan pangan untuk dikonsumsi tidak hanya dengan berbelanja langsung ke pusat perbelanjaan seperti pasar tradisional dan pasar modern, tetapi juga melalui belanja online. Aneka jenis pangan yang dibeli secara online juga bervariasi, dapat berupa pangan olahan hingga pangan siap saji.

Adanya tuntutan kebutuhan pangan masyarakat yang sedemikian kompleks dan kondisi pandemi Covid-19 saat ini, Badan POM terus melakukan inovasi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan agar dapat menjaga kesehatan dengan konsumsi pangan yang aman.

Badan POM tetap melakukan Komunikasi, Informasi dan Edukasi (KIE) keamanan pangan kepada masyarakat secara masif melalui daring (online) sehingga masyarakat tetap terlindungi kesehatannya karena mampu memilih, menyiapkan dan mengonsumsi pangan yang aman.

Booklet "Tips Keamanan Pangan Edisi Ramadhan + Tips khusus mencegah Covid-19" merupakan persembahan Badan POM untuk masyarakat Indonesia, dengan harapan booklet ini dapat digunakan sebagai bahan edukasi keamanan pangan dan memberikan kontribusi dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan.

Terima kasih kepada Tim Penyusun dari Kedeputian Bidang Pengawasan Pangan Olahan yang telah menyusun materi keamanan pangan yang praktis dalam booklet ini.

Badan POM akan terus melindungi masyarakat sehingga tersedia pangan aman dan ibadah puasa menjadi lancar.

Selamat Menunaikan Ibadah Puasa 1441 H.



Dr. Penny K. Lukito, MCP.
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas penerbitan booklet "Tips Keamanan Pangan Edisi Ramadhan ". Penyusunan booklet ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat terkait keamanan pangan yang perlu di perhatikan selama bulan Ramadhan, terutama di saat Pandemi Covid-19. Booklet ini berisi tips–tips keamanan pangan praktis selama bulan Ramadhan, mulai dari menyiapkan menu sahur hingga membuat ketupat lebaran. Selain itu, booklet ini juga dilengkapi dengan tips spesial keamanan pangan menghadapi Covid-19.

Kami mengucapkan terima kasih kepada tim penyusun yang telah menyusun booklet ini.

Kami berharap booklet ini dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya oleh masyarakat dalam upaya meningkatkan kesadaran terhadap keamanan pangan dan dapat berpartisipasi aktif dalam meningkatkan keamanan pangan di Indonesia.

Bersama kita bisa wujudkan budaya pangan aman!



Dra. Reri Indriani, Apt., M.Si.
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
Badan POM

Tim Penyusun

Pengarah :
Dr. Penny K. Lukito, MCP.
(Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan)

Penanggung Jawab :
Dra. Reri Indriani, Apt., M.Si.
(Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan)

Koordinator Pelaksana Teknis :
Dra. Dewi Prawitasari, Apt., M.Kes.
(Direktur Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha)

Penyusun :
Dra. Dyah Sulistyorini, Apt. , MSc.
Yanti Kamayanti Latifa, SP., M.Epid.
Yustina Muliani, S.Si., Apt., M.Si.
Anita Nur Aini, S.Si., Apt., M.Si.
Dra. Indriemayatie Asri Gani, Apt.
Ruki Fanaike, S.TP., M.Si.
Pengawas Farmasi dan Makanan (PFM)
di Direktorat Pemberdayaan Masyarakat
dan Pelaku Usaha (Dit.PMPU)

Desainer layout :
Chyntia Dewi N.S, S.TP.

Daftar Isi

TIPS 01 Menyiapkan Menu Sahur

TIPS 02 Memilih Ta'jil

TIPS 03 Selalu Ingat Cek KLIK

TIPS 04 Es Batu Yang Aman

TIPS 05 Memilih Ta'jil Berwarna

TIPS 06 Memilih Gorengan

TIPS 07 Bakso Cihuy !

