



桃園市政府衛生局

[Panduan] Manajemen mandiri pelabelan makanan dan kebersihan katering Kota Taoyuan

食品標示暨餐飲衛生自主管理手冊（印尼文版）



Daftar Isi

KATA PENGANTAR.....	1
I. SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN KATERING DAN MAKANAN KOTA TAOYUAN.....	2
Bagian 1 Klasifikasi Kebersihan Katering	2
Bagian 2 Penelusuran Asal Bahan Makanan	3
II. MANAJEMEN KEBERSIHAN PENGUSAHA KATERING	11
Bagian 1 Manajemen Praktisi	11
Bagian 2 Mencegah Keracunan Makanan.....	17
Bagian 3 Manajemen Fasilitas Gedung	19
Bagian 4 Manajemen Peralatan dan Perkakas	29
Bagian 5 Manajemen Bahan Baku.....	32
Bagian 6 Persiapan dan Pengontrolan kualitas.....	40
III. MENGUNGKAPKAN DATA PENELUSURAN ASAL MAKANAN	43
Bagian 1 Memperkenalkan Platform Informasi Keamanan Makanan di Taoyuan	43
Bagian 2 Pengajaran Sederhana tentang Penggunaan Platform.....	44
IV. PELABELAN IKLAN PROMOSI	46
Bagian 1 Larangan dan Ketentuan	46
Bagian 2 Makanan Kedaluwarsa	50
V. PERATURAN PELABELAN UNTUK TEMPAT PEMASOK KATERING LANGSUNG DAN KEMASAN CURAH.....	51
Bagian 1 Peraturan Pelabelan Kemasan Curah	51
Bagian 2 Peraturan Pelabelan untuk Tempat Pemasok Katering Langsung	53
VI. UNDANG-UNDANG MANAJEMEN KEAMANAN DAN KESEHATAN MAKANAN, KONDISI DAN PERATURAN HUKUMAN PELANGGARAN YANG SERING DIJUMPAI DI INDUSTRI KATERING.....	63
LAMPIRAN	67
REFERENSI LITERATUR	81

Kata Pengantar

Seiring dengan perkembangan dan kemajuan zaman, populasi makan di luar bertambah, keamanan dan kesehatan makanan merupakan isu yang penting, dan lagi demi melindungi hak konsumen untuk mengetahui, Badan Manajemen Makanan dan Obat Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan menetapkan “Peraturan Pelabelan Makanan Khusus di Tempat Pemasok Katering Langsung”, termasuk peraturan yang berkaitan dengan daging sapi, daging babi dan tempat asal (negara) bahan baku untuk bagian yang dapat dimakan. Oleh karena itu, Biro Kesehatan pemerintah Kota Taoyuan secara khusus menyusun “Panduan Manajemen Mandiri Pelabelan Makanan dan Kebersihan Katering”, memperkenalkan sistem manajemen keamanan katering dan makanan Kota Taoyuan, di mana klasifikasi manajemen kesehatan kateringnya dijelaskan dengan lima aspek, yaitu “Staf, lingkungan, perkakas, bahan makanan, persiapan” dan peraturan yang berkaitan dengan pelabelan makanan. Diharapkan bisa membantu pengusaha katering untuk mendirikan sistem manajemen mandiri yang sesuai, meningkatkan kemampuan manajemen mandiri industri katering Kota Taoyuan, untuk melindungi hak dan kepentingan kesehatan konsumen.

Makanan Taoyuan banyak dan beragam. Demi melindungi keamanan makanan kelompok orang yang makan di luar, Biro Kesehatan setiap tahun membimbing industri katering di Kota Taoyuan untuk membuat dan menjual makanan yang harus memenuhi “Pedoman Praktik Kesehatan yang Baik untuk Makanan”, dan membantu pengusaha untuk lulus klasifikasi kebersihan katering mendapatkan label “Sangat baik” atau “Baik”, yang memberi konsumen lebih banyak pilihan yang berkualitas tinggi.

Demi memahami keamanan sumber bahan makanan, pemerintah Kota Taoyuan sejak tahun 2021 secara aktif mempromosikan rencana penelusuran asal bahan makanan dan mendirikan platform informasi Keamanan Makanan di Taoyuan, memperkenalkan program “mengungkap penelusuran asal bahan makanan katering”, menerapkan manajemen penelusuran asal “dari pertanian sampai ke meja makan”, mendorong pengusaha menggunakan bahan baku makanan dengan riwayat produksi dan penjualan, dan secara inisiatif mengungkapkan informasi label penelusuran asal, untuk mempromosikan peningkatan industri. Konsumen dengan memindai kode batang dua dimensi (kode QR) dapat dengan jelas mengetahui sumber bahan makanan, mempromosikan transparansi informasi keamanan makanan, meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap manajemen keamanan makanan.

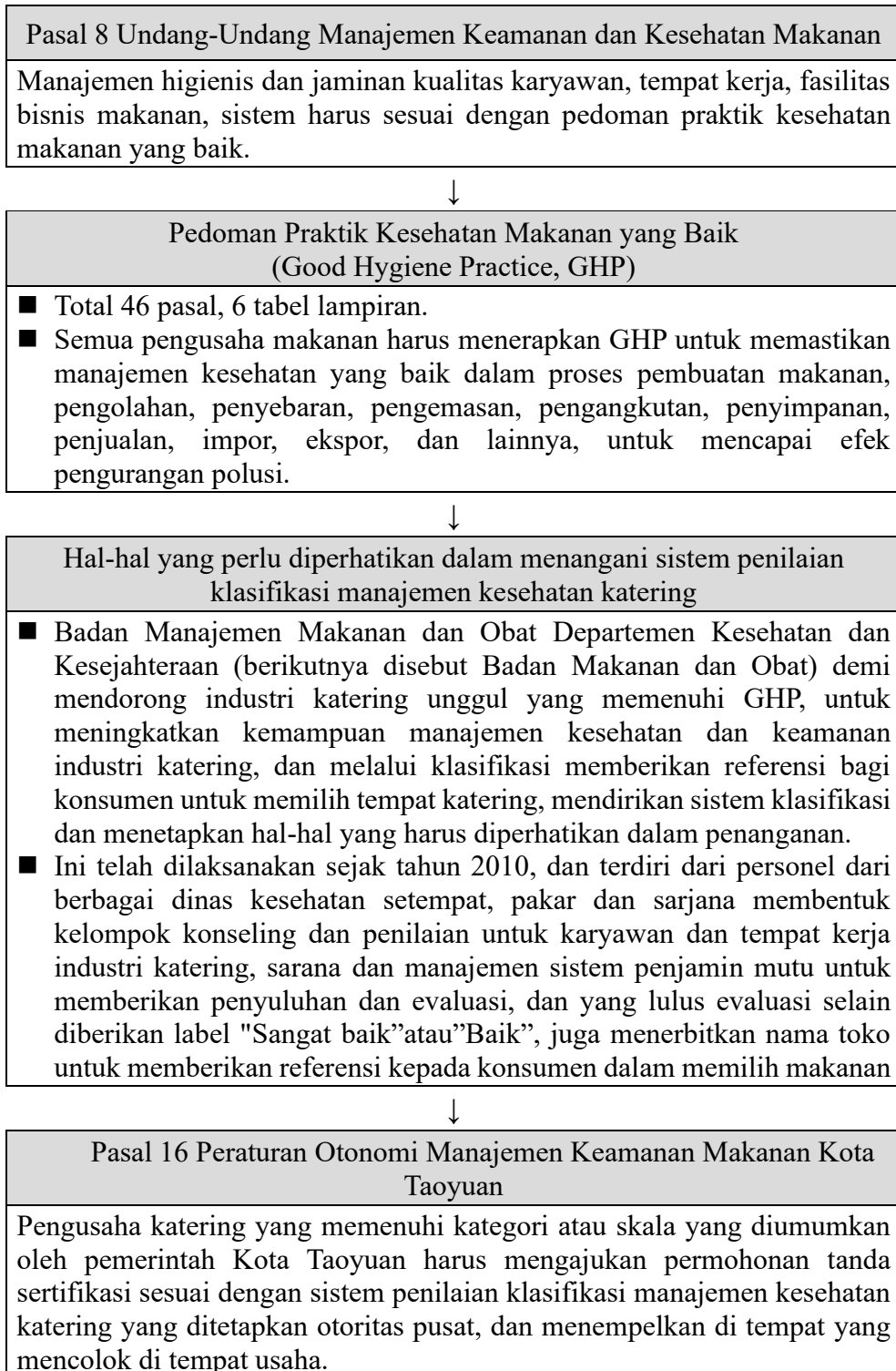
Proporsi orang asing di Kota Taoyuan yang terlibat dalam industri katering meningkat, mendorong perkembangan industri katering yang beragam. Maka, sewaktu biro kami menyusun buku panduan ini, pada bersamaan juga menerjemahkannya menjadi versi Bahasa Inggris, Bahasa Thailand, Bahasa Vietnam dan Bahasa Indonesia, menyediakan referensi untuk orang asing di industri katering, untuk meningkatkan pengetahuan warga Kota Taoyuan dan pengusaha katering imigran baru tentang peraturan manajemen keamanan dan kesehatan makanan negara Taiwan, bersama-sama melindungi keamanan makanan dan menciptakan lingkungan makan di luar yang “Aman untuk Makanan di Taoyuan”

Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan
November 2022

I. Sistem Manajemen Keamanan Katering dan Makanan Kota Taoyuan



Bagian 1 Klasifikasi Kebersihan Katering





Bagian 2 Penelusuran Asal Bahan Makanan

Akhir-akhir ini, Badan Makanan dan Obat berturut-turut mengumumkan bahwa bahan baku makanan harus ditandai tempat asal (negara) untuk memastikan keamanan sumber makanan. Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan secara aktif mempromosikan rencana penelusuran asal bahan makanan dan mendirikan platform informasi Keamanan Makanan di Taoyuan. Berdasarkan peraturan Pasal 8 Peraturan Otonomi Manajemen Keamanan Makanan Kota Taoyuan, pengusaha makanan yang diumumkan harus bergabung dengan platform pendaftaran bahan makanan Kota Taoyuan, mengungkapkan sumber bahan makanan, melalui pengawasan secara aktif terhadap pengusaha untuk mendaftarkan sumber bahan makanan, dan mengungkapkan bahan makanan, pemasok hulu, tempat asal dan informasi penelusuran asal, memicu transparansi informasi keamanan makanan, untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan makanan.

Pasal 8 Peraturan Otonomi Manajemen Keamanan Makanan Kota Taoyuan
Pengusaha makanan yang memenuhi kategori atau skala yang diumumkan oleh Biro Kesehatan harus mendirikan sistem pelacakan (penelusuran) sumber dan aliran makanan dan riwayat produksi, dan harus bergabung dengan platform pendaftaran bahan makanan Kota Taoyuan, mengungkapkan sumber bahan makanan. Pengusaha makanan pada ayat sebelumnya harus mendirikan catatan, dokumen bukti, kwitansi, catatan audit, waktu penyimpanan, dan hal lain yang harus dipatuhi, yang diumumkan oleh Biro Kesehatan.

※ Kategori dan jadwal penerapan yang telah diumumkan dan diterapkan oleh Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan, diumumkan di situs resmi Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan, situs web: <https://gov.tw/kz5>, jalur: Beranda Biro Kesehatan > Pengungkapan Informasi Pemerintah > Informasi Peraturan > Zona Pengumuman.



Zona pengumuman di situs web resmi Biro Kesehatan

※ Pengusaha makanan lain yang harus menerapkan pendaftaran bahan, akan diumumkan berturut-turut sesuai dengan perencanaan Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan.

Pengusaha makanan dengan kategori yang tidak diumumkan

Cara mengungkapkan sumber bahan dapat dibagi menjadi:
Menggantungkan papan pemberitahuan di situs **atau** secara mandiri
mendaftarkan mengungkapkan sumber bahan makanan ke platform informasi
Keamanan Makanan di Taoyuan

現場告示牌揭露



Pengusaha makanan dengan kategori yang diumumkan

Cara mengungkapkan sumber bahan adalah sebagai berikut:
Harus secara mandiri mendaftarkan dan mengungkapkan sumber bahan
makanan ke platform informasi Aman Makan di Taoyuan





Apa saja penelusuran asal bahan makanan yang diumumkan dan diungkapkan Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan?

I. Tiga Tanda 1Q

Yang disebut Tiga Tanda 1Q adalah tiga jenis tanda sertifikasi bahan makanan dalam negeri dan kode pelacakan produksi dengan fungsi penelusuran. Semua bahan makanan dengan Tiga Tanda 1Q adalah bahan makanan dalam negeri yang dapat dilacak yang bersertifikat.

