

Ikuti Pelatihan Pangan Siap Saji Petugas Lapas Permisan Nusakambangan di Dinas Kesehatan Cilacap

Candra Putra - CILACAPSELATAN.JURNALIS.ID

Feb 18, 2023 - 14:52



Humas Vermis 1908

CILACAP - Pangan atau makanan adalah kebutuhan pokok yang harus cukup setiap harinya. Pengolahan dan penyajian harus diperhatikan secara teliti guna menjamin gizi yang terkandung serta keamanan. Maka petugas dapur serta

pejabat yang mengkoordinir pengolahan makanan Lapas Permisian dan seluruh UPT Pemasarakatan se-Nusakambangan dan Cilacap mengikuti Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji bersama Dinas Kesehatan Cilacap yang dilaksanakan selama 2 hari yaitu Kamis dan Jumat 16 s/d 17 Februari 2023, Kegiatan ini berlangsung di Aula Dinas Kesehatan Cilacap.

Tingkatkan Kapabilitas petugas Lapas maka pelatihan dan sertifikasi pengelola makanan merupakan hal yang sangat penting dilakukan dikarenakan makanan adalah sumber kesehatan bagi Warga Binaan Pemasarakatan (WBP) bahkan juga bisa jadi sumber penyakit jika salah mengolahnya. Pelatihan ini memberikan pengetahuan tentang keamanan serta tata cara pengolahan pangan yang baik. Higienitas serta sanitasi lingkungan dan pengolahan tentu juga harus diperhatikan.

Menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, penyedia makanan diklasifikasikan menjadi 3 yaitu Penyedia Makanan atau Usaha Catering Golongan A, B dan C. Untuk pengolahan makanan di Lapas, masuk pada Golongan Usaha Catering Golongan B. Bagi petugas yang diberi tanggungjawab mengawasi pengolahan pangan tentu harus memiliki kompetensi penjamah makanan yang nantinya menjadi syarat pengajuan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi pada pengolahan makanan di dapur lapas.

SLHS menjadi bukti tertulis keamanan pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji. SLHS menjamin mutu kesehatan dari suatu tempat pengelolaan pangan, dengan demikian tentunya dapat mencegah terjadinya penyakit bawaan makanan dan kasus keracunan makanan.

Pelatihan ini merupakan kerjasama UPT Pemasarakatan se-Nusakambangan dan Cilacap dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Cilacap. Acara dibuka oleh Sekretaris Dinas Kesehatan Kabupaten Cilacap, Farid Rijanto, S.K.M., M.Si. Dalam sambutannya, Farid mengemukakan pentingnya pelatihan ini karena makanan merupakan penentu tingkat kesehatan manusia.

"Makanan merupakan penentu taraf kesehatan manusia. Pelatihan ini bertujuan membekali rekan-rekan dalam sanitasi serta meningkatkan pengetahuan personal higiene penjamah makanan tentang penyimpanan, pengolahan, penyajian, serta distribusi makanan siap saji ke konsumen, dalam hal ini adalah para WBP. Karena nantinya, akan ada standarisasi pengelolaan makanan umum yang dibuktikan dengan SLHS. Semoga kegiatan ini bermanfaat bagi kita semua," Ujar Farid.

Lapas Permisian sendiri mengirimkan tiga perwakilan yaitu Kasubsi Bimkemaswat dan 2 staff pengelola makanan. Output dari kegiatan ini nantinya diberikan sertifikat penjamah makanan serta mengetahui tata cara pengolahan makanan yang baik sesuai prosedur.