TIPS 08 Membuat Ketupat

TIPS 09 Pangan Aman di Hari Raya





TIPS 10 **Tips Keamanan Pangan Menghadapi Covid-19 (Part 1)**

- Tips Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Untuk Cegah Covid-19
- Etika Pulang dari Berpergian dan Masuk ke dalam Rumah
- Tips Mencegah Penyebaran Covid-19 di Tempat Kerja
- Ayo Cegah Covid-19 di Kendaraan Umum
- Ayo Cegah Covid-19 di Pedagang Kreatif Lapangan
- Pasar Tradisional Aman dari Covid-19
- Tips Berbelanja Aman di Pasar Tradisional

TIPS 10 Tips Keamanan Pangan Menghadapi Covid-19 (Part 2)

- Tips Mencegah Penyebaran Covid-19 di Pedagang Sayur Keliling
- Tips Belanja Pangan di Ritel Modern
- Ayo Cegah Covid-19 di Warung Makan
- Tips Keamanan Pangan di Restoran
- Tips Keamanan Pangan di Kantin
- Tips Keamanan Pangan Berjualan Kue Tradisional
- Tips Belanja Pangan Olahan Terkemas Secara Online





Tips 01

Menyiapkan Menu Sahur

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

BIAR PUASA LANCAR BAK JALAN TOL, SIAPIN SAHURNYA GINI GUYS!



@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

1. Jagalah **KEBERSIHAN**

Cuci tangan dan peralatan memasak
sebelum dan sesudah masak



@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

2. Gunakan **AIR** dan **BAHAN BAKU** Aman



- Gunakan bahan baku aman
- Bebas dari cemaran FISIK (tidak ada benda asing seperti kerikil/steples)
- Bebas dari cemaran BIOLOGIS (rasa dan bau tidak menyimpang)
- Bebas dari cemaran KIMIA (Bebas dari bahan kimia berbahaya)
- Gunakan air yang AMAN (jernih, tidak berbau,tidak berasa)

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

3.Masak dengan **BAIK** dan Sempurna



- Terutama daging sapi, daging unggas, telur dan pangan hasil laut
- Jika akan memanaskan kembali makanan untuk sahur, pastikan panasnya merata

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

4. Pisahkan Pangan **MENTAH** dan **MATANG**

Pisahkan pangan mentah dan matang,
untuk menghindari kontaminasi silang





@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

5. Jagalah Pangan pada **SUHU AMAN**

Pangan dingin
tetap dingin

Pangan panas
tetap panas



Tips 02

Memilih Ta'jil

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

TA'JILKU SAYANG, TA'JILKU AMAN



@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI



PERHATIKAN KEBERSIHAN LOKASI PENJAJA

Berjualan di area **BERSIH** dan **TIDAK** berdekatan dengan pembuangan sampah

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

PERHATIKAN KEBERSIHAN PENJAJA

Menggunakan alat bantu dalam mengambil makanan



@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI



PERHATIKAN PENYAJIAN PANGAN

Pangan dijual dalam tempat tertutup

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI



PERHATIKAN WARNA PANGAN

Hindari membeli pangan berwarna mencolok

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

PERHATIKAN SUHU PANGAN



Pilih pangan dingin yang penyimpanannya tetap dingin



Pilih pangan panas yang penyimpanannya tetap panas

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

PERHATIKAN KEMASAN

Pangan Olahan Terkemas

Utuh,
Tidak bocor,
Tidak gembung



Pangan Siap Saji



Tidak menggunakan kertas koran/ kertas bekas

Tidak menggunakan kantong plastik hitam



Tips 03

Selalu Ingat CEK KLIK !

BADAN POM

KLUB POMPI

AYO CEK KLIK!