1. Tiga Tanda (Tanda produk domestik)

- ✓ Tanda produk pertanian riwayat produksi dan penjualan
- ✓ Tanda produk pertanian organik
- ✓ Tanda produk pertanian unggul Taiwan



2. 1Q (kode pelacakan produksi- Kode QR)

Kode QR contoh produk	Kode QR platform pelacakan
✓ Label penelusuran asal telur	
	 <p>Penelusuran asal telur domestik Komite Pertanian Eksekutif Yuan Sistem platform - Kueri penelusuran asal peternakan</p>
✓ Kode pelacakan telur yang sudah dicuci	
	 <p>Penelusuran asal telur domestik Komite Pertanian Eksekutif Yuan Sistem platform - Kueri telur yang sudah dicuci</p>
✓ Kode pelacakan produksi produk akuatik	
	 <p>Badan Industri Perikanan Komite Pertanian Eksekutif Yuan Sistem kueri pelacakan produksi produk akuatik</p>

Kode QR contoh produk	Kode QR platform pelacakan
✓ Tanda penyembelihan unggas	
	 <p>Lembaga Eksekutif Dewan Pertanian Sistem platform penelusuran asal daging unggas segar domestik</p>
✓ Kode pelacakan produksi produk pertanian	
	 <p>Lembaga Eksekutif Badan Pertanian dan Makanan Komite Pertanian Sistem penelusuran produksi produk pertanian di Taiwan</p>
✓ Kode pelacakan tempat asal teh	
	 <p>Tempat asal teh Taiwan dan pelacakan keamanan Sistem Layanan Cloud (Sistem cloud pelacakan teh)</p>

Layar sistem

Kode QR platform pelacakan



✓ Label elektronik pelacakan daging sapi



Situs informasi penelusuran daging sapi domestik

✓ Nomor lelang daging babi segar domestik

(1) Bukti daging babi sembelihan yang tidak dilelang

- Sertifikat penyembelihan
- Sertifikat pendaftaran peternakan

(2) Bukti daging babi sembelihan yang dilelang



- Nomor pelelangan daging babi segar domestik atau nomor penyembelihan



3. Kode pelacakan lainnya

Kode QR contoh produk	Kode QR platform pelacakan
✓ Kueri pencetakan kulit telur	
	 <p>Lembaga Eksekutif Produksi Domestik Komite Pertanian Sistem platform penelusuran telur - Kueri pencetakan telur</p>

II. Pemberitahuan izin impor

衛生福利部食品藥物管理署 食品及相關產品輸入許可通知 Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare Notification of the Food and Relevant Products Import Admitted	
中華民國110年02月11日，DA南字第 IFT10HM0377C 號	
一、產品查驗資料：	
1. 申請書號碼 Application No. IFT10HM0377C	2. 進口日期 Import Date 110/02/06
3. 報驗義務人 Applicant 食品股份有限公司	
4. 貨物名稱(品名) Description of goods FROZEN PORK BELLY BONELESS SKINLESS 冷凍去骨豬腹骨肉	
5. 貨品分類號列 C.C.C.Code 02032911009	6. 報單號碼及項次 Goods Declaration No. & Item BC 10197V01
7. 製造日期 Manufactured date 109/11/18 (On List)	8. 有效日期 Expiration date 111/11/17 (On List)
9. 商標(牌名) Trademark(brand) of goods DANISH CRC	
10. 製造廠名稱 Manufacturing plant's name DANISH CRC	
11. 製造廠代號 Manufacturing plant's, coded 320	12. 製造廠州別代碼 Manufacturing plant's state, coded
13. 規格 Specification 23.48KG/1CTN	14. 製造批號 Manufactured lot number 320 (On List)
15. 生產國別 Country of origin 丹麥	
16. 數量 Quantity 23,088 KGM	
17. 淨重 Net weight 23,088 KGM	
18. 備註 Remark 「抽樣檢驗(動物用藥殘留-乙型受體素類多重殘留分析, 動物用藥殘留-氣微素類抗生素)」	
<p>二、本通知書所列產品之衛生安全、包裝標示，應由報驗義務人依食品安全衛生管理法相關規定負自主管理責任。如有違規情事，另依食品安全衛生管理法進行裁罰，不因持有本通知而得以免責。</p> <p>This certificate is issued in electronically. Should the content listed above be different from the recorded in the TFDA's database, the TFDA's database will prevail.</p>	
<p>1091014</p>  	

II. Manajemen Kebersihan Pengusaha Katering



Bagian 1 Manajemen Praktisi



I. Pemantauan kesehatan



- ✓ Pekerja industri makanan yang baru harus terlebih dahulu melewati pemeriksaan kesehatan lembaga medis, baru bisa dipekerjakan; pemberi kerja harus secara inisiatif mengadakan pemeriksaan kesehatan minimal setahun sekali.
- ✓ Item pemeriksaan fisik pekerja industri makanan harus termasuk: Hepatitis A, penyakit kulit pada tangan, ruam, abses, luka luar, tuberkulosis dan tifus atau penyakit lain yang mungkin menyebabkan kontaminasi makanan.

★ Tabel item dan penilaian pemeriksaan fisik pekerja industri makanan yang harus tercakup

Item pemeriksaan fisik	Item pemeriksaan	Hasil tes	Apakah bisa melakukan pekerjaan yang dengan makanan
Hepatitis A	Anti-HAV IgM	Negatif	Bisa
		Positif	Tidak
Penyakit kulit pada tangan	Kondisi tangan	Penyakit kulit menular	Tidak
Tuberkulosis	Rontgen dada	Tuberkulosis	Tidak
Tifus	Tes Widal	Negatif	Bisa
		Positif	Tidak
Ruam, abses, luka luar dan penyakit lain yang mungkin menyebabkan kontaminasi makanan		Ada	Tidak

- ✓ Bagi yang ada penyakit lain yang mungkin menyebabkan kontaminasi makanan, selama menderita atau infeksi, harus memberitahukan secara inisiatif kepada penanggung jawab di tempat tidak boleh melakukan pekerjaan kontak dengan makanan, harus dipindahkan ke pekerjaan yang tidak berkontak dengan makanan.

✗ Ruam tangan	○ Tangan normal
	





✗ Ruam lengan	○ Lengan normal
	

II. Persyaratan kesehatan pribadi



- ✓ Memakai pakaian, topi, (sepatu) kaus kaki kerja yang rapi, dan tetap menjaga kebersihan, bila perlu harus memakai masker.

 Tidak memakai pakaian, topi kerja	 Telah memakai pakaian, topi kerja
	

- ✓ Tidak ada riasan tebal, tidak mengenakan aksesoris (cincin, gelang, anting, jam tangan, kalung, dan lainnya).

 Mengenakan perhiasan saat bekerja	 Melepaskan saat bekerja atau sarung tangan menutupi perhiasan tangan yang dipakai
	

- ✓ Jangan mengecat kuku atau memakai kuku palsu, kuku harus pendek dan menjaga agar tetap bersih.

<div data-bbox="215 213 272 270" data-label="Image"></div> <div data-bbox="297 207 604 280" data-label="Text"> <p>Kuku terlalu panjang, tidak dipotong</p> </div>	<div data-bbox="741 213 798 270" data-label="Image"></div> <div data-bbox="832 207 1118 250" data-label="Text"> <p>Kuku telah dipotong</p> </div>
	

- ✓ Sewaktu ada luka di tangan, luka harus dibalut seluruhnya baru mengenakan sarung tangan kedap air, dan jaga kebersihan sarung tangan, menambah frekuensi pergantian sarung tangan tergantung kondisi kotor, aus pada sarung tangan.





<div data-bbox="215 878 272 934" data-label="Image"></div> <div data-bbox="319 872 579 944" data-label="Text"> <p>Luka tangan tidak ditangani</p> </div>	<div data-bbox="741 878 798 934" data-label="Image"></div> <div data-bbox="818 856 1175 964" data-label="Text"> <p>Luka tangan dibalut secara utuh dan memakai sarung tangan</p> </div>
	

III. Manajemen perilaku pribadi

- ✓ Sewaktu bekerja, praktisi makanan tidak boleh merokok, mengunyah buah pinang, mengunyah permen karet, makan atau minum atau melakukan perilaku lain yang mungkin mencemari makanan.



- ✓ Barang pribadi, minuman atau makanan tidak boleh muncul di tempat kerja, harus mengatur “Area Khusus Karyawan” untuk peletakkan.

 Minuman pribadi, ponsel Diletakkan di tempat kerja	 Botol minum pribadi Mengatur area khusus untuk peletakkan
	

IV. Pelatihan pendidikan

- ✓ Praktisi makanan harus secara berkala menerima seminar atau pelatihan tentang keamanan makanan, kesehatan dan manajemen mutu yang diadakan oleh otoritas kesehatan atau instansi (lembaga), sekolah, badan hukum yang diakui atau dipercayakan, dan membuat catatan.
- ✓ Jenis pelatihan pendidikan karyawan dapat berupa pelatihan internal yang dilakukan oleh personel perusahaan, atau mengikuti kursus yang diadakan oleh unit pelatihan eksternal, dan ada catatan yang berkaitan.
 - Dapat memeriksa jumlah jam pelatihan di sistem manajemen informasi kursus kesehatan dan keamanan makanan




衛生福利部食品藥物管理署

Food and Drug Administration

食品衛生安全課程資訊管理系統



[首頁](#)
[公告訊息](#)
[廚師證書](#)
[衛生講習](#)
[HACCP課程](#)
[學習資源](#)
[從業人員學習護照](#)
[管理專區](#)

現在位置：從業人員學習護照

[衛生講習](#)
[HACCP講習](#)

*身分證

講習日期 ~

[查詢](#)
[產製時數清單](#)

<p>Seminar kesehatan kursus di tempat</p>	<p>Seminar kesehatan kursus di tempat</p>
	
<p>Taipei e-University - Bukti Pembelajaran Kursus Online (Jam pelatihan tidak berlaku untuk petugas administrator kesehatan, koki berlisensi, dan anggota tim kontrol HACCP)</p>	
	



Bagian 2 Mencegah Keracunan Makanan

Keamanan makanan merupakan fokus manajemen kesehatan di negara Taiwan karena memakan makanan yang terkontaminasi menimbulkan penyakit bawaan makanan yang menyebabkan kelainan pada saluran pencernaan, sistem saraf, dan sistem kekebalan tubuh. Pengaruhnya cepat, langsung dan sangat mudah terlihat, harus segera menerapkan tindakan efektif untuk mencegah penyakit tersebar. Oleh karena itu, untuk mencegah terjadinya kasus keracunan makanan, bisa mengingat “Lima Harus Dua Jangan”: harus cuci tangan, harus segar, harus memisahkan makanan mentah dan matang, harus memperhatikan suhu penyimpanan, jangan minum air pegunungan, jangan makan hewan dan tumbuhan yang tidak jelas.

I. Lima Harus

✓ Harus cuci tangan

Jaga kebiasaan kesehatan yang baik. Sebelum makan, setelah dan sebelum pergi ke toilet, setelah menangani makanan harus mencuci bersih kedua tangan. Kalau ada luka, harus dibalut.

✓ Harus segar

Bahan makanan harus segar, air yang digunakan harus bersih.

✓ Harus memisahkan makanan mentah dan matang

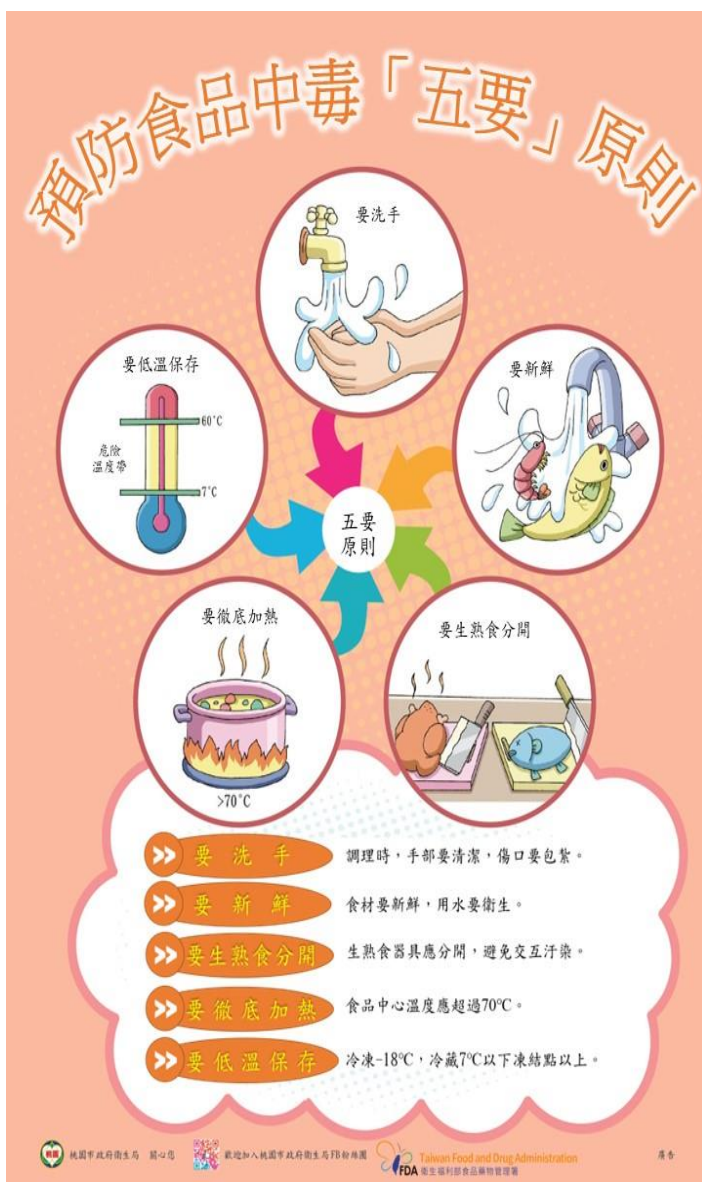
Perkakas yang digunakan untuk menangani dan mengemas makanan mentah dan matang harus dipisahkan. Produk sayur dan buah biasanya bisa dimakan tanpa melalui pemanasan, dan kontaminasi silang harus dihindari saat mencuci atau memotong.

✓ Harus dipanaskan secara menyeluruh

Makanan laut dan produk daging harus dipanaskan secara menyeluruh, tidak memakan produk unggas, ternak yang belum dimasak matang. Suhu bagian tengah makanan harus melebihi 70 °C, bakteri baru bisa dimusnahkan dengan mudah.

✓ Harus memperhatikan suhu penyimpanan

Simpan di bawah 7°C, dan tidak boleh diletakkan terlalu lama pada suhu ruangan.



II. Dua Jangan

✓ Jangan minum air pegunungan

Air minum harus dimasak hingga mendidih baru diminum, hindari minum air mentah dari air pegunungan.

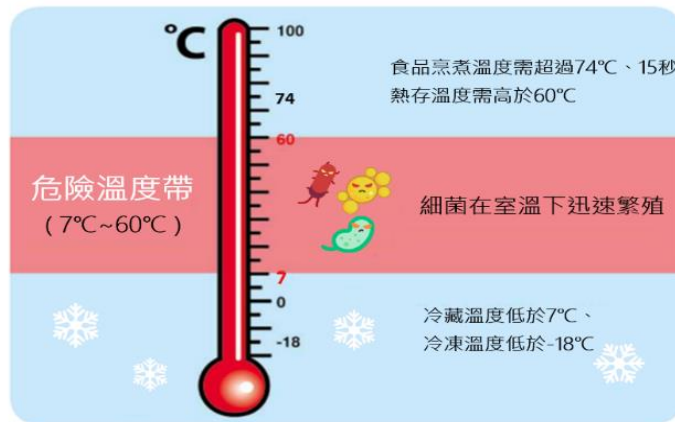
✓ Jangan makan hewan dan tumbuhan yang tidak jelas

Terhadap hewan dan tumbuhan yang tidak jelas, harus mematuhi prinsip “Tidak petik, tidak makan”.

