

Prinsip penanganan yang baik

Dingin



Untuk menghindari bakteri dan enzim yang merusak ikan, kirim secepatnya. Apabila jaraknya jauh, penggunaan banyak es agar ikan tetap segar.

Cepat



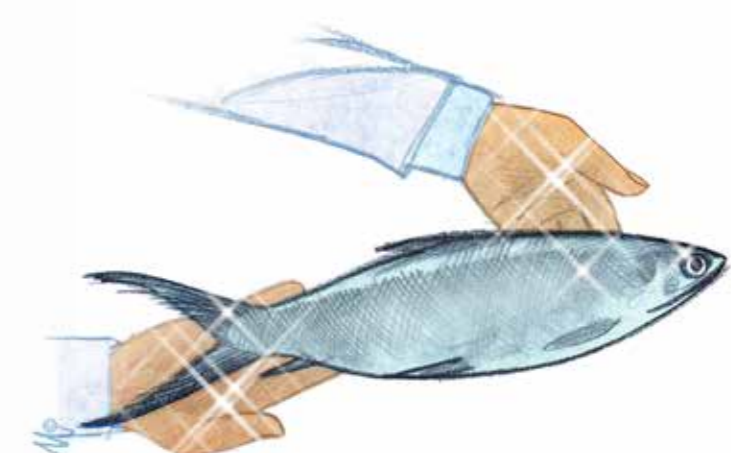
Setelah ikan ditangkap, dinginkan dengan serbuk es yang bersih supaya tidak cepat busuk oleh bakteri dan enzim. Buang air es yang mencair.

Bersih



Pastikan semua yang bersentuhan dengan ikan dalam keadaan bersih untuk mencegah kontaminasi.

Lembut



Penanganan kasar akan menyebabkan kulit lepas, memar atau usus terburai, membuat ikan cepat busuk.

Penanganan saat berlabuh

Tidak ada hewan



Hewan membawa kuman dan parasit dan harus dijauhkan dari pelabuhan untuk mengurangi kontaminasi dan mencegah resiko keamanan pangan.

Tidak ada sampah



Harus ada tempat pembuangan sampah. Kumpulkan, kurangi, penggunaan kembali dan daur ulang.

Saluran air



Pastikan selalu saluran air bebas dan bersih untuk menghindari penyumbatan dan mempercepat pembuangan air kotor.

Persediaan air bersih



Air bersih harus selalu tersedia untuk membersihkan pelabuhan dan perlengkapan. Jangan penggunaan air kotor! Itu mengkontaminasi ikan dan menyebabkan konsumen mengalami gangguan kesehatan yang serius.

Proses tradisional

Pengeringan



Cara pengawetan tradisional murah menggunakan angin dan sinar matahari. Mengurangi kandungan air menghambat pertumbuhan mikroorganisme.

Penggaraman



Garam dapat mencegah dan mengurangi pertumbuhan bakteri. Ikan yang diasinkan tetap menjadi sumber protein hewani meskipun tanpa alat pendingin.

Pengasapan



Mencegah pembusukan ikan. Panas dan asap mengurangi kelembaban yang memperlambat pertumbuhan bakteri. Asap mengubah warna dan menambah rasa pada ikan.

Produk ikan



Ikan dapat diolah menjadi beragam produk seperti bakso ikan, krupuk dan nugget.

Pemberian Label Produk Ikan

Merek



Merek digunakan sebagai ciri khas produsen dari produk yang sejenis.

Unsur



Untuk membantu konsumen membuat pilihan yang aman dan sehat, pencantuman bahan dasar dan unsur tambahan sangat perlu pada label makanan.

Tanggal



Pemberian tanggal kadaluarsa untuk menunjukkan batas waktu produk yang belum dibuka aman untuk dikonsumsi.

Berat Bersih



Berat ikan juga perlu dicantumkan pada kemasan, setelah pengemasan, atau pada saat pembuangan air atau minyak.



Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands



Kingdom of the Netherlands



Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority

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