(KEMASAN, LABEL, IZIN EDAR, KEDALUWARSA)

@klubpompi

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

KEMASAN

Kemasan dalam kondisi baik:



@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

LABEL

Baca semua informasi pada label produk:



Nama Jenis

Nama Dagang

Daftar Bahan yang Digunakan

Asal Usul Bahan Tertentu

Logo Halal

Kode Produksi

Keterangan Kedaluwarsa

Berat Bersih

Nama Dan Alamat Produsen/ Importir

- Produk pangan dalam negeri: nama dan alamat produsen.
- Produk pangan luar negeri: nama dan alamat produsen/importir

Nomor Izin Edar

- BPOM RI MD/BPOM RI ML dikeluarkan oleh Badan POM RI
- P-IRT dikeluarkan oleh Bupati/Walikota

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

IZIN EDAR

Cek Izin Edar Produk :
BPOM RI MD / BPOM RI ML / P-IRT



Pangan Olahan Produksi
dalam negeri
BPOM RI MD diikuti
12 digit Angka



Pangan Olahan Impor
BPOM RI ML diikuti
12 digit Angka



Pangan Olahan Hasil Industri Rumah Tangga
P-IRT diikuti
15 digit Angka

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI



KEDALUWARSA

Pastikan tidak melebihi tanggal kedaluwarsa

Tips 04

Es Batu yang Aman

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

Tips memilih **ES BATU** yang **AMAN :**



1.Pastikan menggunakan **air matang/air minum**



2.**Tidak** dipegang menggunakan tangan secara langsung



3.Disimpan di dalam **wadah yang bersih**



Tips 05

Memilih Ta'jil Berwarna

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

BEGINI LHO MEMILIH MAKANAN BERWARNA YANG AMAN!

Jika pangan dalam bentuk padat, tidak terdapat titik-titik warna yang tidak merata

Pilih pangan yang warnanya tidak terlalu mencolok



Tips 06

Memilih Gorengan

@klubpompi

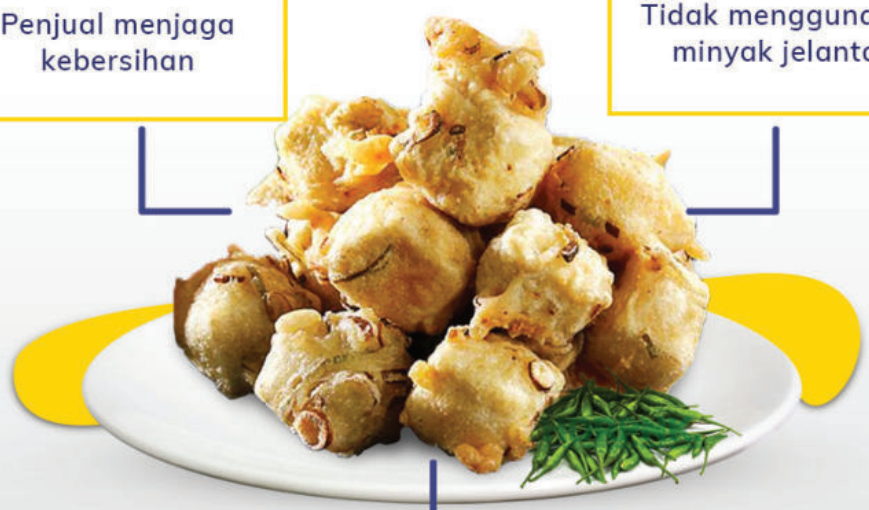
BADAN POM | KLUB POMPI

MAKAN GORENGAN? SIAPA TAKUT!!

Asalkan:

Penjual menjaga kebersihan

Tidak menggunakan minyak jelantah



Dibungkus pakai wadah yang aman, tidak pakai kertas bekas/kertas koran/ kantong plastik berwarna

Tips 07

Bakso Cihuy!

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

Bakso yang Cihuy Tuh AMAN dan ENAK Guys!

BEBAS METHANYL YELLOW

Warna pangsit kuning keemasan



BEBAS FORMALIN

Mie tidak terlalu mengkilat dan mudah putus

BEBAS BORAKS

Bakso tidak terlalu kenyal

Tips 08

Membuat Ketupat

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI



Lebaran Makin Ceria
dengan Ketupat yang Aman Guys!