III. Zona suhu berbahaya

- ✓ Menurut Tanya & Jawab yang Sering Dijumpai pada Keracunan Makanan Badan Makanan dan Obat, suhu antara 7 - 60°C disebut zona suhu berbahaya karena banyak bakteri dapat tumbuh dan berkembang biak dengan cepat di antara kisaran suhu ini. Dalam hal suhu penyimpanan, suhu penyimpanan panas harus melebihi 60°C, dan suhu penyimpanan dingin harus lebih rendah dari 7°C baru bisa menghambat pertumbuhan bakteri. Untuk mencegah bakteri berkembang biak dalam makanan dan menghasilkan racun, disarankan setelah makanan disiapkan jangan dibiarkan pada suhu ruangan selama lebih dari 2 jam, sewaktu musim panas (suhu ruangan melebihi 32°C) jangan dibiarkan lebih dari 1 jam.
- ✓ Selain itu, **makanan instan yang dimasak dengan benar** berada di zona suhu berbahaya, disarankan untuk memakannya secepat mungkin dalam waktu 4 jam, untuk menghindari mikroorganisme berkembang biak dalam makanan dan menghasilkan racun yang membahayakan tubuh manusia.

Tips manajemen suhu makanan



Termometer probe, ditusuk ke bagian tengah makanan untuk mengukur suhu, memastikan bahwa makanan benar-benar dipanaskan dan matang













Bagian 3 Manajemen Fasilitas Gedung




I. Kebersihan lingkungan tempat usaha

- ✓ Dinding, pilar dan lantai harus dijaga tetap bersih, untuk menghindari kotoran, pengikisan atau air yang tergenang.



 Permukaan lantai rusak	 Lantai telah diperbaiki
	

- ✓ Lantai atau langit-langit harus dijaga tetap bersih, untuk menghindari jamur, terkelupas, debu menumpuk, kotoran atau kondensasi, dan fenomena lainnya.



 Langit-langit tidak bersih	 Langit-langit telah dibersihkan
	

 Di atas area paparan makanan ada kondensasi, pilar es	 Di atas area paparan makanan Kondensasi, pilar es telah dibersihkan
	


- ✓ Sistem drainase seperti selokan, lubang pembuangan (palung), harus lengkap, lancar, hindari bau tidak sedap, selokan harus ada fasilitas pencegahan limbah padat, dan harus mengatur fasilitas pencegahan masuknya vektor penyakit.

<p>✗ Palung kotor, lantai rusak</p>	<p>○ Palung telah dibersihkan, lantai sudah ditimbun</p>
	



- ✓ Tangki intersepsi (minyak), sistem pembuangan asap minyak harus dibersihkan secara berkala, jaga tetap bersih (tangki intersepsi minyak seharusnya dibersihkan setiap hari).



<p>✗ Tangki intersepsi minyak kotor</p>	<p>○ Tangki intersepsi minyak telah dibersihkan</p>
	

- ✓ Tempat penampungan air dibersihkan secara berkala, minimal setahun sekali dan dicatat.

<p>✗ Penampungan air tidak dibersihkan</p>	<p>○ Penampungan air dibersihkan secara berkala setiap tahun</p>
	

- ✓ Peralatan penerangan, sistem pendingin udara (AC, kipas angin, dan lainnya) harus dirawat secara berkala agar tetap bersih, hindari debu menumpuk.



✗ Kipas angin kotor	○ Kipas angin telah dibersihkan
	

✗ Lampu penerangan kotor	○ Lampu penerangan telah dibersihkan
	

- ✓ Lampu penerangan harus mencapai lebih dari 100 lumen, meja kerja atau penyiapan, harus dipertahankan lebih dari 200 lumen; sumber cahaya yang digunakan tidak boleh mengubah warna makanan.

✗ Meja kerja Kurang dari 200 lumen	○ Meja kerja Sudah mencapai lebih dari 200 lumen
	

- ✓ Pintu masuk dan keluar, pintu, jendela dan lorong lainnya harus dijaga tetap bersih, misalnya jendela kaca, pintu kaca mudah terjadi penumpukan debu, harus dirawat dan dibersihkan secara berkala.

<p>✗ Kipas ventilasi, pintu, dan jendela Rusak, kotor</p>	<p>○ Kipas ventilasi, pintu, dan jendela Sudah diganti dan dibersihkan</p>
	

- ✓ Barang pribadi (termasuk pakaian) harus diatur area khusus untuk diletakkan, dengan manajemen terpadu; unggas, ternak, hewan peliharaan harus dikendalikan supaya tidak memasuki tempat kerja, dan ada tindakan yang tepat.

<p>✗ Barang pribadi (sarung tangan, jas hujan, obat-obatan, sepatu hujan, minuman, kaus kaki, dan lainnya) ditempatkan di tempat kerja</p>	<p>○ Pengaturan zona terpadu Penempatan barang pribadi</p>
	

<p>✗ Hewan peliharaan tidak boleh muncul di area kerja</p>


II. Toilet

- ✓ Di tempat mencolok harus memberi tanda kata-kata “Cuci tangan setelah menggunakan toilet”.


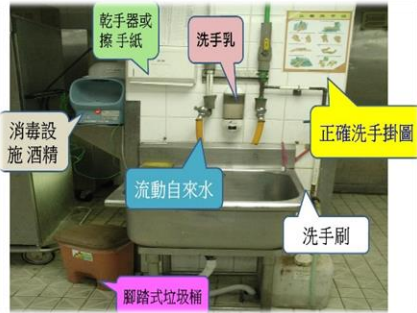


- ✓ Pintu toilet tidak boleh terbuka menghadap langsung ke tempat kerja makanan. Namun, hal ini tidak berlaku bagi mereka yang memiliki fasilitas penyangga dan pengontrol aliran udara yang efektif untuk mencegah polusi.

<div>✗ Pintu toilet Depan Terbuka menghadap ke tempat kerja makanan, Tidak ada fasilitas penutup</div>	<div>○ Pintu toilet tertutup, Secara efektif mengontrol aliran udara Mencegah kontaminasi tempat kerja</div>
	

III. Fasilitas cuci tangan

- ✓ Harus ada “Perlengkapan pembersih (cairan pencuci tangan)”, “peralatan pembilas (pencuci tangan)”, “kertas lap tangan atau peralatan pengering tangan”. Bila perlu, menyiapkan “Fasilitas desinfeksi (misalnya alkohol)” yang sesuai.





<p>✗ Tidak menyiapkan kertas lap tangan atau peralatan pengering tangan</p>	<p>○ Telah menyiapkan kertas lap tangan atau peralatan pengering tangan dan tong sampah berpedal</p>
	

- ✓ Di tempat mencolok area cuci tangan harus ditempelkan gambar slogan “Langkah-Langkah Mencuci Tangan yang Benar”







IV. Manajemen sampah

- ✓ Di dalam dan sekitar tempat kerja makanan, tidak boleh menumpuk sampah (misalnya kardus), untuk mencegah vektor berkembang biak.

 Tempat kerja makanan Sampah menumpuk	 Tempat kerja makanan Sampah sudah ditangani
	

- ✓ Selama waktu non-operasional, tong sampah, tong limbah dapur harus ditutup dan dibersihkan secara berkala, dan harus ditempatkan di tempat yang tidak mencemari bahan makanan atau peralatan makan yang bersih.

 Tong sampah, tong limbah dapur Tidak tertutup	 Tong sampah, tong limbah dapur Sudah tertutup
	




- ✓ Limbah usaha katering (limbah minyak jelantah, limbah dapur) bila perlu digunakan kembali, harus memenuhi peraturan “Tindakan Manajemen untuk Penggunaan Kembali Limbah Industri Umum”, dibersihkan oleh pengusaha kliring yang sah, dan menandatangani kontrak dan menyimpan tanda terima.



Tanda Terima Minyak Perusahaan
Perlindungan Lingkungan OO

- ☐ Pelanggan yang dibersihkan: Restoran XX
- ☐ Jumlah yang dibersihkan: 53Kg

V. Pencegahan vektor

- ✓ Pintu masuk dan keluar, lubang harus ada fasilitas untuk mencegah masuknya vektor, misalnya memasang jendela kasa, pintu kasa, tirai plastik, pintu otomatis dan tirai udara, lampu penangkap nyamuk, dan menutup rapat lubang ke luar yang tidak perlu (misalnya lubang selokan).

✗ Lubang pembuangan limbah pada lantai Tidak ditutup rapat	○ Lubang pembuangan limbah pada lantai ditutup rapat atau pasang penutup lubang drainase, dan lainnya
	 atau 

✗ Kipas pembuangan udara kotor, Tidak ada peralatan pencegah vektor	○ Kipas pembuangan udara sudah dibersihkan, dipasang kasa rapat
	

<p>✗ Lubang lantai pembuangan air terlalu besar</p>	<p>○ Lubang lantai pembuangan air dipasang kasa rapat</p>
	
<p>○ Di pintu masuk dan keluar dipasang tirai plastik</p>	<p>○ Di pintu masuk dan keluar dipasang tirai udara</p>
	
<p>○ Di pintu masuk dan keluar dipasang pintu kasa</p>	<p>○ Jendela dipasang jendela kasa sebagai jaring penghalang</p>
	

- ✓ Obat-obatan dan perkakas untuk desinfeksi lingkungan (seperti sapu, alat pel dan peralatan kebersihan lainnya) harus diatur area khusus untuk pengelolaan dan peletakan.

<div>✗</div> Peralatan menyapu tidak diletakkan di tempat yang tetap	<div>○</div> Peralatan menyapu sudah diletakkan di tempat yang tetap
	

- ✓ Tempat kerja didesinfeksi dan dipelihara secara berkala, dan terdapat catatan desinfeksi, dan tidak boleh ada vektor yang muncul.

<div>✗</div> Tempat kerja makanan Vektor muncul (misalnya: kecoa)	<div>✗</div> Tempat kerja makanan Jejak vektor muncul (misalnya: jaring laba-laba)
	

Tanda Terima Perusahaan Pencegah Vektor OO

- ☐ Nama Pelanggan: Restoran XX
- ☐ Kategori pencegahan: kecoak, lalat
- ☐ Cara aplikasi: mesin kabut panas, mesin penyemprot kabut
- ☐ Obat yang digunakan: Alpha-cypermethrin






Bagian 4 Manajemen Peralatan dan Perkakas

- ✓ Permukaan peralatan (meja penggorengan, mesin jus, dan lainnya), perkakas (pisau, papan iris, sendok goreng, dan lainnya) yang berkontak dengan makanan harus dijaga tetap bersih, tidak ada cekungan atau retak, harus menghindari kontaminasi ulang.

 Papan iris kotor	 Papan iris telah dibersihkan
	
 Papan iris retak	 Papan iris kayu diganti yang baru
	

- ✓ Peralatan dan perkakas makanan harus dibersihkan dengan benar dan didesinfeksi secara efektif, dijaga tetap licin dan bersih (tidak boleh ada noda, noda air atau berjamur, dan lainnya), dan diletakkan di lemari khusus.

<p>✗ Perkakas cekung, tidak rata</p>	<p>○ Perkakas licin, rata</p>
	
<p>✗ Peralatan makanan retak, tidak rata</p>	<p>○ Peralatan makanan diganti yang baru, rata</p>
	
<p>✗ Pisau tidak disimpan dengan benar</p>	<p>○ Pisau sudah disimpan dengan benar</p>
	

<p>❌ Di dalam mesin pembuat es disimpan makanan dan sekop es diletakkan di atas es</p>	<p>○ Di dalam mesin pembuat es hanya ada es batu dan sekop es disimpan di area khusus</p>
	 <p>atau</p> 

- ✓ Bahan kimia (pembersih, desinfektan) untuk membersihkan dan mendesinfeksi peralatan dan perkakas, harus diatur area khusus untuk diletakkan. Hindari diletakkan bersama dengan bahan makanan dan penyedap rasa.

<p>❌ Pembersih dan bahan makanan diletakkan bersama</p>	<p>○ Pembersih diletakkan di area khusus</p>
	

- ✓ Dokumen sumber bahan makanan (misalnya faktur, slip pengiriman barang atau tanda terima dan dokumen lainnya yang bisa membuktikan sumber bahan makanan) harus disimpan minimal selama 5 tahun.

➤ Contoh dokumen sumber bahan makanan

(Faktur)



(Tanda terima)



(Slip pengiriman barang)

禽畜肉販售有限公司 桃園市桃園區XX路XX號 03-1234567						出貨單 第 1 頁
客戶名稱	CC牛排店					貨單日期 111/03/12
電話	03-2345678					貨單編號 1110312001
聯絡地址	桃園市龜山區OO路OO號1樓					
送貨地址	同上					
貨品編號	品名	數量	單位	單價	小計(元)	
A01	牛排(紐西蘭)	4	箱	2,150	8,600	
A02	豬排(台灣)	2	箱	1,300	2,600	
A03	雪花牛(美國)	2	箱	2,700	5,400	
A04	雞排(台灣)	1	箱	1,100	1,100	
應收金額		17,700 元		簽收 王小V		

(Informasi kotak luar)






II. Manajemen penyimpanan

✓ Manajemen suhu

1. Lemari pembeku dan lemari pendingin secara berkala harus dicatat suhunya.
2. Suhu produk makanan yang didinginkan harus dijaga di bawah 7°C dan di atas titik beku.
3. Suhu produk makanan yang dibekukan harus dijaga di bawah -18°C.
4. Jaga kebersihan bagian dalam dan luar kulkas (misalnya mencairkan es secara berkala, membersihkan strip samping dan kipas kulkas, dan lainnya).
5. Bila makanan instan dalam industri katering diletakkan pada suhu antara 7°C-60°C, disarankan untuk mengonsumsinya secepat mungkin dalam waktu 4 jam.

<div>✗ Kulkas tidak dicairkan secara berkala</div> <div></div>	<div>○ Es kulkas sudah dicairkan secara berkala</div> <div></div>
<div>✗ Strip samping kulkas kotor</div> <div></div>	<div>○ Strip samping kulkas sudah dibersihkan</div> <div></div>



<p>○ Suhu kulkas pendingin makanan (di bawah 7 ° hingga di atas titik beku)</p>	<p>○ Suhu kulkas pembeku makanan ($\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$)</p>
	

<p>○ Suhu penyimpanan makanan panas Harus disimpan $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$</p>	<p>○ Gudang barang kering harus dipasang termometer pengatur suhu dan kelembaban</p>
	

- ✓ Klasifikasi dan peletakan sesuai dengan karakteristik bahan makanan, diklasifikasikan, ditempatkan di area yang berbeda, untuk menghindari kontaminasi silang dari makanan mentah dan matang, pada bersamaan dijaga supaya tetap bersih.

