

No! FOOD SAFETY FUTURE

APA ITU KEAMANAN PANGAN

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari 3 bahaya utama (biologis, kimia, dan fisik) yang dapat merugikan, mengganggu, dan membahayakan kesehatan manusia.

DAMPAK EKONOMI DAN PEMBANGUNAN

-\$110 USD

Makanan yang tidak aman menyebabkan kerugian hingga USD 110 miliar/tahun di negara berkembang akibat biaya medis dan hilangnya produktivitas.

MENGAPA KEAMANAN PANGAN PENTING

Setiap tahun, 600 juta orang (hampir 1 dari 10 orang di dunia)

jatuh sakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi.



Mengakibatkan 420.000 kematian setiap tahunnya.

30%

korban meninggal adalah anak-anak di bawah usia 5 tahun, meskipun kelompok umur ini hanya 9% dari total populasi dunia.



HUBUNGAN PANGAN AMAN & PENCEGAHAN STUNTING (ISU NASIONAL)

PANGAN TIDAK HIGIENIS = PEMICU STUNTING

Makanan terkontaminasi memicu infeksi berulang seperti diare dan kecacingan pada anak. Infeksi berulang mengganggu penyerapan nutrisi penting di usus, yang secara langsung menyebabkan stunting (gagal tumbuh) pada anak-anak.

GENERASI EMAS 2045

Mencetak "Generasi Hebat" membutuhkan pemenuhan gizi yang aman. Tanpa keamanan pangan, nutrisi terbaik pun tidak akan terserap maksimal oleh tubuh.

3 BAHAYA UTAMA PANGAN

BAHAYA FISIK

Potongan plastik, staples, kerikil, atau pecah genteng/kaca yang memicu luka fisik pada saluran pencernaan.

BAHAYA BIOLOGIS

Bahaya Biologis (Bakteri & Virus): Salmonella, E. coli, dan Listeria yang menyebabkan diare kronis, keracunan massal, hingga infeksi usus.

Formalin & Boraks: Sering disalahgunakan pada mi, bakso, atau tahu. Berdampak kerusakan ginjal dan hati.

Pewarna Tekstil (Rhodamin B & Metanil Yellow): Memicu kanker (karsinogenik) dan kerusakan organ dalam jangka panjang.

BAHAYA KIMIA

Gunakan air & bahan baku yang aman.

5 KUNCI KEAMANAN PANGAN

Jaga kebersihan (cuci tangan pakai sabun).

Pisahkan bahan makanan mentah dan matang.

Masak makanan hingga matang sempurna.

Simpan makanan pada suhu aman (di bawah 5°C atau di atas 60°C)

CEK Kemasan
(Tidak penyok, bocor, atau rusak)



Cek Label (Baca komposisi dan informasi nilai gizi)

Per Serving

Sodium 35	Salt 12	Sugar 0.2g	Fiber 1g
10%	2%	12%	4%

*Of course, you should also check the date.

Cek Izin Edar
(Pastikan ada kode BPOM RI MD/ML atau P-IRT)



Cek Kadaluarsa
(Jangan konsumsi melebihi tanggal kedaluarsa)



CEK "KLIX"