

PHRI dan DINKES Banyumas laksanakan Sertifikasi serta Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji

Narsono Son - BANYUMAS.JURNALIS.ID

Nov 5, 2024 - 22:33



PHRI dan DINKES Banyumas laksanakan Sertifikasi serta Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji

BANYUMAS - BPC PHRI Kabupaten Banyumas bekerjasama dengan Dinas Kesehatan (DINKES) Kabupaten Banyumas, laksanakan sertifikasi dan penyuluhan keamanan pangan siap saji bagi restoran, rumah makan dan jasa

boga, di rumah makan Pringsewu Baturaden, Selasa (05/11/2024).

Kegiatan dibuka oleh Ketua BPC PHRI Banyumas, dihadiri dua narasumber kompeten dari Dinas Kesehatan, Panitia Pengurus PHRI Banyumas, dan diikuti oleh 120 peserta dari target 100 peserta, yang terdiri dari para pelaku, pemilik, penanggungjawab dan penjamah makanan dari Restoran, Rumah Makan, Jasa Boga, Catering, Sentra Jajanan, dan undangan lainnya.



Ketua BPC PHRI Kabupaten Banyumas Irianto, dalam sambutan pembukaannya menyampaikan, terima kasih kepada Dinas Kesehatan, Semua Peserta, Panitia dan semua pihak yang telah bekerjasama mempersiapkan, melaksanakan kegiatan ini, dan mohon maaf untuk semua kekurangan yang terjadi disana-sini.

"Selamat datang, dan mari kita ikuti semua bimbingan, pelatihan dan penyuluhan yang akan disampaikan oleh narasumber yang kompeten dibidangnya dari Dinas Kesehatan Banyumas, semoga para pelaku usaha Jasa Boga, Catering, setelah ini bisa bergabung menjadi anggota PHRI Banyumas, dan semua bisa mengantongi Sertifikat Laik Higiene Sanitasi," Ungkap Irianto.

Selanjutnya dua narasumber Imam Subagyo, ST, M.Si dan Harjanti, S.Tr.KL, secara bergantian menyampaikan materi, informasi dan edukasi terkait dengan keamanan pangan, higiene sanitasi pengelolaan pangan, dan Perundang-undangan, peraturan pemerintah, dan keputusan menteri kesehatan yang menaunginya.

"Setiap Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang dikeluarkan pemerintah daerah sebagai bukti tertulis terhadap Restoran, Rumah Makan, Jasa Boga, Catering, Depot Air Minum, Makanan Jajanan, Kantin Institusi, Sentra Jajanan, dan Kantin Sekolah yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan," Jelas Imam Subagyo.

Selanjutnya narasumber juga menekankan kepada para penjamah makanan

untuk selalu menjaga keamanan pangan dengan menerapkan prinsip higiene sanitasi.

"Lima kunci Keamanan Pangan yakni menjaga kebersihan, pisahkan pangan mentah dan matang, masak seksama, simpan pangan pada suhu aman, terakhir gunakan air dan bahan baku yang aman wajib dilaksanakan", Tandas Harjanti.

Selain itu, narasumber juga menginformasikan mengenai tata cara pengajuan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi melalui OSS.

Setelah mengikuti penyuluhan ini, peserta akan mendapatkan sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji yang merupakan salah satu syarat untuk mengajukan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi bagi Restoran, Jasa Boga, Catering dan Tempat Pengolahan Makanan Tertentu.

Selain itu, narasumber juga menginformasikan mengenai tata cara pengajuan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi melalui OSS.

(N.son/Djarmanto-YF2DOI).