<p>✗ Kecap dan serba-serbi diletakkan bersama</p>	<p>○ Bahan makanan diklasifikasikan, ditempatkan di area yang berbeda</p>
	


- ✓ First-in-first-out: saat masuk bahan makanan, harus memperhatikan batas waktu penyimpanannya, meletakkan dengan prinsip first-in-first-out, untuk menghindari terjadinya bahan makanan kedaluwarsa.

<p>Penyedap rasa di area dapur Harus memperkuat pemeriksaan tanggal kedaluwarsa (Bila ditemukan bahan makanan atau penyedap rasa yang kedaluwarsa harus secepatnya dibuang, tidak boleh digunakan dan tidak boleh diletakkan di area kerja)</p>	<p>Penyimpanan bahan baku makanan harus menerapkan manajemen first-in-first-out, pada kemasan luar dari produk tunggal Bisa dicantumkan tanggal masuk barang (misalnya: tutup botol, badan botol)</p>
	

- ✓ Manajemen pelabelan: bahan makanan harus disimpan dengan benar dan diberi label dengan jelas. Bila itu adalah makanan yang dibagi kemasannya, disarankan untuk memberi label “Nama Produk”, “Tanggal Pembagian Kemasan”, “Tanggal Masuk Barang” atau “Tanggal Kedaluwarsa”. Manajemen tanggal bisa disesuaikan dengan jenis masing-masing metode penandaan usaha.

<p>✗ Makanan yang dibagi kemasannya tidak diberi label “Nama Produk”, “Tanggal Kedaluwarsa”</p>	<p>○ Makanan yang dibagi kemasannya diberi label “Nama Produk”, “Tanggal Kedaluwarsa”</p>
	

- ✓ Di dalam gudang dan tempat kerja, bahan makanan tidak boleh diletakkan berkontak langsung dengan lantai, untuk mencegah kontaminasi.

✗ Bahan makanan langsung diatas lantai	○ Bahan makanan tidak langsung diatas lantai
	



III. Penyimpanan bahan kimia

- ✓ Bahan pembersih atau desinfektan harus disimpan di area khusus. Hindari peletakan bersama dengan bahan makanan lainnya atau penyedap rasa, dan memberi label nama dan tanggal kedaluwarsa dengan jelas.

✗ Bahan pembersih tidak ada area khusus untuk menyimpan Diletakkan bersama dengan bahan makanan lainnya	○ Bahan pembersih sudah ada area khusus untuk menyimpan, tidak diletakkan bersama dengan bahan makanan lain
	

IV. Bahan campuran makanan

- ✓ Aditif makanan (misalnya monosodium glutamat, soda kue): harus “dikelola dengan tiga spesialisasi”, dengan staf khusus, buku khusus, lemari khusus (area) menyimpannya dengan benar, **jumlah dan cakupannya harus sesuai hukum dan peraturan**.

1. Cakupan penggunaan aditif makanan dan batasan serta standar spesifikasi	2. Kueri Data Lisensi Aditif Makanan
	

✗ Aditif makanan tidak ada lemari khusus (area) untuk menyimpan	○ Aditif makanan ada lemari khusus (area) untuk menyimpan
	 atau 

3. Contoh ilustrasi grafis aditif makanan (misalnya monosodium glutamat):

Menggunakan label aditif makanan

Teks pada kemasan



食品添加物

商品名：00味精

品名：L-麩酸鈉

成分：L-麩酸鈉

用途：調味劑

許可字號：衛署添製字第001203號

產品登錄碼：TFAA1D001203000

有效日期：標示於袋上

製造廠商：味O企業股份有限公司

地址：台O市00路65號

電話：0800-000-000

使用食品範圍及限量：

本產品可於各類食品中視實際需要適量使用

使用限制：

限於食品製造或加工必須時使用

原產地：台灣

淨重：1000公克

4. Contoh catatan aditif makanan:

R-17 食品添加物進銷存紀錄表

文件編號：R-17

食品添加物 名稱	紅色色精		許可證字號			
產品登錄碼	TFAA 200000 ()		購買廠商名稱	食品()公司		
包裝單位	<input type="checkbox"/> 公斤 <input checked="" type="checkbox"/> 公克 <input type="checkbox"/> 其他單位：____					
日期	進貨量	領用量	庫存量	使用品項	領用人	投料權核人
111年3月1日	92					
111年3月3日	92	5	89	色精	陳	陳
111年3月4日	89	5	84	色精	陳	陳
111年3月6日	84	2	82	色精	陳	陳
111年3月8日	82	2	80	色精	陳	陳
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
備註：						
頻率：每批(次)						
主管簽核						



Bagian 6 Persiapan dan Pengontrolan kualitas

I. Penanganan di depan dan persiapan bahan

- ✓ Lingkungan dan peralatan di area operasi penanganan di depan harus dijaga tetap bersih.
- ✓ Bahan makanan harus dicairkan dengan benar.

Cara pencairan	Cara pencairan
Pencairan dengan lemari pendingin	Setelah menyegel bahan makanan beku, masukkan ke lemari pendingin (0-7°C) untuk dicairkan. Setelah dicairkan, bahan makanan harus secepatnya ditangani atau dimakan.
Pencairan dengan air yang mengalir	Setelah menyegel bahan makanan beku, wastafel perlu dibersihkan, lalu diletakkan di bawah air yang mengalir di bawah 21°C (harus memenuhi standar kualitas air minum) untuk dicairkan, disarankan diselesaikan dalam waktu 2 jam.
Pencairan dengan pemanasan	Bahan makanan dimasak langsung tanpa melalui prosedur pencairan



Mencairkan makanan dengan sifat yang berbeda dengan air yang mengalir, harus dicairkan dengan tangki terpisah, untuk menghindari kontaminasi silang



- ✓ Pada saat persiapan bahan makanan mentah dan matang, harus ada fasilitas anti debu, anti serangga, dan ada pemisahan secara efektif, untuk menghindari kontaminasi silang.





Bahan makanan tidak tertutup seluruhnya



Bahan makanan sudah tertutup seluruhnya




- ✓ Pisau dan papan iris harus dibuat khusus untuk makanan mentah dan makanan matang, disarankan bisa menggunakan warna untuk membedakan, menghindari kontaminasi silang.



✗ Pisau, papan iris Tidak memisahkan makanan mentah dan matang	○ Pisau, papan iris Sudah memisahkan makanan mentah dan matang
	 <p>綠色砧板-蔬果</p> <p>紅色砧板-生食</p> <p>藍色砧板-熟食</p>

II. Memasak

- ✓ Selama proses pembuatan harus mengendalikan pengerjaan makanan mentah dan matang, hindari kontaminasi silang, mencoba hidangan harus memperhatikan kesehatan pribadi, tidak boleh mencemari hidangan.



✗ Bahan makanan tidak tertutup Penumpukan dengan wadah (kontaminasi silang)	○ Bahan makanan tertutup Tidak ada penumpukan di antara wadah
	

- ✓ Minyak goreng harus diganti secara berkala. Bila warna minyak goreng di penggorengan menjadi lebih gelap, lengket, berbau minyak, berbusa lebih dari separuh penggorengan, atau berasap pada suhu rendah, dan lainnya, harus segera diganti dengan minyak baru, mencatat aliran minyak bekas dan waktu penggantian minyak baru.

<p>Total Zat polar dalam minyak goreng</p> <p>✗ Lebih dari 25% (warna minyak menjadi lebih gelap, menyebabkan noda lengket)</p>	<p>○ Total Zat polar dalam minyak goreng kurang dari 25%</p>
	

III. Persiapan dan penyajian makanan

- ✓ Area makan harus dijaga tetap bersih, sayur pada piring setelah selesai makan harus dikumpulkan secepat mungkin.
- ✓ Staf penyiapan makanan harus memperhatikan kebersihan pribadi (memakai pakaian, topi dan sepatu kerja yang bersih, memakai masker, dan menjaga kebersihan tangan), tidak boleh berbicara menghadap ke sayur atau tindakan lain yang menyebabkan kontaminasi pada sayur.

<p>✗ Staf penyiapan makanan tidak menerapkan kebersihan pribadi</p>	<p>○ Staf penyiapan makanan menerapkan kebersihan pribadi</p>
	

III. Mengungkapkan data penelusuran asal makanan

Bagian 1 Memperkenalkan Platform Informasi Keamanan Makanan di Taoyuan

Demi melindungi keamanan makanan penduduk, Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan menggabungkan hak masyarakat untuk mengetahui, kemampuan manajemen mandiri pengusaha makanan, sejak tahun 2021 mempromosikan rencana pengungkapan penelusuran tempat asal bahan makanan untuk makanan yang dibuat sendiri oleh pengusaha makanan, dan mendirikan “Platform Informasi Keamanan Makanan di Taoyuan (berikutnya disingkat dengan platform)”. Melalui pengusaha secara inisiatif mengungkapkan informasi sumber bahan makanan untuk makanan yang dibuat sendiri di platform, masyarakat bisa setiap saat mengetahui riwayat bahan makanan, bisa merasa lebih nyaman sewaktu memilih, membeli dan memakannya.

Pemerintah Kota Taoyuan secara aktif mendorong pengusaha makanan untuk “mengungkapkan penelusuran tempat asal bahan makanan” melalui pendaftaran bahan makanan di “Platform Informasi Keamanan Makanan di Taoyuan”, mengungkapkan bahan makanan untuk makanan yang dibuat sendiri, pemasok hulu, tempat asal dan informasi penelusuran asal, untuk menerapkan manajemen penelusuran asal “dari pertanian sampai ke meja makan”, masyarakat bisa memindai kode QR dengan ponsel untuk mendapatkan informasi lengkap tentang sumber bahan makanan. Bila terjadi kasus keamanan makanan, Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan bisa dengan secepatnya melacak informasi pemasok bahan baku makanan, secara efektif memahami aliran produk ilegal, secepatnya mencegah makanan ilegal mengalir ke pasar, untuk mengurangi kerugian pengusaha dan melindungi nama baik usaha, melindungi kesehatan warga.



Manual Operasi Pengusaha Platform Kode QR



- Pengumuman informasi keamanan makanan
- Pers
- Informasi kegiatan

- Zona pendaftaran pengusaha
- Zona pendidikan dan pelatihan pengusaha makanan
- Manajemen keamanan dan kesehatan pengusaha
- Peraturan kesehatan

Zona pengungkapan bahan makanan

- Kueri pengusaha makanan
- Kueri produk makanan
- Kueri topik makanan
- Pengungkapan bahan makanan di sekolah

Zona hasil pemeriksaan

- Audit pelabelan
- Audit sampel
- Audit kesehatan lingkungan makanan
- Audit iklan
- Hasil pemeriksaan perbatasan wilayah
- Daftar lulus klasifikasi katering

Zona Keamanan Makanan di Taoyuan

- Kolom keamanan makanan
- Kolom pengujian

Zona informasi makanan

- Produk pertanian Taoyuan berkualitas tinggi
- Perkenalan pasar
- Zona bantah rumor Badan Makanan dan Obat
- Pengumuman Badan Makanan dan Obat
- Informasi yang berkaitan dengan industri pertanian
- Berita terbaru penelusuran keamanan produk pertanian
- Peta stasiun pengisian air di kota Taoyuan

IV. Pelabelan iklan promosi

Bagian 1 Larangan dan Ketentuan

Keamanan dan kesehatan makanan Undang-undang manajemen	Objek	Larangan	Hukuman (undang-undang yang sama) (Satuan: TWD)
Pasal 28, ayat 1	Makanan, aditif makanan, deterjen makanan, dan perkakas makanan, wadah atau kemasan makanan yang diumumkan oleh otoritas pusat	Pelabelan, promosi, atau iklan tidak boleh palsu, dibesar-besarkan, atau kondisi mudah menyebabkan kesalahpahaman.	“Pasal 45” Dikenakan hukuman denda sebesar TWD 40.000 hingga TWD 4.000.000
Pasal 28, ayat 2	Makanan umum	Tidak boleh menggunakan pelabelan, promosi, atau iklan untuk khasiat medis.	“Pasal 45” Dikenakan hukuman denda sebesar TWD 600.000 hingga TWD 5.000.000
Pasal 28, ayat 3	Makanan dengan gizi khusus, makanan yang mudah menyebabkan penyakit kronis atau tidak cocok untuk anak-anak dan orang berkebutuhan khusus untuk konsumsi jangka panjang	Membatasi promosi atau iklannya; pembatasan item makanan, promosi atau iklannya dan penghentian penerbitan dan metode lain yang harus dipatuhi, ditetapkan oleh otoritas pusat.	“Pasal 45” Dikenakan hukuman denda sebesar TWD 40.000 hingga TWD 4.000.000

※Bila ada perbedaan dengan teks yang diumumkan oleh otoritas regulasi, tetap berpatokan pada informasi yang dipublikasikan dari otoritas regulasi

- ✓ Contoh iklan yang melanggar peraturan:
Gambar berikut adalah iklan produk dengan spanduk merah ilegal yang digantung di pintu untuk mempromosikan “Bento Ikan Segar”. Isinya “Pencegahan epidemi banyak makan ikan, meningkatkan kekebalan tubuh, toko kami menjual bento ikan segar....” dan kata-kata lainnya. Keseluruhan iklan melibatkan mempertahankan atau mengubah fungsi organ tubuh manusia, jaringan, fisiologi, atau tampilan, termasuk berlebihan atau mudah menyebabkan kesalahpahaman, telah melanggar peraturan Pasal 28 ayat Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan. Berdasarkan Pasal 45 undang-undang yang sama, dikenakan hukuman denda sebesar TWD 40.000 hingga TWD 4.000.000.



