



KONTAMINASI SILANG PEMOTONGAN

MENCEGAH KONTAMINASI SILANG DALAM PABRIK PEMROSESAN DAGING



Risiko kontaminasi silang merupakan masalah utama dalam rantai pasokan makanan. Transfer bakteri yang kemungkinan mematikan, virus, atau zat berbahaya lainnya dari bahan makanan atau permukaan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit berbahaya, sehingga meminimalkan kemungkinannya dengan mematuhi praktik keamanan makanan yang ketat itu penting. Risiko ini terutama ada di lingkungan pemrosesan yang meliputi produksi daging, di mana produk dasarnya merupakan pembawa umum bakteri, dan karena itu perlu diterapkan tindakan pencegahan yang memadai.

Memahami kontaminasi silang

Ada empat sebab terjadinya kontaminasi silang.

- **Biologis** – terjadi ketika makanan menjadi terkontaminasi oleh manusia, binatang, bakteri, virus, atau mikroorganisme melalui praktik dan proses keamanan makanan yang buruk, yang dapat menyebabkan penyakit yang disebabkan makanan.
- **Kimia** – terjadi ketika makanan terkontaminasi oleh bahan kimia berbahaya, yang menyebabkan keracunan makanan secara kimiawi.
- **Fisik** – terjadi ketika tubuh atau benda asing memasuki bahan makanan selama proses persiapan atau produksi, yang menyebabkan risiko kontaminasi biologis serta bahaya tercekik.
- **Alergen** – terjadi ketika jumlah jejak alergen ditransfer ke makanan selama pemrosesan, yang memberikan risiko besar bagi konsumen dengan alergi makanan.

“

**Mematuhi praktik
keamanan makanan
yang ketat itu penting**

”

MENGHENTIKAN SUMBERNYA

Rantai pasokan pemrosesan daging rentan terkena risiko kontaminasi silang melalui beberapa saluran. Keberadaan bakteri dan patogen lain yang melekat di dalam bahan mentah langsung menimbulkan risiko kontaminasi biologis jika produk daging tercampur sebelum, selama, atau setelah dipotong. Kontak antar produk atau kontak berulang dengan permukaan pemrosesan yang umum, termasuk tangan pekerja, akan menyebabkan kontaminasi silang dengan cepat.

Risiko kontaminasi biologis lainnya muncul dalam proses transportasi jika tindakan manajemen rantai dingin yang diterapkan sudah memadai, yang berpotensi mendukung pertumbuhan bakteri.

Kontaminasi silang kimiawi dan fisik juga merupakan kemungkinan nyata. Pemotongan logam yang dilakukan melalui mesin pemrosesan yang ditangani atau dipelihara dengan buruk menimbulkan risiko, begitu juga keberadaan pestisida dan bahan kimia yang digunakan dalam operasional. Kontaminasi silang alergen dapat terjadi pada titik apa pun termasuk pemrosesan, pengemasan, transportasi, atau penyimpanan.

Meskipun ada beberapa potensi bahaya di setiap tahap rantai, sebagian besar peristiwa kontaminasi silang dapat dicegah dengan syarat harus menerapkan sistem berkualitas dan menyeluruh yang menjalankan praktik produksi yang bagus.

“Sebagai besar peristiwa kontaminasi silang dapat dicegah”



PERLINDUNGAN TERBAIK ADALAH PENCEGAHAN



Sistem tersebut akan melibatkan penyediaan alat pelindung diri (APD) termasuk solusi perlindungan tangan yang sesuai. Di lingkungan pemrosesan daging, 'sesuai' berarti sarung tangan menawarkan perlindungan terhadap berbagai kriteria risiko, termasuk berikut ini.

Tahan sayat – persyaratan utama di lingkungan pemrosesan daging, sarung tangan tahan sayat harus diproduksi dari bahan yang menawarkan perlindungan yang tepat sekaligus memberikan fleksibilitas, gerakan, dan ketangkasan, yang memungkinkan pemakai melakukan tugas umum tanpa terganggu serta mengurangi kemungkinan terlepas dan risiko cedera terkait yang lebih besar.

Perlindungan panas – solusi yang dipilih harus menawarkan perlindungan dari lingkungan kerja yang biasanya dingin yang ada di fasilitas pemrosesan daging. Sarung tangan harus memberikan perlindungan dari kondisi sekitar, serta dari kontak langsung dengan produk daging yang dingin atau basah.

Genggaman – genggaman yang buruk sering menjadi sumber penyebab cedera tangan. Ketidakmampuan untuk memegang alat dengan cukup dan mengoperasikan mesin yang diperlukan – terutama adanya kondisi lingkungan – dapat menyebabkan meleset (yang meningkatkan kemungkinan cedera tersayat atau tertusuk), ketegangan (karena pengeluaran tenaga berlebihan), stres, kelelahan, dan keluhan muskuloskeletal.

“Sarung tangan tahan sayatan menawarkan pertahanan yang tepat, namun masih memberikan fleksibilitas, gerakan, dan ketangkasan”

PERTIMBANGAN BAHAN

Sangat penting di industri pemrosesan daging, sarung tangan keselamatan harus dibuat dari bahan yang dapat dibersihkan secara menyeluruh, sehingga memastikan bahwa risiko kontaminasi silang biologis tidak ada, terutama ketika menangani produk bahan mentah.

“Sarung tangan keselamatan harus dibuat dari bahan yang dapat dibersihkan secara menyeluruh”

Bahan tahan sayat berteknologi tinggi dewasa ini dirancang untuk melindungi tangan dari sayatan dan goresan, namun masih memungkinkan dilakukan gerakan, ketangkasan, dan memberikan perlindungan tambahan yang diperlukan untuk melakukan praktik pendukung untuk keamanan makanan termasuk pencucian peralatan, panduan, dan peralatan lain.

Ragam produk solusi perlindungan Ansel yang sesuai dengan regulasi makanan berkualitas tinggi membantu dan mencegah risiko kontaminasi silang di seluruh rantai produksi makanan. Memiliki teknologi bahan paling canggih, solusi perlindungan kami sudah disertifikasi aman untuk kontak makanan dan sesuai dengan persyaratan kepatuhan industri dan pemerintah, sehingga pekerja dapat melakukan pekerjaan dengan tahu bahwa keselamatan ada dalam kendali mereka.



Ansell Healthcare Products LLC
111 Wood Avenue, Suite 210
Iselin, NJ 08830 USA

Ansell Healthcare Europe NV
Riverside Business Park
Blvd International, 55,
1070 Brussels, Belgium

© 2020 Ansell Limited
Level 3, 678 Victoria Street
Richmond, Vic, 3121
Australia

Ansell Services (Asia) Sdn. Bhd.
Prima 6, Prima Avenue,
Block 3512, Jalan Teknokrat 6
63000 Cyberjaya, Malaysia

Ansell, ® dan ™ merupakan merek dagang yang dimiliki oleh Ansell Limited atau salah satu afiliasinya, kecuali sebagaimana yang tercatat.

© 2020 Ansell Limited. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang.

