

Penanganan yang benar di kapal

Kapal



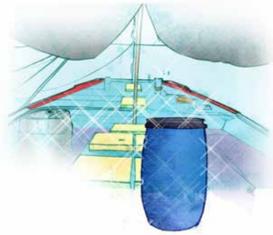
Bersihkan kapal setiap hari untuk mengurangi kemungkinan mengkontaminasi ikan.

Lapisan es



Beri lapisan es di bawah, di sekitar dan di atas ikan supaya tidak cepat busuk. Hindari ikan dari es yang sudah mencair.

Sampah



Jangan membuang sampah ke laut. Plastik juga sangat berbahaya pada kehidupan di laut sama halnya seperti minyak atau bahan kimia.

Kebersihan pribadi



Pakaian bersih, cuci tangan, tidak merokok dan meludah mengurangi resiko kuman berpindah dari nelayan ke ikan.

Penanganan yang salah

Menginjak ikan



Ikan rusak dapat menyebarkan bakteri dan enzim yang mempercepat ikan menjadi busuk.

Melempar ikan



Tangani dengan baik. Ikan memar atau rusak akan cepat terkontaminasi dengan kotoran dan bakteri serta tidak menarik untuk dibeli.

Meludah



Meludah tidak higienis dan dapat menyebarkan bakteri dan infeksi virus.

Peralatan kotor



Peralatan yang kotor termasuk wadah, akan menambah bakteri pada ikan dan mempercepat pembusukan.

Bahan tambahan berbahaya

Formalin



Bahan kimia ini sangat beracun dan berbahaya untuk kesehatan. Ikan yang diawetkan dengan formalin tidak layak untuk dimakan.

Antibiotika pada budidaya ikan



Penggunaan antibiotika yang tidak perlu dapat menyebabkan masalah kesehatan pada konsumen sehingga kekebalan tubuh terhadap antibiotika terganggu.

Borax



Dilarang penggunaannya untuk mengawetkan ikan dan produk ikan lainnya.

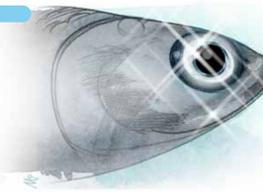
Insektisida



Penggunaan insektisida yang tidak sah dan tidak sesuai dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada konsumen, seperti kanker.

Ikan segar

Mata jernih



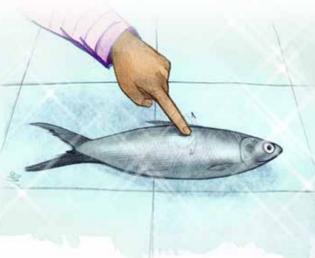
Ikan segar memiliki mata jernih, cerah dan montok.

Insang merah



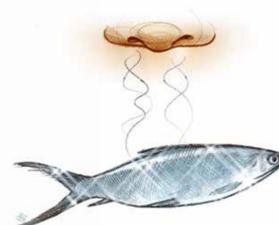
Ikan segar memiliki insang berwarna merah segar dan berlendir bening.

Daging kenyal



Ikan segar memiliki daging yang kenyal dan apabila ditekan dengan jari akan kembali seperti semula.

Aroma segar



Ikan segar akan beraroma laut, tidak berbau busuk.



Poster ini diproduksi oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (KKP-RI), Universitas dan Pusat Riset Wageningen (WUR), Belanda, Otoritas Keamanan Pangan dan Konsumen Produk Belanda (NVWA), sebagai bagian dari Proyek Perikanan dan Akuakultur bagi Keamanan Pangan di Indonesia (FAFI). Hanya dipergunakan untuk tujuan pendidikan. Dibiayai oleh Departemen Luar Negeri Belanda. ©2016