- ✓ Teks iklan yang melanggar peraturan yang sering dijumpai:

Pelabelan dan Iklan Tidak boleh mengklaim secara berlebihan atau efek kuratif

Kondisi kesalahan yang sering dijumpai:

1. Kondisi “yang melibatkan fungsi mempertahankan atau mengubah organ, jaringan, fisiologi, atau tampilan luar tubuh manusia”:

- Meredakan mabuk
- Memperbesar payudara
- Menurunkan berat badan
- Membentuk tubuh
- Menambah tinggi
- Memutihkan
- Melangsingkan (menguruskan tubuh)
- Detoksifikasi
- Menunda penuaan
- Mencegah penuaan
- Memperbaiki kerutan
- Memperbaiki kebugaran fisik
- Mencegah bau mulut
- Menghitamkan rambut
- Memperkuat kekebalan
- Meningkatkan daya ingat
- Menghapus radikal bebas
- Mencegah payudara kendur
- Memperkuat fungsi sel
- Memperbaiki gangguan menopause

Kasus Pelanggaran (iklan datar)

Nama Produk:

Kacang Mete

Asal:

Taiwan

Khasiat: membantu menurunkan berat badan, menjauhkan dari penyakit jantung

2. Kondisi “yang melibatkan mencegah, memperbaiki, meringankan, diagnosis atau mengobati penyakit, sindrom penyakit atau gejala”:

- Detoksifikasi
- Membersihkan paru-paru
- Membantu ginjal
- Menyehatkan limpa
- Tonifikasi limpa
- Membantu lambung
- Tonifikasi lambung
- Menyehatkan jantung
- Membersihkan darah
- Diuretik
- Memperkuat jantung
- Melembapkan paru-paru
- Melukai paru-paru
- Menghangatkan paru-paru
- Afrodisiak
- Mengurangi panas dalam
- Menurunkan tekanan darah
- Mengurangi lemak hati
- Mengobati insomnia
- Mengobati miopia
- Memulihkan penglihatan
- Mencegah sembelit
- Mencegah anemia
- Memperbaiki kekeuhan darah
- Menyesuaikan endokrin
- Menghapus panas dalam, membantu jantung
- Memperbaiki radang tenggorokan
- Memperbaiki alergi
- Menghilangkan aritmia

Kasus Pelanggaran (iklan datar)

Anggur gunung	Utraria crinita	He Shou Wu	Si Wu	Ginseng	Mencegah flu
Memperkuat hati dan meningkatkan penglihatan • Anti peradangan dan menghambat angin • Menenangkan otot, meningkatkan sirkulasi darah, melancarkan menstruasi • Meningkatkan pertumbuhan	Meredakan panas dan detoksifikasi • Menghancurkan lemak dan meredakan • Menstabilkan pencernaan, menghilangkan edema dan melancarkan sirkulasi darah • Meredakan dan menguatkan	Melancarkan peredaran darah dan mengulirkan angin • Memperkuat otot dan tulang • Memperbaiki kulit bisa mengobati sakit otot dan tulang • Anemia, emisi nokturnal, membantu hati dan ginjal • Cocok untuk penyakit jantung koroner	Menambah darah dan menambah Qi • Bisa memicu sirkulasi darah • Membersihkan darah, memperkuat kekebalan fisik • Meningkatkan metabolisme • Memperbaiki kulit	Membantu pertumbuhan, mengatur Qi dan sirkulasi darah	Membantu pertumbuhan, mengatur Qi dan sirkulasi darah

- ✓ Kata-kata yang dapat digunakan dalam iklan:

Kata-kata umum yang bisa digunakan atau kata-kata serupa

1. Membantu pertumbuhan normal gigi dan tulang	10. Energik	19. Menghilangkan dahaga
2. Membantu pencernaan	11. Memelihara kecantikan kulit	20. Memicu nafsu makan
3. Membantu mempertahankan fungsi saluran pencernaan	12. Membantu untuk cepat tidur	21. Membuat nafsu makan
4. Mengubah ekologi bakteri	13. Pasokan nutrisi	22. Menurunkan panas dalam
5. Memperlancar buang air besar	14. Pemeliharaan kesehatan	23. Mengurangi panas dalam
6. Menyesuaikan kebugaran fisik	15. Muda dan cantik	24. Membuat napas harum
7. Menyesuaikan fungsi fisiologis	16. Penambahan nutrisi sebelum dan sesudah melahirkan atau setelah sakit	25. Memicu sekresi air liur
8. Bergizi dan menguatkan tubuh	17. Memicu metabolisme	26. Meredakan tenggorokan
9. Meningkatkan kekuatan fisik	18. Menyejukkan dan menghilangkan dahaga	27. Menghilangkan dahaga

Pedoman identifikasi pelabelan dan iklan makanan dan produk terkait yang melibatkan kesalahan, berlebihan, mudah menyebabkan kesalahpahaman atau khasiat medis adalah Pasal 4 ayat 3



Bagian 2 Makanan Kedaluwarsa

Berdasarkan peraturan Pasal 8 ayat 1 Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan: “Praktisi pengusaha makanan, tempat kerja, manajemen kesehatan fasilitas dan sistem jaminan mutu, harus memenuhi **Pedoman Praktik Kesehatan Makanan yang Baik (GHP).**”

Fokus manajemen makanan kedaluwarsa GHP

1. Operasi pergudangan harus mematuhi prinsip **First-in-first-out**, dan mencatatnya dengan sebenarnya.
2. Dalam proses pergudangan, harus memeriksa secara berkala, dan mencatatnya dengan sebenarnya; bila ada kondisi tidak normal, harus segera ditangani, untuk memastikan kualitas dan kesehatan bahan baku, produk setengah jadi dan produk jadi.
3. Produk daur ulang kedaluwarsa dan limbah lain yang berbahaya bagi tubuh manusia serta keamanan dan kesehatan makanan, harus disiapkan fasilitas penyimpanan khusus.

Makanan kedaluwarsa dianggap sebagai limbah, harus segera dibersihkan dan dipindahkan ke area pembuangan. Bila ditemukan tidak memindahkan makanan kedaluwarsa ke area pembuangan atau dipisahkan di area yang mencolok, telah melanggar peraturan Pasal 15 ayat 1 butir 8 Undang-Undang Manajemen Kesehatan Makanan.

(Dijelaskan dengan dokumen resmi FDA Shizi No. 1079021850 tanggal 18 Juli 2018 Badan Manajemen Makanan dan Obat Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan)

- Pasal 15 ayat 1 butir 8 Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan: **Makanan atau aditif makanan yang melewati tanggal kedaluwarsa**, tidak boleh diproduksi, diproses, disiapkan, dikemas, diangkut, disimpan, dijual, diimpor, atau diekspor, dijadikan sebagai hadiah atau untuk dipajang di depan umum. “**Peraturan Denda** Pasal 44 undang-undang yang sama: Denda **TWD 60.000 hingga TWD 200.000.000**”



V. Peraturan pelabelan untuk tempat pemasok katering langsung dan kemasan curah

+ Bagian 1 Peraturan Pelabelan Kemasan Curah

I. Definisi “Makanan kemasan curah”

Berdasarkan peraturan aturan pelaksanaan Pasal 20 Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan, makanan kemasan curah adalah makanan tanpa kemasan sewaktu dipajang untuk dijual, atau dengan kemasan yang memiliki salah satu kondisi berikut: tidak ada identifikasi segel, tidak ada perpanjangan batas waktu penyimpanan, tidak tertutup rapat, bukan untuk tujuan memperluas cakupan penjualan.

II. Objek pembatasan

1. Penjual makanan dengan pendaftaran perusahaan atau pendaftaran usaha yang menjual makanan curah, harus memberi label nama produk dan tempat asal (negara). Namun, makanan siap saji yang dipanggang (dibakar) dan disiapkan di tempat, selain harus memberikan label tempat asal (negara) bahan baku daging sapi, bagian sapi yang bisa dimakan, daging babi atau bagian babi yang bisa dimakan, label lainnya tidak dalam batasan ini.
2. Penjual makanan tanpa pendaftaran perusahaan atau pendaftaran usaha (yaitu, semua penjual makanan) menjual makanan segar curah, didinginkan, dibekukan, diperas, dikeringkan, dihancurkan, digiling, kacang yang dipotong seadanya, kacang merah, kacang hijau, kacang hitam, kedelai, soba, coix(kernel), quinoa, wijen(rami), millet, bawang putih, jamur shiitake, daun teh, kurma merah, medlar, krisan, ayam, babi, kambing, sapi dll 20 item produk pertanian, harus memberikan label tempat asal (negara); selain itu bila menjual makanan olahan yang mengandung daging sapi, bagian sapi yang bisa dimakan, daging babi atau bagian babi yang bisa dimakan, tetap harus menggunakan Bahasa Mandarin dilabel dengan jelas tempat asal (negara) bahan bakunya sesuai dengan peraturan.

➤ Contoh – Kartu pelabelan kemasan curah

Nama produk: Bawang putih, Asal: Taiwan	Nama produk: Kacang tanah, wijen, kacang merah, kacang hijau Asal: Taiwan
	

實施日期
110年1月1日

散裝食品 標示新規定

品項 生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割的
花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜
麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸
杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項農畜禽產品。

對象 新增未具公司登記或商業登記食品販賣業者。
*現行「具公司登記或商業登記」的食品販售業者，已於
101年起實施

標示 原產地(國)。

原產地(國) 標示方式

**分區
標示**

本店產地
美國

本店產地
台灣

**單一產地
標示**

本店皆
國產

**標籤
標示**

埔里
香菇

**免重複
標示**

AS
臺灣產食品追溯系統

FDA 食品藥物管理署 廣告

2021/01/01起
**散裝食品
必標豬肉產地(國)**

整區標 **整店標**

盒裝標 **認證章** **AS** **免重複標示!**

清楚標示·方便選擇

產地

衛生福利部
食品藥物管理署
FDA
臺灣產食品追溯系統

本店 _____ **原產地** _____

本店 _____ **原產地** _____

衛生福利部
食品藥物管理署
FDA
臺灣產食品追溯系統

Bagian 2 Peraturan Pelabelan untuk Tempat Pemasok Katering Langsung

I. Berdasarkan Pasal 25 ayat 2 Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan, Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan dapat mengumumkan item makanan tertentu, hal yang harus diberi label, cara dan cakupan terhadap tempat pemasok katering langsung.

II. Definisi “Tempat pemasok katering langsung”

Termasuk berbagai jenis restoran, katering prasmanan, restoran perjamuan, makanan cepat saji, penjual di jalanan (warung makanan ringan), restoran pariwisata dan restoran lainnya, serta dapur pusat, pabrik makanan kelompok, dapur sekolah di semua tingkatan, dapur rumah sakit, pesawat penerbangan dan tempat lainnya yang langsung memasok katering.

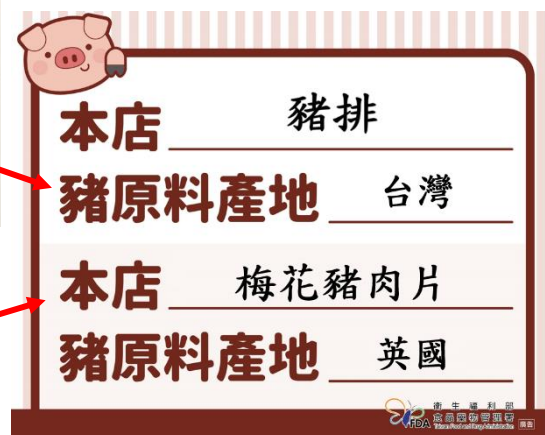
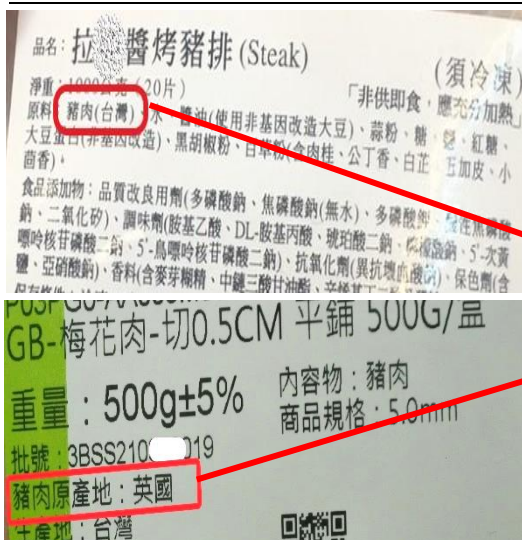
III. Pelabelan tempat asal bahan baku babi dan bagian babi yang bisa dimakan

1. Jika termasuk tempat pemasok katering langsung, bila makanan yang dipasok menggunakan daging babi atau bahan baku bagian babi yang bisa dimakan, menurut peraturan juga harus memberikan label tempat asal (negara) bahan baku.
2. Bagian babi yang bisa dimakan mengacu pada bagian babi yang bisa dimakan, liver, ginjal, lambung, usus, jantung, paru-paru, lidah, perut, darah, lemak, semuanya termasuk.
3. Produk yang langsung menggunakan lemak babi (minyak), harus memberikan label tempat asal (negara) bahan baku lemak babi (minyak) yang digunakan. Misalnya, bila menggunakan minyak babi yang diproses dan diproduksi di Taiwan, bahan baku lemak babi berasal dari Amerika Serikat, maka perlu memberikan label tempat asal bahan baku lemak babi (minyak) adalah Amerika Serikat.
4. Daging babi atau bahan baku bagian babi yang bisa dimakan harus diberi label dengan jelas dalam **Bahasa Mandarin Tradisional**, cara pelabelannya bisa ditandai dengan salah satu cara yaitu kartu, catatan pada menu, tanda (label) atau tanda label (kartu).
5. Bagi yang menggunakan label, catatan pada menu, panjang dan lebar jenis huruf yang ditandai tidak boleh kurang dari 0.4 cm; bagi yang menggunakan cara lain untuk menandai, masing-masing tidak boleh kurang dari 2 cm.

