

STANDAR – CARA PRODUKSI YANG BAIK – PANGAN STERIL KOMERSIAL

2020

PERBPOM NO.25, BNRI 2020/NO.1099, 4 HLM.

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI YANG BAIK UNTUK PANGAN STERIL KOMERSIAL YANG DISTERILISASI SETELAH DIKEMAS.

ABSTRAK : - Masyarakat perlu dilindungi dari pangan steril komersial yang disterilisasi setelah dikemas yang tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu. Untuk memenuhi persyaratan keamanan dan mutu, pangan steril komersial yang disterilisasi setelah dikemas harus diproduksi sesuai dengan pedoman cara produksi yang baik. Oleh karena itu, perlu adanya Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Pangan Steril Komersial yang Disterilisasi setelah Dikemas

- Dasar Hukum Peraturan Badan ini adalah: UU No. 18 Tahun 2012; PP No. 86 Tahun 2019; PERPRES No. 80 Tahun 2017; PERBPOM No. 24 Tahun 2016; dan PERBPOM No. 21 Tahun 2020.
- Dalam Peraturan Badan ini mengatur mengenai pedoman cara produksi yang baik untuk pangan steril komersial yang disterilisasi setelah dikemas yang meliputi ketentuan mengenai persyaratan hygiene dalam area produksi/pemanenan; desain dan fasilitas; persyaratan hygiene dan kesehatan karyawan; persyaratan pengolahan; jaminan mutu; penyimpanan dan transportasi produk akhir; prosedur kontrol laboratorium; dan spesifikasi produk akhir.

CATATAN : - Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan, 28 September 2020.  
- Lamp:.. 50 hal.