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

TIPS 1

Tidak Menggunakan **BORAKS/BLENG/PIJER**



@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

TIPS 2

Gunakan bahan baku **BERMUTU**





Air: Jernih, tidak berbau dan tidak berasa

Beras: Berwarna putih, kering dan tidak berbau

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

TIPS 3

Jagalah KEBERSIHAN



*Cuci tangan sebelum dan sesudah memasak

*Pastikan kebersihan dapur dan peralatan yang digunakan

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

TIPS 4

Gunakan Kemasan Ketupat yang aman



DAUN KELAPA

Pastikan masak sempurna

Tips 09

Pangan Aman di Hari Raya

BADAN POM | KLUB POMPI



LEBARAN

Pastikan pangan yang disajikan
selain LEZAT harus AMAN

3 PESAN KEAMANAN PANGAN

Yuk diikuti, supaya kita tetap sehat berlebaran
dan bebas dari keracunan pangan.

@klubpompi

BADAN POM | KLUB POMPI

PANGAN AMAN DI TANGANMU

Pastikan tanganmu BERSIH sehingga keluargamu terhindar dari penyakit

PANGAN DIMASAK DENGAN SEMPURNA

Pastikan pangan yang dimasak MATANG sempurna sehingga mengurangi risiko keracunan pangan



PANGAN DISAJIKAN DENGAN TEPAT

INGAT!!
Pangan PANAS disajikan PANAS
Pangan DINGIN disajikan DINGIN.

@klubpompi

Tips 10

Mencegah Covid-19

Tips Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Untuk Cegah COVID-19





1. Konsumsi pangan aman dan bergizi



2. Minum air putih 8 gelas per hari



3. Olah raga rutin 30 menit per hari



4. Tidur cukup 7-9 jam per hari



5. Konsumsi suplemen bila perlu



6. Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama minimal 20 detik.

SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM

BADAN POM



SAYANGI KELUARGA

Etika pulang dari bepergian dan masuk ke dalam rumah

#lawancovid19

Buka Alas Kaki



Buka sepatu/sandal sebelum masuk ke dalam rumah

Semprot Desinfektan



Semprot desinfektan pada alas kaki maupun pada peralatan yang digunakan, seperti pakaian, ponsel, pulpen, laptop, dll

Buang sampah pada tempatnya



Buang semua yang dipegang dan yang tidak dibutuhkan lagi seperti kuitansi, kertas, dll

Cuci Tangan



Jangan menyentuh apapun di dalam rumah, lakukan cuci tangan dengan sabun dan air selama 20 detik

Letakkan pakaian kotor pada tempatnya



Lepaskan pakaian yang dipakai dan masukkan ke dalam tempat cucian yang tertutup

Bersihkan Badan



Langsung mandi sebelum bersantai dan/atau berkumpul bersama keluarga

BADAN POM

TIPS MENCEGAH PENYEBARAN COVID-19 DI TEMPAT KERJA

- Hindari pertemuan sosial dan jaga jarak fisik minimal 1 meter
- Jaga kebersihan area kerja dan lakukan desinfeksi berkala
- Gunakan masker
- Bila sakit, bekerjalah dari rumah
- Pastikan tempat kerja memiliki ventilasi yang baik
- Meludah, batuk atau bersin ke tisu dengan menutup seluruh hidung dan mulut
- Cuci tangan sesering mungkin memakai sabun dan air mengalir
- Bungkus tisu bekas pakai ke dalam kantung plastik sebelum dibuang ke tempat sampah tertutup
- Bila perlu, gunakan *hand sanitizer* berbasis alkohol



Satgas Pencegahan dan Penanggulangan Penyebaran COVID-19 BPOM

#AyoCegahCOVID19

BADAN POM

Ayo Cegah COVID-19 di Kendaran Umum





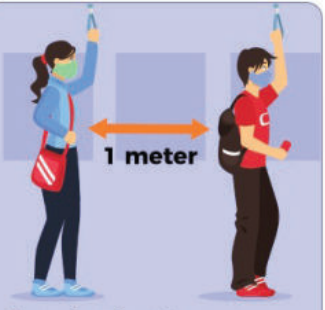
Gunakan masker dan *hands sanitizer* berbasis alkohol