➤ Contoh pelabelan:

Pelabelan bahan makanan yang digunakan

Cara menempel label



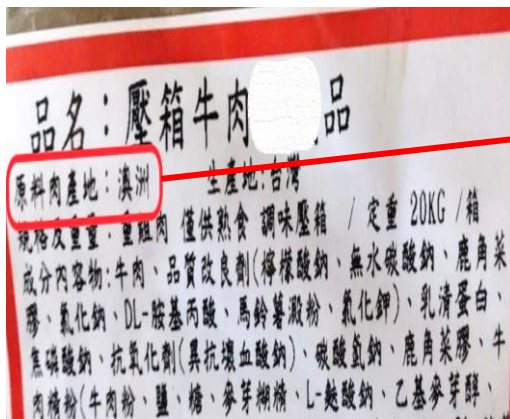
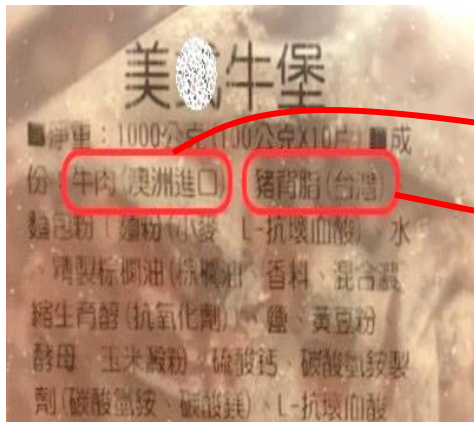
IV. Pelabelan tempat asal makanan yang mengandung daging sapi dan bahan baku bagian sapi yang bisa dimakan

1. Semua makanan yang mengandung daging sapi dan bahan baku bagian sapi yang bisa dimakan, harus dengan **Bahasa Mandarin Tradisional** memberikan label dengan jelas tempat asal (negara) daging sapi yang terkandung atau bahan baku bagian sapi yang bisa dimakan atau kata-kata dengan arti yang sama.
2. Daging sapi dan bagian sapi yang bisa dimakan, tidak termasuk susu sapi dan lemak sapi.
3. Daging sapi dalam makanan dan bahan baku bagian sapi yang bisa dimakan, berdasarkan negara tempat penyembelihan sebagai tempat asal (negara).
4. Pelabelan tempat asal (negara) daging sapi dan bahan baku bagian sapi yang bisa dimakan, bisa ditandai dengan salah satu cara yaitu kartu, catatan pada menu, tanda (label) atau tanda label (kartu), dengan cara memposting, menggantungkan, mendirikan (menyisipkan) kartu, menempelkan atau cara lain yang bisa diidentifikasi cukup jelas.
5. Panjang dan lebar satu huruf untuk menandai tempat asal (negara) daging sapi dan bahan baku bagian sapi yang bisa dimakan, yang menggunakan catatan pada menu, tidak boleh kurang dari 0.4 cm; bagi yang menggunakan cara lain untuk menandai, masing-masing tidak boleh kurang dari 2 cm.

➤ Contoh pelabelan:

Pelabelan bahan makanan yang digunakan

Cara menempel label



V. Makanan daging rekombinasi

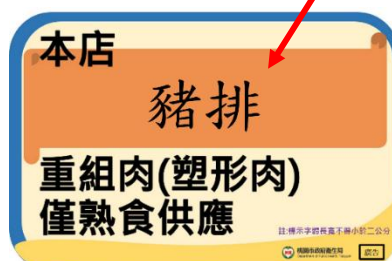
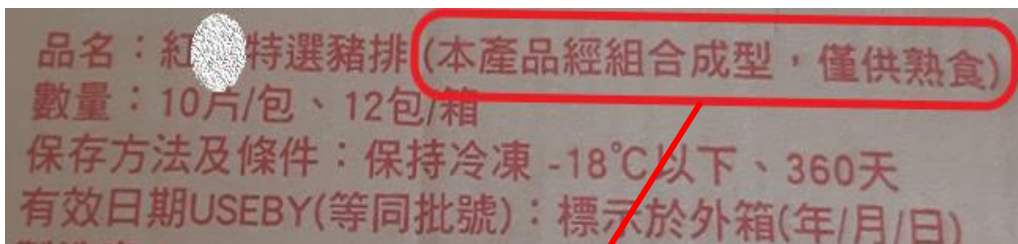
1. Makanan daging rekombinasi mengacu pada produk yang menggunakan daging unggas, ternak atau produk akuatik (seperti daging ikan) sebagai bahan baku, diproduksi melalui satu atau lebih jenis proses melalui kombinasi, perekatan, atau pencetakan atau cara lain, dan tampilan luar produk tersebut mudah menyebabkan konsumen salah paham bahwa itu adalah produk tunggal potongan daging (produk akuatik) (potongan, irisan).
2. Tempat pemasok catering langsung menjual makanan daging rekombinasi, di tempat yang menyajikan makanan dan minuman, harus menggunakan **Bahasa Mandarin Tradisional** dengan jelas memberi label bahwa makanan tersebut adalah “Rekombinasi”, “Kombinasi” atau penjelasan teks yang setara, dan menambahkan catatan “Pasokan makanan matang” atau teks yang setara.
3. Label pada item sebelumnya bisa ditandai dengan salah satu cara yaitu kartu, catatan pada menu, tanda (label) atau tanda label (papan), atau jenis lain yang serupa, dengan cara memposting, menggantungkan, mendirikan (menyisipkan) papan, menempelkan atau cara lain yang bisa diidentifikasi cukup jelas. Bagi yang menggunakan catatan pada menu, tanda (label), panjang dan lebar font masing-masing tidak boleh kurang dari 0.2 cm; bagi yang menggunakan cara lain untuk menandai, masing-masing tidak boleh kurang dari 2 cm.

➤ Contoh pelabelan – Catatan pada menu



➤ Contoh pelabelan:

Pelabelan bahan makanan (gambar di atas), cara menempelkan label (gambar di bawah)



VI. Daging yang disuntikkan lemak

1. Definisi makanan daging yang disuntikkan lemak: mengacu pada produk yang proses pembuatannya menggunakan daging ternak sebagai bahan baku, dengan menambahkan lemak atau lemak dicampurkan dengan bahan baku makanan, menyuntikkan bahan tambahan makanan.
2. Makanan dan pengusaha makanan yang harus ditandai: kemasan makanan daging yang disuntikkan lemak, penjual makanan daging yang disuntikkan lemak dengan kemasan curah yang memiliki pendaftaran pajak, serta tempat pemasok katering langsung yang menjual makanan daging yang disuntikkan lemak.
3. Cara pelabelan: Dengan **Bahasa Mandarin Tradisional** untuk menandai nama produk dengan jelas sebagai “Injeksi lemak” atau penjelasan arti yang setara, dan tambahkan catatan “Hanya untuk makanan matang”, “Pasokan makanan matang” atau peringatan dengan arti yang setara.
4. Label pada item sebelumnya bisa ditandai dengan salah satu cara yaitu kartu, catatan pada menu, tanda (label) atau tanda label (papan), atau jenis lain yang serupa, dengan cara memposting, menggantungkan, mendirikan (menyisipkan) papan, menempelkan atau cara lain yang bisa diidentifikasi cukup jelas. Bagi yang menggunakan catatan pada menu, tanda (label), panjang dan lebar font masing-masing tidak boleh kurang dari 0.2 cm; bagi yang menggunakan cara lain untuk menandai, masing-masing tidak boleh kurang dari 2 cm.
5. Diterapkan sejak tanggal 1 Juli 2022. Bila tidak memberikan label sesuai ketentuan, menurut peraturan pelanggaran Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan, akan dikenakan hukuman denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000; bagi yang memberikan label palsu, akan dikenakan hukuman denda sebesar TWD 40.000 hingga TWD 4.000.000.

重組肉及注脂肉

111年7月1日起 新制(注脂肉)全面實施 食品標示規定



重組肉食品
105年1月1日實施

指以畜骨肉或水產品為原料，經組合、黏著、壓型或其他方式加工，且產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(水產品)塊(排、片)之產品。



注脂肉食品

指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入、調理過程製造之產品。



包裝食品



散裝食品



MENU

重組肉 / 注脂肉 熟食供應

香嫩雞排	\$---
香煎重組豬排	\$---
注脂雪花牛排	\$---
重組穀飼牛排	\$---
注脂霜降牛排	\$---



餐廳、火鍋店

無論是販售完整包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所，供應重組肉、注脂肉食品，都應以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

重組肉及注脂肉

避免消費者誤解為原形肉

- ◆品名要標示
「重組」/「注脂」或等同字義
- ◆加註醒語
「僅供熟食」、「熟食供應」

注脂肉將於111年7月1日實施

一定要熟食

衛生福利部 食品藥物管理署

➤ 標示範例◀

本店

雪花牛

注脂肉
僅熟食供應

範例

VII. Pelabelan pada makanan yang mengandung bahan baku makanan hasil rekayasa genetika

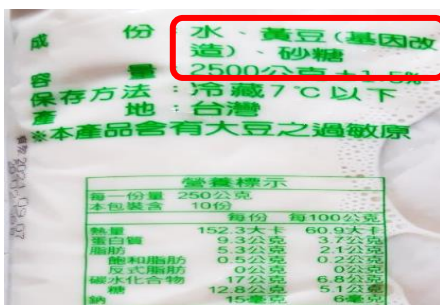
1. Jika makanan dari tempat pemasok katering langsung yang memiliki pendaftaran usaha mengandung bahan baku makanan hasil rekayasa genetika, harus ditandai dengan **Bahasa Mandarin Tradisional** dengan jelas tulisan “Rekayasa genetika” atau “Mengandung rekayasa genetika”.
2. Jika makanan dari tempat pemasok katering langsung yang memiliki pendaftaran usaha mengandung bahan baku makanan non-rekayasa genetika, dan yang telah disetujui secara internasional dapat ditanam atau digunakan sebagai bahan baku makanan yang merupakan hasil rekayasa genetika, baru boleh memberikan label tulisan “Bukan hasil rekayasa genetika” atau “Bukan rekayasa genetika”; dan boleh sesuai rasio campuran yang tidak disengaja memberi label “Memenuhi standar ○○ (negara) (atau kata-kata dengan arti yang sama)” atau memberi label rasio campuran yang tidak disengaja sebenarnya.
3. Saat ini, makanan hasil rekayasa genetika yang telah diperiksa, didaftarkan, diizinkan untuk diimpor di Taiwan, yaitu kedelai, jagung, kapas, sayur sawi, dan buah bit.
4. Cara pelabelan:
 - ✓ Cara pelabelan, dengan salah satu cara yaitu kartu, catatan pada menu, tanda (label) atau tanda label (papan), dengan cara menggantungkan, mendirikan (menyisipkan) papan, menempelkan atau cara lain yang bisa diidentifikasi cukup jelas.
 - ✓ Bagi yang memberi label dengan tanda (label), panjang dan lebar font tidak boleh kurang dari 0.2 cm; bagi yang menggunakan cara lain untuk menandai, panjang dan lebar font tidak boleh kurang dari 2 cm;
 - ✓ Ukuran font label “Bukan hasil rekayasa genetika” atau “Mengandung hasil rekayasa genetika” tidak ditetapkan.

➤ Contoh pelabelan – Catatan pada menu



➤ Contoh pelabelan

Pelabelan bahan makanan yang digunakan Cara menempel label



VIII. Pelabelan sup dasar untuk makanan jenis hot pot

1. Makanan jenis hot pot yang langsung disajikan di tempat pemasok catering langsung yang memiliki pendaftaran usaha, harus menandai dengan jelas di tempat pasokan dengan prinsip berikut dengan **Bahasa Mandarin Tradisional**:
 - ✓ Banyak: Sebagian besar atau bahan utama yang dinyatakan
 - ✓ Tidak: Tidak perlu menulis perbandingan kaldu sup
 - ✓ Lengkap: Pelabelan lengkap bumbu rasa
2. Pelabelan pada poin sebelumnya bisa dengan cara kartu, catatan pada menu, tanda (label) atau tanda label (papan), dengan cara memposting, menggantungkan, mendirikan (menyisipkan) papan, menempelkan atau cara lain yang bisa diidentifikasi cukup jelas. Ayat di depan bagi yang menggunakan catatan pada menu, tanda (label), panjang dan lebar font masing-masing tidak boleh kurang dari 0.2 cm; bagi yang menggunakan cara lain untuk menandai, masing-masing tidak boleh kurang dari 2 cm.



北海道昆布

湯底使用**北海道昆布**及**柴魚**

熬煮、口感鮮甜、清爽

食材：昆布、柴魚片

Cont

豚骨麻辣鍋

湯底使用**豬大骨**及**雞湯粉**共

同調製

雞湯粉成分：

鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、棕櫚油、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥糞嘌呤核苷磷酸二鈉)

Cont

IX. Peraturan pelabelan minuman yang disiapkan di tempat jaringan toko serba ada minuman dan bisnis makanan cepat saji

1. Pengusaha franchise, mengacu pada mereka yang menggunakan nama yang sama dalam pendaftaran perusahaan atau bisnis, atau menggunakan nama yang sama melalui cara waralaba, otorisasi, oleh karena itu industri minuman, toko serba ada dan industri makanan cepat saji yang memenuhi definisi pembukaan franchise di atas, semuanya merupakan objek yang berlaku dalam peraturan ini.
2. Pelabelan peraturan ini harus ditandai dengan jelas dengan **Bahasa Mandarin Tradisional**, bisa diungkapkan dengan kartu, catatan pada menu, tanda (label) atau tanda label (papan), kode QR atau cara elektronik lainnya, dengan salah satu cara di antaranya memposting, menggantungkan, mendirikan (menyisipkan) papan, menempelkan atau cara lain yang bisa diidentifikasi cukup jelas.
3. Ayat di depan bagi yang menggunakan catatan pada menu, tanda (label), panjang dan lebar font masing-masing tidak boleh kurang dari 0.2 cm; bagi yang menggunakan cara lain untuk menandai, masing-masing tidak boleh kurang dari 1 cm.
4. Bagi yang mengungkapkan dengan kode QR atau cara elektronik lainnya seperti pada ayat sebelumnya, harus mencantumkan “Pindai bagian di sini bisa mendapatkan informasi label” atau kata-kata dengan arti yang sama di bagian atas atau bawah label elektronik, dan di lokasi harus disiapkan perangkat seluler untuk membaca kode.
5. Minuman yang dibuat di tempat harus menandakan kandungan gula total dan total kalori minuman tersebut, dan dinyatakan dengan nilai tertinggi, bagi yang menyatakan dengan nilai tertinggi, harus mencantumkan “Nilai tertinggi”. Termasuk semua bahan baku, bahan lain dan jumlah gula tambahan ditotalkan.
6. Ayat sebelumnya bisa ditandai dengan “kandungan gula total ○○ gram, total kalori ○○ kkal” atau “kandungan gula total ○○ gula batu, total kalori ○○ kkal” atau “nilai tertinggi kandungan gula total ○○ gram, nilai tertinggi total kalori ○○○ kkal”.
7. Minuman dengan nama teh, kopi, buah-buahan dan sayur-sayuran harus diberi label sesuai dengan peraturan berikut:
 - (1) Minuman teh:
 - ✓ Menandakan tempat asal (negara) bahan baku teh.
 - ✓ Bagi yang bahan baku teh dicampur dengan lebih dari 2 tempat asal (negara), harus ditandakan berdasarkan kandungannya, dari tinggi ke rendah.
 - ✓ Bahan baku yang tidak mengandung daun teh, bubuk teh, sup teh, konsentrat sup teh, atau yang terbuat dari daun teh alami, hanya dibuat dari penyedap teh, harus menandakan tulisan “Rasa ○○” atau “Aroma ○○” pada produk.
 - (2) Minuman kopi:
 - ✓ Menandakan tempat asal (negara) bahan baku kopi.
 - ✓ Bagi yang bahan baku kopi dicampur dengan lebih dari 2 tempat asal (negara), harus ditandakan berdasarkan kandungannya, dari tinggi ke rendah.
 - ✓ Harus menggunakan warna merah, kuning, hijau menandakan kandungan total kafein (merah: di atas 201 mg/cangkir, kuning: 101-200 mg/cangkir, hijau: di bawah 100 mg/cangkir), juga bisa menandakan nilai tertinggi total kandungan kafein cangkir minuman tersebut, dan mencantumkan “Nilai tertinggi”.

