

## RINGKASAN EKSEKUTIF

Keamanan pangan merupakan isu penting yang selalu menjadi perhatian pelaku usaha dan konsumen pangan. Hal ini disebabkan pangan merupakan produk yang ketika dikonsumsi akan langsung masuk ke dalam tubuh konsumennya, sehingga dapat menimbulkan akibat yang fatal apabila terdapat bahaya dalam pangan tersebut.

Konsep keamanan pangan bukan hanya menjadi tuntutan pada industri pengolahan pangan, namun juga pada industri-industri pendukungnya, seperti industri mesin dan peralatan pengolahan pangan, industri kemasan bahan pangan dan distributor bahan pangan. Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang *flexible packaging*, dengan 80% hasil produksinya merupakan kemasan untuk produk pangan, PT. XYZ menyadari adanya tuntutan untuk memproduksi kemasan pangan yang aman.

Sebagian tuntutan tersebut berasal dari aturan-aturan yang dikeluarkan oleh Pemerintah, misalnya Peraturan Ka. BPOM no. 00.05.55.6497 mengenai Bahan Kemasan Pangan, yang antara lain mengatur tentang migrasi komponen kemasan ke dalam bahan pangan yang dikemasnya. Namun tuntutan terbesar berasal dari perusahaan-perusahaan pangan yang menjadi Pelanggan PT. XYZ. Perusahaan-perusahaan tersebut tidak mau mengambil resiko terhadap kualitas produknya maupun terhadap keamanan kemasan yang digunkannya, mengingat masyarakat semakin sadar dan peduli terhadap kesehatan dan keamanan pangan, dan karenanya tidak segan-segan memutuskan hubungan kerja sama dengan pemasok yang tidak mampu memenuhi standar mutu dan keamanan pangan yang mereka tetapkan.

Umumnya setiap tahun perusahaan-perusahaan tersebut melakukan audit di pabrik PT. XYZ. Salah satu parameter audit yang menjadi perhatian perusahaan-perusahaan tersebut adalah bagaimana sistem manajemen yang diterapkan di PT. XYZ dapat menjamin produksi kemasan yang aman digunakan untuk mengemas produk mereka. Perusahaan-perusahaan tersebut umumnya menekankan pada pelaksanaan *Good Manufacturing Practices*, utamanya dalam hal sanitasi dan pengendalian hama, serta pada penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

Sejak tahun 2000, PT. XYZ telah menerapkan Sistem Manajemen Mutu berdasarkan ISO 9002 : 1994. Namun untuk menanggapi tuntutan-tuntutan terhadap keamanan kemasan yang diproduksinya, PT. XYZ menyadari bahwa perusahaan harus mendefinisikan kembali prinsip mutu yang selama ini dipegangnya. Mutu bukan hanya meliputi kualitas fisik kemasan (desain dan karakteristik fisik), ketepatan jumlah dan waktu pengiriman serta harga yang sesuai, namun juga harus melingkupi keamanan kemasan tersebut.

Untuk menjamin keamanan kemasan yang diproduksinya, PT. XYZ perlu menerapkan sistem HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). Sistem ini berfungsi mendeteksi dan mengidentifikasi setiap bahaya yang mungkin terdapat atau terjadi pada produk, mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan dan distribusi produk.

Sistem HACCP akan dapat dilaksanakan secara efektif apabila terintegrasi dengan sistem manajemen yang sudah ada. Pengintegrasian ini difasilitasi oleh adanya ISO 22000 : 2005, yang dikenal sebagai Sistem Manajemen Keamanan Pangan. Untuk menerapkan ISO 22000 : 2005, perusahaan tidak perlu melakukan perombakan total pada sistem manajemen yang sudah ada. Sistem dan dokumen yang sudah berjalan dapat terus diterapkan. Perusahaan hanya perlu menerapkan sistem HACCP dan program-program prasyaratnya sesuai persyaratan ISO 22000 : 2005.

Perubahan ISO 9002 : 1994 menjadi ISO 22000 : 2005 ini bertujuan memberikan jaminan terhadap keamanan kemasan yang diproduksi PT. XYZ dan memberikan kepuasan kepada Pelanggan. Selain itu, penerapan ISO 22000 : 2005 diharapkan membawa nilai tambah dan meningkatkan daya saing perusahaan, baik di pasar lokal maupun pasar internasional, sehingga pada akhirnya, keuntungan perusahaan akan meningkat.

Adapun langkah-langkah yang harus ditempuh oleh PT. XYZ untuk menerapkan ISO 22000 : 2005 dan mendapatkan sertifikasinya adalah sebagai berikut : (1) membentuk tim ISO 22000 : 2005; (2) mengadakan pelatihan untuk tim ISO 22000 : 2005; (3) mengadakan sosialisasi rencana penerapan ISO 22000 : 2005 kepada semua karyawan; (4) menyusun perencanaan Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan ISO 22000 : 2005; (6) menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan yang telah disusun; (7) menunjuk lembaga sertifikasi yang dipercaya dan memasuki tahap sertifikasi; (8) menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan ISO 22000 : 2005 dan melakukan perbaikan/peningkatan sistem secara berkelanjutan.

Untuk dapat berhasil menerapkan ISO 22000 : 2005, manajemen PT. XYZ harus berkomitmen terhadap mutu dan keamanan produk, serta harus konsisten terhadap pelaksanaan ISO 22000 : 2005. Perusahaan juga harus melakukan pengawasan terhadap penerapan sistem untuk memastikan sistem dijalankan dengan benar, konsisten, efisien dan efektif, di mana hasil-hasil pengawasan dapat menjadi bahan evaluasi dan umpan balik untuk peningkatan dan perbaikan sistem secara berkelanjutan.