Hindari menyentuh pintu atau pegangan dengan telapak tangan tanpa sarung tangan



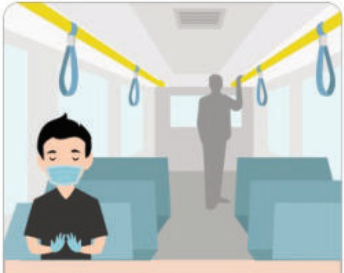
Makan makanan yang aman dan bergizi serta minum air putih



Jaga jarak antar penumpang 1 meter



Jangan berbagi makanan dan minuman dari wadah yang sama



Gunakan waktu perjalanan untuk istirahat dan berdoa

SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM



Pilih bahan baku yang baik dan segar serta cuci sayur dan buah sebelum dimasak



Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir (minimal 20 detik) sebelum memasak, menyajikan pangan dan setelah memegang uang



Gunakan sarung tangan plastik, penjepit, atau sendok



Gunakan masker dan penutup kepala



Jaga jarak fisik dengan sesama sejauh 1 meter



Bungkus pangan dengan pembungkus yang aman dan bersih

Ayo cegah Covid-19

Pedagang Kreatif Lapangan

Yuk, Sayangi diri, keluarga, dan pelanggan anda



Satgas Pencegahan dan Penanggulangan Penyebaran COVID-19 Badan POM

PASAR TRADISIONAL AMAN DARI COVID-19



Berjualan Dengan Sehat
Pastikan berjualan dalam kondisi sehat



Jangan Lupa...
Pedagang pasar harus memakai masker, celemek, sarung tangan dan alas kaki yang tertutup agar badan selalu bersih dan tidak mengontaminasi pangan



Hindari Kontak Langsung
Gunakan penjepit makanan, sendok, garpu, untuk memilih atau mengambil makanan. Jangan langsung bersentuhan dengan tangan. Pastikan makanan selalu terbungkus/ tertutup rapih.

Cuci Tangan
Setelah memegang sesuatu. Langsung cuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama 20 detik



Bersihkan Lingkungan
Bersihkan lantai dengan desinfektan, saluran pembuangan air selokan dan tempat sampah tertutup. Pastikan tersedia sabun cuci tangan di toilet



Jaga Jarak Fisik
Jaga jarak sesama pembeli dan pedagang minimal sekitar 1 meter untuk menghindari penularan Virus COVID-19







#ayocegahcovid19

SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM

1500533 HALOBPOM

pom.go.id @bpom.official @bpom_ri @bpom_ri Badan POM RI

TIPS BERBELANJA AMAN DI PASAR TRADISIONAL

- Bawa daftar kebutuhan yang akan dibeli
- Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama 20 detik atau bawa *hand sanitizer*
- Batasi percakapan dan jaga jarak aman minimal 1 meter
- Membawa tas belanja sendiri
- Sepulang ke rumah, ganti pakaian dan langsung mandi
- Gunakan masker pelindung
- Gunakan waktu belanja seefisien mungkin
- Siapkan uang pas supaya tidak kembali
- Sentuh barang seminimal mungkin atau menggunakan sarung tangan plastik



SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM

Tips Mencegah Penularan COVID-19 Untuk Pedagang Sayur Keliling



Selalu membersihkan gerobak dan peralatan yang digunakan sebelum dan sesudah berjualan

Selalu gunakan kantong plastik ramah lingkungan untuk membungkus belanjaan atau sarankan pembeli membawa kantong belanja sendiri





Sering membersihkan permukaan peralatan/ pinggiran gerobak yang selalu dipegang pembeli selama berjualan

Cucilah tangan menggunakan sabun dan air mengalir selama 20 detik sesering mungkin atau menggunakan *hand sanitizer* setelah melayani pembeli





Pastikan jarak antara pembeli minimal 1 meter dan selalu gunakan masker saat berjualan

Jangan berdagang jika sedang sakit dan manfaatkan *handphone*, sebarkan nomor kepada pelanggan sehingga pelanggan bisa memesan belanjaan untuk mempercepat transaksi dan mengurangi interaksi