- (3) Minuman nama produk buah dan sayuran:
- ✓ Jus buah dan sayuran: kandungan buah dan sayuran harus lebih dari 10%, harus diberi tanda tingkat kandungan sari asli, baru bisa menggunakan “Jus ○○” sebagai nama produk.
 - ✓ Minuman buah dan sayuran: bila kandungan jus buah dan sayuran kurang dari 10%, harus menandakan dengan jelas di bagian depan kemasan luar “Kandungan jus buah (sayuran) kurang dari 10%”, atau langsung menandakan tingkat kandungan sari asli, nama produk diberi label “Minuman ○○” atau kata-kata dengan arti yang sama.
 - ✓ Tidak mengandung jus buah dan sayuran: bagi yang tidak mengandung jus buah dan sayuran, harus menandakan dengan jelas di bagian depan kemasan luar produk “tanpa jus buah dan sayuran”; harus menandakan dengan tulisan “Aroma ○○” atau “Rasa ○○” pada nama produk.

現場調製飲料 都要清楚標示喔!

連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

自112年1月1日起:

含咖啡因成分之現調飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總
咖啡因含量。(紅色: 201毫克以上、黃色: 101-200毫克、綠色: 100毫克以下)

1. 標示茶原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。
3. 僅以茶香料調製者，應標示○○茶風味或口味。



1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。

1. 果蔬汁: 果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料: 果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味(口味)飲料: 未含果蔬汁。



現調飲料應標示該杯總糖量及總熱量:

- 「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」
「總糖量○○顆方糖，總熱量○○大卡」
「總糖量最高值○○公克，總熱量最高值○○大卡」



標示方法也可用
呈現!



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration



想知道更多相關規定請掃描此QR Code
或搜尋「食品標示諮詢服務平台」

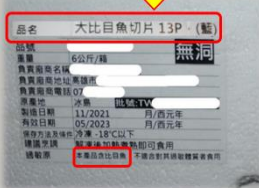
X. Pelabelan spesies ikan tertentu

1. Bila produk menggunakan nama spesies ikan tertentu sebagai nama produk, isinya harus mengandung spesies ikan tertentu yang dinyatakan dalam nama produk. Bila isinya tidak mengandung spesies ikan tertentu yang dinyatakan dalam nama produk, yang dibuat dengan menggunakan rempah-rempah atau penyedap rasa memberikan rasa spesies ikan tertentu, nama produknya atau di tempat yang jelas di dekat nama produk harus menggunakan **Bahasa Mandarin Tradisional** menandakan tulisan “Rasa/Aroma”.
2. Produk yang dijual di pasaran yang bernama “ikan kod bulat”, sebenarnya merupakan ikan gigi bersisik kecil dan ikan gigi bersisik (umumnya dikenal sebagai bass laut Chili); dan “ikan kod pipih” sebenarnya merupakan spesies “Pleuronectiformes” dari halibut greenland. Hippoglossus hippoglossus, Hippoglossus stenolepis (umumnya dikenal sebagai halibut).
3. Hanya spesies ikan “Gadiformes” yang bisa ditandai sebagai “ikan kod”, spesies ikan yang bukan termasuk “Gadiformes”, malah ditandai dengan “ikan kod”, maka termasuk pelabelan palsu. “ikan kod bulat, ikan kod pipih” tidak diberi label yang jelas sesuai dengan peraturan yang disebut di sebelumnya sehingga membuat konsumen salah pengertian menjadi “ikan kod”, akan melanggar peraturan Pasal 28 ayat 1 Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan, bisa dikenakan hukuman denda sebesar TWD 40.000 hingga TWD 4.000.000, produk harus ditarik kembali dan diperbaiki dalam batas waktu yang ditentukan sesuai dengan Pasal 52.

使用特定魚種為品名之相關產品標示			
名稱	鱈魚	圓鱈	扁鱈
俗名	-	智利海鱈	大比目魚
名稱屬性	屬「鱈形目」	屬「鱈形目」的小鱗犬牙南極魚及鱗頭犬牙南極魚	屬「鱈形目」之馬舌鱈、庸鱈、狹鱈庸鱈
品名標示	鱈魚	1.俗名：圓鱈 2.圓鱈(小鱗犬牙南極魚)	1.俗名：扁鱈 2.扁鱈(馬舌鱈)、扁鱈(大比目魚)

↑ 品名標示為「圓鱈、扁鱈」之產品，應標示為俗名或與魚種名稱併列標示，不可標示為「鱈魚」。

範例 食材外箱標示 **大比目魚切片**



大比目魚=扁鱈
≠鱈魚

✗ 菜單上標示鱈魚

生魚片	份	300
鱈魚	份	600
鱈魚	份	400
五更腸旺	340	450

菜單涉及標示不實

違反食安法第28條第1項之規定，依同法第45條處新臺幣4萬元以上400萬元以下罰鍰

○ 菜單上改正標示

扁鱈(大比目魚排)

生魚片	份	300
鱈魚	份	600
扁鱈 (大比目魚排)	份	400
五更腸旺	340	450

XI. Pelabelan yang mengklaim menggunakan bahan makanan Jepang

1. Tempat pemasok catering langsung, bila mengklaim menggunakan bahan makanan Jepang, harus menandakan dengan **Bahasa Mandarin Tradisional**, harus dengan kartu, catatan pada menu, tanda (label) atau tanda label (papan), dan cara lain yang bisa diidentifikasi cukup jelas, menandakan tempat asal bahan makanan hingga ke prefektur.
2. Bila ditemukan tidak memberi label hingga ke prefektur, akan diberitahukan untuk melakukan perbaikan dalam batas waktu sesuai dengan Pasal 24 ayat 2 Undang-Undang Perlindungan Konsumen dan Pasal 56 undang-undang yang sama. Bagi yang telah melewati masa waktu tidak memperbaiki, akan dikenakan hukuman denda sebesar TWD 20.000 hingga TWD 200.000.
3. Jika pelabelan wilayah prefektur tidak benar, berdasarkan pelanggaran terhadap Pasal 28 ayat 1 Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan, dikenakan hukuman denda TWD 40.000 hingga TWD 4.000.000.

日本食品應以中文標示產地至 都道府縣

原產地為日本之食品



進口商：〇〇股份有限公司
地址：〇〇市〇〇路〇〇號
電話：〇〇-〇〇〇〇〇〇
原產地：日本新瀉縣

包裝食品

應以中文標示食品
產地至都道府縣。
如：日本新瀉縣



日本青森蘋果
45元/箱

散裝食品

應以插牌、立牌、
標籤方式以中文揭
露食品產地至都道
府縣。
如：日本青森蘋果



FDA 食藥署

VI. Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan, kondisi dan peraturan hukuman pelanggaran yang sering dijumpai di industri katering

Pasal Undang-Undang Manajemen Kebersihan Keamanan makanan	Kondisi pelanggaran yang sering dijumpai	Pasal Hukuman (undang-undang yang sama)	Isi hukuman (Satuan: TWD)
Pasal 8 Ayat 1	Karyawan industri makanan, tempat kerja, manajemen fasilitas kebersihan dan sistem jaminan kualitas tidak mematuhi pedoman praktik kebersihan makanan yang baik	Pasal 44	Setelah diperintahkan untuk melakukan perbaikan, namun tidak memperbaiki setelah batas waktu berakhir, dikenakan hukuman denda sebesar TWD 60.000 hingga TWD 200.000.000
Pasal 8 Ayat 3	Pengumuman kategori dan skala pengusaha makanan <u>Tidak mengurus</u> pendaftaran	Pasal 48	Setelah diperintahkan untuk melakukan perbaikan, namun tidak memperbaiki setelah batas waktu berakhir, dikenakan hukuman denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000
Pasal 8 Ayat 3	Pengumuman kategori dan skala pengusaha makanan yang mendaftar, data yang dibuat atau dilaporkan, <u>bukan yang sebenarnya</u>	Pasal 47	Dikenakan denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000
Pasal 9 Ayat 1	<u>Tidak menyimpan</u> dokumen bahan baku, setengah jadi dan produk jadi atau <u>disimpan tidak mencapai jangka waktu yang ditetapkan</u>	Pasal 48	Setelah diperintahkan untuk melakukan perbaikan, namun tidak memperbaiki setelah batas waktu berakhir, dikenakan hukuman denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000
Pasal 13	Pengumuman kategori dan skala pelaku usaha pangan tanpa asuransi tanggung jawab produk	Pasal 47	Dikenakan denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000

Pasal Undang-Undang Manajemen Kebersihan Keamanan makanan	Kondisi pelanggaran yang sering dijumpai	Pasal Hukum (undang-undang yang sama)	Isi hukuman (Satuan: TWD)
Pasal 15 Ayat 1	<p><u>Berikut teks peraturan tersebut :</u></p> <p>Makanan atau aditif makanan dengan salah satu kondisi berikut, <u>tidak boleh</u> dibuat, diproses, disebarkan, dikemas, diangkut, disimpan, dijual, diimpor, diekspor, dijadikan sebagai hadiah atau dipajangkan secara publik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Busuk atau rusak. 2. Belum matang dan berbahaya bagi kesehatan manusia. 3. Beracun atau mengandung zat atau benda asing yang berbahaya bagi kesehatan manusia. 4. Terinfeksi organisme patogen, atau melalui penyelidikan epidemiologi ditentukan sebagai penyebab keracunan makanan. 5. Kandungan residu pestisida atau obat-obatan hewan melebihi batas aman yang diperbolehkan. 6. Terkontaminasi oleh debu atom atau energi radioaktif, yang kandungannya melebihi jumlah aman yang diperbolehkan. 7. Pemalsuan atau peniruan. 8. Tanggal kedaluwarsa. 9. Tidak pernah disediakan sebagai makanan di dalam negeri dan belum terbukti tidak berbahaya bagi kesehatan manusia. 10. Menambahkan aditif yang tidak oleh otoritas kompeten pusat. 	Pasal 44	Dikenakan denda sebesar TWD 60.000 hingga TWD 200.000.000
		Pasal 49	Pelanggaran butir 3, 7, dan 10 diancam dengan pidana penjara paling lama 7 tahun dan denda paling banyak TWD 80.000.000.

Pasal Undang- Undang Manajemen Kebersihan Keamanan makanan	Kondisi pelanggaran yang sering dijumpai	Pasal Hukuman (undang- undang yang sama)	Isi hukuman (Satuan: TWD)
Pasal 16	<u>Berikut teks peraturan tersebut :</u> Peralatan makanan, wadah atau kemasan makanan, dan deterjen makanan tidak boleh diproduksi, dijual, diimpor, diekspor, atau digunakan dalam keadaan berikut: <ol style="list-style-type: none"> 1. Beracun. 2. Mudah menghasilkan efek kimia yang merugikan. 3. Cukup untuk membahayakan kesehatan. 4. Lainnya yang mungkin berbahaya bagi kesehatan setelah penilaian risiko. 	Pasal 44	Dikenakan denda sebesar TWD 60.000 hingga TWD 200.000.000
		Pasal 49	Pelanggaran terhadap butir 1 diancam dengan pidana penjara paling lama 7 tahun dan denda paling banyak TWD 80.000.000.
Pasal 17	Pangan yang dijual beserta peralatan, wadah, atau pemeriksaan pengemasannya tidak memenuhi standar kebersihan, keamanan, dan kualitas	Pasal 48	Setelah diperintahkan untuk melakukan perbaikan, namun tidak memperbaiki setelah batas waktu berakhir, dikenakan hukuman denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000
Pasal 18	Bahan tambahan makanan dari produk yang dijual tidak memenuhi spesifikasi, ruang lingkup penggunaan, batas dan standar spesifikasinya	Pasal 48	Setelah diperintahkan untuk melakukan perbaikan, namun tidak memperbaiki setelah batas waktu berakhir, dikenakan hukuman denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000
Pasal 22 Ayat 1	Pelabelan produk makanan kemasan lengkap tidak sesuai dengan peraturan	Pasal 47	Dikenakan denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000
Pasal 25 Ayat 2	Tempat pemasok catering langsung, memasok makanan tertentu <u>belum menerapkan</u> pelabelan dengan Bahasa Mandarin Tradisional tentang tempat asal dan hal lain yang harus ditandai	Pasal 47	Dikenakan denda sebesar TWD 30.000 hingga TWD 3.000.000
Pasal 28 Ayat 1	Pelabelan, publisitas, atau iklan makanan atau bahan mengandung kebohongan, berlebihan, atau mudah mengakibatkan kesalahpahaman	Pasal 45	Dikenakan denda sebesar TWD 40.000 hingga TWD 4.000.000

Pasal Undang-Undang Manajemen Kebersihan Keamanan makanan	Kondisi pelanggaran yang sering dijumpai	Pasal Hukuman (undang-undang yang sama)	Isi hukuman (Satuan: TWD)
Pasal 28 Ayat 2	Pelabelan, promosi atau iklan makanan, <u>melibatkan khasiat medis</u>	Pasal 45	Dikenakan denda sebesar TWD 600.000 hingga TWD 5.000.000

※Bila ada perbedaan dengan teks yang diumumkan oleh otoritas regulasi, tetap berpatokan pada informasi yang dipublikasikan dari otoritas regulasi

Keterangan: (Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan **kondisi pelanggaran yang sering dijumpai industri katering** produk **disegel, disita dan dimusnahkan**)