Tips Belanja
PANGAN AMAN
DI RITEL MODERN





Buat daftar belanja

- Jenis dan jumlah pangan
- Kemampuan penyimpanan di rumah
- Beli secukupnya sesuai kebutuhan

Perhatikan Urutan Belanja



1. **Pangan Kemasan**
   Contoh: pangan dalam kaleng/botol
2. **Pangan Kering**
   Contoh: beras, mie kering, tepung
3. ***Bakery***
   Contoh: roti, kue, donat, dll
4. **Susu dan Produk Olahannya**
   Contoh: susu, keju, yoghurt, dll
5. **Pangan Segar**
   Contoh: buah, telur, sayuran, ikan
6. **Pangan Dingin dan Beku**
   Contoh: daging beku, ikan beku, es krim
7. **Pangan Siap Saji**
   Contoh: sate, ayam goreng, nasi goreng



Pilih Pangan Olahan Aman

Perhatikan CekKLIK

Cek Kemasan
-Dalam keadaan baik atau bersih
- Tidak bocor
- Tidak menggelembung atau penyok

Cek Label
Memuat informasi yaitu:
(1) Nama produk;
(2) Berat bersih/isi bersih;
(3) Nama dan alamat produsen/importir;
(4) Nomor izin edar;
(5) Komposisi;
(6) Kode produksi;
(7) Kedaluwarsa;



Cek Izin Edar
BPOM RI+ MD/ML +
12 digit angka
MD : Produk Lokal
ML : Produk Impor

Kedaluwarsa
Kedaluwarsa adalah batas waktu atau tanggal yang diperbolehkan bagi obat tradisional untuk dikonsumsi

Pilih Pangan Siap Saji Aman



Pilih Pangan Segar Aman



Setelah belanja pastikan. . .



UPAYA PENCEGAHAN COVID-19 PADA RITEL MODERN



Jarak antrian sejauh 1 meter







Pembersihan gagang pintu dengan desinfektan





Penyediaan wastafel dengan sabun atau *hand sanitizer*



Pemberlakuan jam belanja dan jumlah belanjaan untuk menghindari penimbunan



Pembersihan troli dan keranjang belanja





Petugas kasir dan konsumen menggunakan masker



BADAN POM

Ayo Cegah COVID-19 di Warung Makan



- Pastikan warung, tempat memasak, dan peralatan makan **BERSIH.**



- Jaga jarak fisik 1 meter dengan pengunjung lainnya ***(Physical Distancing).***



- Penjual/penyaji makanan menggunakan masker dan sarung tangan.



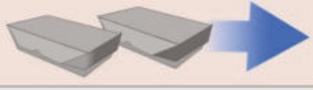
- Penjual/penyaji makanan dan pengunjung (jika terpaksa makan di tempat) selalu cuci tangan pakai sabun dan air mengalir selama 20 detik, jika tidak tersedia dapat menggunakan *hand sanitizer.*



- Pilih makanan yang baru dimasak, hindari gorengan yang warnanya sudah gelap, sayur yang kelihatan sudah berulang dipanaskan.



- Beli makanan dan segera pulang.



SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM

TIPS KEAMANAN PANGAN di RESTORAN

#Ayocegahcovid-19



Cuci tangan sebelum mengolah dan menyajikan pangan



Gunakan masker dan sarung tangan plastik selama mengolah pangan



Pastikan kebersihan peralatan untuk mengolah pangan



Pastikan kebersihan peralatan untuk menyajikan pangan



Pastikan kebersihan area restoran (meja, kursi, dan lantai) serta jarak antar pelanggan lebih dari 1 meter



Gunakan masker selama menyajikan pangan



Satgas Pencegahan dan Penanggulangan Penyebaran COVID-19 Badan POM

BADAN POM

Tips Keamanan Pangan di Kantin

Waspada terhadap kuman dan virus penyebab penyakit

Kita Cegah COVID 19

Pangan jajanan aman & beragam





Area kantin dibersihkan dengan disinfektan & peralatan dibersihkan dengan air panas

Karyawan sehat (suhu tubuh <37.3°C)





Karyawan selalu mencuci tangan dengan sabun & air mengalir selama 20 detik

Karyawan menggunakan masker, sarung tangan, celemek, penutup kepala & alas kaki bertutup





Tersedia tempat cuci tangan dan sabun baik di kantin maupun toilet serta tempat sampah bertutup

SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM

BADAN POM

Tips Keamanan Pangan di Kantin

Waspada terhadap kuman dan virus penyebab penyakit

Kita Cegah COVID 19

Kalau aku ingin beli makanan di kantin bagaimana ya??

Jaga jarak fisik minimal 1 meter ketika antri

Hindari percakapan yang tidak perlu

Agar terhindar dari Virus Corona



Setelah beli makanan segera keluar kantin

Jika memungkinkan bawa peralatan makan pribadi

Cuci tangan sebelum dan sesudah makan

Gunakan masker selama berada di kantin

SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM

BADAN POM

Tips Keamanan Pangan Berjualan Kue Tradisional



Pastikan saat berjualan tubuh dalam kondisi sehat



Jangan lupa untuk menggunakan masker saat berjualan



Pastikan kue yang dijual aman dan selalu dalam keadaan tertutup



Hindari penggunaan straples untuk mengikat wadah pembungkus



Hindari penggunaan koran dan kertas bekas



Gunakan sarung tangan atau penjepit untuk mengambil kue



Selalu rutin mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau gunakan *Hand Sanitizer*



Jaga jarak dari orang lain termasuk pembeli minimal 1 meter



Jajanan dibungkus/ditutup dengan kemasan yang bersih

#Ayocegahcovid-19
Satgas Pencegahan dan Penanggulangan Penyebaran COVID-19 Badan POM

Tips Aman Memberi & Menerima Sumbangan /Donasi Pangan

BADAN POM

Memberi Sumbangan/Donasi Pangan

Data jenis pangan yang akan didonasikan sesuai kebutuhan



1

Pastikan gizi pangan bervariasi (ada sumber karbohidrat, protein, lemak, dll)



2

Pastikan pangan aman dan layak konsumsi



3

Menerima Sumbangan/Donasi Pangan



Terima donasi pangan, pastikan tidak kontak fisik atau gunakan sarung tangan

1



Jaga jarak, setelah menerima donasi cuci tangan dengan sabun & air mengalir/*hand sanitizer*

2

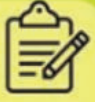


Keluarkan pangan dari kotak kemasan paket/kemasan terluar

3

4

Cek KLIK
Cek Kemasan (utuh, tidak rusak), Label jelas, Ada Izin Edarnya, belum Kedaluwarsa



SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM

Tips Belanja Pangan Olahan Terkemas secara *Online* dengan Cek KLIK



Sebelum belanja *Online*



1. Jaringan Internet

Pastikan jaringan internet stabil dan cukup kuota



2. Pilih Pangan Terkemas

Chatting kepada ***seller*** untuk memastikan produk tersebut.

1. Hindari membeli sayur/buah potong
2. Beli buah masih berkulit



3. *Banking*

Pastikan saldo cukup, sehingga tidak perlu ke ATM atau bayar tunai



4. Cek KLIK

Chatting kepada ***seller*** untuk memastikan deskripsi produk terkait informasi Kemasan, Label, Izin edar BPOM/PIRT, dan Kedaluwarsa

Saat Terima Paket



1. Pastikan paket tidak sobek/rusak



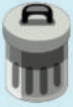
2. Hindari kontak langsung dengan kurir, gunakan masker dan sarung tangan



3. Semprot paket dg disinfektan, bersihkan tangan dengan *Hand Sanitizer*



4. Segera pindahkan isi paket ke wadah bersih



5. Buang segera wadah awal paket pada tempat sampah bertutup

SATGAS PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN COVID-19 BADAN POM



dipersembahkan oleh :

BADAN POM | KLUB POMPI

Badan Pengawas Obat dan Makanan
Jl. Percetakan Negara No.23, Kota Jakarta Pusat,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10560

ISBN 978-623-7039-06-8 (PDF)