- * Pasal 41 ayat 1 butir 4: Bagi yang melanggar Pasal 8 ayat 1, Pasal 15 ayat 1, ayat 4, Pasal 16, kekhawatiran tentang standar yang ditetapkan oleh otoritas pusat sesuai dengan Pasal 17, Pasal 18, atau Pasal 19, boleh memerintahkan pengusaha makanan untuk menanggihkan operasi dan menghentikan penjualan dan **menyegel** produk tersebut.
- * Pasal 41 ayat 1 butir 5: Sewaktu menerima laporan kasus diduga **keracunan makanan**, terhadap pengusaha makanan tersebut, boleh memerintahkan untuk melakukan perbaikan dalam batas waktu atau mengutus praktisi makanan yang berkaitan untuk menuju instansi (lembaga) yang diakui otoritas yang kompeten di semua tingkatan, menerima **minimal 4 jam seminar kesehatan pencegahan keracunan makanan**; selama investigasi, boleh memerintahkannya untuk menanggihkan operasi, menghentikan penjualan dan melakukan desinfeksi, dan **menyegel** produk tersebut.
- * Pasal 52 ayat 1 butir 1: Melalui hasil pemeriksaan atau pengujian otoritas pusat sesuai Pasal 41, bila melanggar Pasal 15 ayat 1, ayat 4 atau salah satu kondisi masing-masing butir Pasal 16, harus **disita dan dimusnahkan**.
- * Pasal 52 ayat 1 butir 2: Melalui hasil pemeriksaan atau pengujian oleh pejabat berwenang pusat sesuai dengan Pasal 41 tidak memenuhi standar yang ditetapkan oleh pejabat berwenang pusat sesuai dengan Pasal 17 dan 18, atau melanggar ketentuan Ayat 1 dan Ayat 2 Pasal 21, hasil produksinya dan Produk bahan bakunya **disita dan dimusnahkan**. Namun, setelah desinfeksi atau langkah-langkah keamanan yang tepat diambil, jika masih dapat dimakan dan dapat digunakan atau tidak mempengaruhi kesehatan penduduk, mereka harus diberitahu untuk desinfeksi, pembuatan ulang, atau penerapan langkah-langkah keamanan yang sesuai dalam batas waktu; mereka yang gagal memenuhi batas waktu tersebut **disita dan dimusnahkan**.
- * Pasal 52 ayat 1 butir 3: Melalui hasil pemeriksaan atau pengujian oleh pejabat berwenang pusat sesuai dengan Pasal 41, pelanggaran Pasal 22 Ayat 1 atau hal yang diumumkan sesuai dengan Pasal 22 dan Ayat 3, Pasal 24 Ayat 1 atau hal yang diumumkan menurut Ayat 2, dan Yang diatur dalam Pasal 26, Pasal 27, atau Pasal 28, Ayat 1, diberitahukan untuk menarik kembali dan diperbaiki dalam batas waktu yang ditentukan, dan tidak boleh terus dijual sampai dilakukan perbaikan; tidak dipenuhi dalam waktu yang ditentukan atau melanggar ketentuan Pasal 28, ayat 2 **disita dan dimusnahkan**.

Lampiran

Item	Tautan
1. Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan	
2. Kode Praktik Kesehatan yang Baik untuk Makanan	
3. Peraturan Otonomi Manajemen Keamanan Makanan Kota Taoyuan	
4. Sistem penilaian klasifikasi manajemen kesehatan katering	
5. Platform Informasi Keamanan Makanan di Taoyuan	

Formulir Catatan Kontrol Vektor (Tahun)			Nama toko :	Frekuensi disinfeksi sendiri direkomendasikan sebulan sekali, dan frekuensi disinfeksi, Tenaga kerja luar direkomendasikan enam bulan sekali atau setahun sekali, waktunya harus disesuaikan dengan efek pencegahan dan pengendalian di toko .		
Bulan Hari	Metode pencegahan	Kontrol objek	Nama disinfektan	Tanda tangan desinfektan	Tanda tangan inspektur	data yang disimpan
/	<input type="checkbox"/> Sendiri <input type="checkbox"/> Tenaga kerja luar	<input type="checkbox"/> kecoak <input type="checkbox"/> lalat <input type="checkbox"/> tikus <input type="checkbox"/> Lainnya :				<input type="checkbox"/> Sendiri/foto kerja outsourcing <input type="checkbox"/> Struk kerja outsourcing
/	<input type="checkbox"/> Sendiri <input type="checkbox"/> Tenaga kerja luar	<input type="checkbox"/> kecoak <input type="checkbox"/> lalat <input type="checkbox"/> tikus <input type="checkbox"/> Lainnya :				<input type="checkbox"/> Sendiri/foto kerja outsourcing <input type="checkbox"/> Struk kerja outsourcing
/	<input type="checkbox"/> Sendiri <input type="checkbox"/> Tenaga kerja luar	<input type="checkbox"/> kecoak <input type="checkbox"/> lalat <input type="checkbox"/> tikus <input type="checkbox"/> Lainnya :				<input type="checkbox"/> Sendiri/foto kerja outsourcing <input type="checkbox"/> Struk kerja outsourcing
/	<input type="checkbox"/> Sendiri <input type="checkbox"/> Tenaga kerja luar	<input type="checkbox"/> kecoak <input type="checkbox"/> lalat <input type="checkbox"/> tikus <input type="checkbox"/> Lainnya :				<input type="checkbox"/> Sendiri/foto kerja outsourcing <input type="checkbox"/> Struk kerja outsourcing
/	<input type="checkbox"/> Sendiri <input type="checkbox"/> Tenaga kerja luar	<input type="checkbox"/> kecoak <input type="checkbox"/> lalat <input type="checkbox"/> tikus <input type="checkbox"/> Lainnya :				<input type="checkbox"/> Sendiri/foto kerja outsourcing <input type="checkbox"/> Struk kerja outsourcing
/	<input type="checkbox"/> Sendiri <input type="checkbox"/> Tenaga kerja luar	<input type="checkbox"/> kecoak <input type="checkbox"/> lalat <input type="checkbox"/> tikus <input type="checkbox"/> Lainnya :				<input type="checkbox"/> Sendiri/foto kerja outsourcing <input type="checkbox"/> Struk kerja outsourcing

Buat tempat tempel foto/struk atau Silakan ambil foto untuk disimpan

Formulir Catatan Pembersihan Penampungan Air			Nama toko :			
Tahun	Bulan/ Hari	metode pembersihan	Pembersih/ Tanda Tangan Perusahaan	Tanda Tangan Staf Tenaga Kesehatan	data yang disimpan	Komentar
	/	<input type="checkbox"/> membersihkan sendiri <input type="checkbox"/> Pembersihan outsourcing			<input type="checkbox"/> Pembersihan foto yang dilakukan sendiri/ outsourcing <input type="checkbox"/> Tanda terima pembersihan outsourcing	
	/	<input type="checkbox"/> membersihkan sendiri <input type="checkbox"/> Pembersihan outsourcing			<input type="checkbox"/> Pembersihan foto yang dilakukan sendiri/ outsourcing <input type="checkbox"/> Tanda terima pembersihan outsourcing	
	/	<input type="checkbox"/> membersihkan sendiri <input type="checkbox"/> Pembersihan outsourcing			<input type="checkbox"/> Pembersihan foto yang dilakukan sendiri/ outsourcing <input type="checkbox"/> Tanda terima pembersihan outsourcing	
	/	<input type="checkbox"/> membersihkan sendiri <input type="checkbox"/> Pembersihan outsourcing			<input type="checkbox"/> Pembersihan foto yang dilakukan sendiri/ outsourcing <input type="checkbox"/> Tanda terima pembersihan outsourcing	
	/	<input type="checkbox"/> membersihkan sendiri <input type="checkbox"/> Pembersihan outsourcing			<input type="checkbox"/> Pembersihan foto yang dilakukan sendiri/ outsourcing <input type="checkbox"/> Tanda terima pembersihan outsourcing	

1. **Frekuensi pembersihan 1 kali/tahun**, dan yang memenuhi persyaratan diberi tanda "√" Jika ada kelainan, mohon isi situasi penanganan di kolom keterangan.
2. Untuk pembersihan oleh outsourcing, dokumen konstruksi dapat diberikan sebagai bukti, dokumen dapat diambil dan disimpan untuk diperiksa oleh unit kesehatan.

Bersihkan tempat ditempelnya dokumen pendukung atau Silakan ambil gambar kondisi pembersihan dan simpan

Formulir Catatan Tanggung Jawab Harian untuk Staf tenaga kesehatan di Industri Katering

Nama toko :

Tahun _____ Bulan _____

Jenis pemeriksaan /tanggal			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
kebersihan pribadi	sebelum buka toko	1	Kenakan pakaian kerja yang rapi, jaga kebersihan tangan dan gunakan masker.																														
		2	Mereka yang memelihara kuku, mengoleskan cat kuku, memakai perhiasan dan memiliki luka di tangan harus memakai sarung tangan untuk perlindungan dan disinfeksi.																														
Manajemen Sanitasi Pangan	sebelum buka toko	1	Pisau dan papan iris harus digunakan secara terpisah untuk makanan mentah dan matang tanpa karat; perkakas dan wadah harus bersih dan kering.																														
		2	Makanan, perkakas dan kotak makan (mangkuk), ada penutup anti debu dan tidak diletakkan langsung di atas lantai.																														
		3	Bahan diperiksa, bumbu, dll tidak kadaluwarsa.																														
Memasak	sebelum	1	Lemari es dipertahankan pada suhu 0°C hingga 7°C, dan freezer menunjukkan pada suhu -18°C atau lebih rendah.																														

Jenis pemeriksaan /tanggal			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
setelah tutup	2	Lantai telah dibersihkan, saluran pembuangan tidak ada kerak, dan barang-barang tidak menumpuk.																															
	3	Meja kerja tetap bersih dan bebas dari kotoran.																															
	4	Makanan yang didinginkan dan dibekukan di dalam lemari es telah ditutup atau dibungkus, dan penyimpanan telah dicairkan dan dijaga kebersihannya.																															
Lainnya (sendiri)																																	
Catatan			※ Periksa setidaknya sekali sehari, centang "√" untuk yang memenuhi persyaratan, dan segera perbaiki dan konfirmasi dengan "o" untuk yang tidak memenuhi persyaratan. Harap disimpan untuk diperiksa oleh unit kesehatan. ※ Informasi di atas dapat disesuaikan dengan tepat sesuai dengan situasi sebenarnya.																														

Tanda tangan staf tenaga kesehatan :

Berbagi pengetahuan keamanan pangan :

- Pakaian kerja dan topi yang tidak bersih, jam tangan dan perhiasan adalah sarang penyebaran bakteri; mengenakan masker untuk menutup mulut dan hidung, mencuci tangan sebelum bekerja dan membalut luka dapat mencegah penyebaran bakteri ke makanan!
- Menutupi atau mengemas bahan makanan yang tidak sempurna dapat dengan mudah dimasuki benda asing, debu atau bakteri; pisau dan papan iris yang berkarat dan kotor bercampur dengan peralatan atau makanan mentah dan matang, mudah membiakkan bakteri dan menyebabkan polusi~
- Bahan makanan yang kadaluwarsa dan suhu freezer yang tidak terkendali cenderung menyebabkan bakteri patogen atau pembusukan, perlu dideteksi dan diperbaiki sesegera mungkin!
- Lantai, saluran air, meja kerja dan lemari es yang membeku mudah untuk menyembunyikan kotoran, Pembersihan dan perbaikan secara teratur dapat memastikan keamanan makanan ~

Formulir Catatan Pembuangan Limbah Makanan

_____ Tahun

Sampah dapur				minyak goreng bekas			
tanggal	Metode pembuangan/organisasi	kuantitas (tong/ kantong/ unit lainnya)	Tanda tangan selesai pembuangan	tanggal	Metode pembuangan/organisasi	kuantitas (tong/kg / satuan lainnya)	Tanda Tangan Konfirmasi Pembersihan Daur Ulang
	<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Perusahaan pembersih outsourcing <input type="checkbox"/> lainnya :				<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Pembersihan oleh outsourcing atau menggunakan kembali vendor		
	<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Perusahaan pembersih outsourcing <input type="checkbox"/> lainnya :				<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Pembersihan oleh outsourcing atau menggunakan kembali vendor		
	<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Perusahaan pembersih outsourcing <input type="checkbox"/> lainnya :				<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Pembersihan oleh outsourcing atau menggunakan kembali vendor		
	<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Perusahaan pembersih outsourcing <input type="checkbox"/> lainnya :				<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Pembersihan oleh outsourcing atau menggunakan kembali vendor		

Sampah dapur				minyak goreng bekas			
tanggal	Metode pembuangan/organisasi	kuantitas (tong/kantong/unit lainnya)	Tanda tangan selesai pembuangan	tanggal	Metode pembuangan/organisasi	kuantitas (tong/kg / satuan lainnya)	Tanda Tangan Konfirmasi Pembersihan Daur Ulang
	<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Perusahaan pembersih outsourcing <input type="checkbox"/> lainnya :				<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Pembersihan oleh outsourcing atau menggunakan kembali vendor		
	<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Perusahaan pembersih outsourcing <input type="checkbox"/> lainnya :				<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Pembersihan oleh outsourcing atau menggunakan kembali vendor		
	<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Perusahaan pembersih outsourcing <input type="checkbox"/> lainnya :				<input type="checkbox"/> Menyerahkan sendiri ke tim pembersih truk sampah <input type="checkbox"/> Pembersihan oleh outsourcing atau menggunakan kembali vendor		
<input type="checkbox"/> Sendiri atau orang lain: telah menyimpan foto pembuangan sisa makanan		<input type="checkbox"/> Outsourcing : telah menyimpan - Kontrak Vendor / 3 lembar struk pembuangan / Surat Tanda Daftar Peternakan atau Surat Ijin Izin Peternakan		<input type="checkbox"/> Sendiri atau orang lain: telah menyimpan foto bukti		<input type="checkbox"/> Outsourcing : telah menyimpan - tanda tangan kontrak /struk daur ulang minyak bekas	
1. Isi setelah pembersihan dan pengangkutan, jumlah satuan pembersihan dan pengangkutan dapat ditentukan sendiri, bila cara pembersihan dan pengangkutannya berbeda, mohon dijelaskan dengan jelas untuk memastikan limbah tidak kembali ke rantai makanan. 2. Pembersihan oleh outsourcing atau mencari perusahaan daur ulang, harap percayakan kepada perusahaan yang memenuhi syarat untuk membuangnya (periksa kontrak), dan dapatkan dokumen pembuangan atau ambil foto sebagai bukti; harap simpan untuk diperiksa oleh unit kesehatan.							

Staf tenaga kesehatan:

Formulir Catatan Suhu Lemari Es

Catatan kulkas : <input type="checkbox"/> Pendingin <input type="checkbox"/> Pembeku	Nomor perangkat :	_____ Tahun _____ Bulan	Frekuensi: Disarankan untuk melakukan konfirmasi sebelum membuka setiap hari													
Tanggal	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
temperatur pendingin (°C)																
temperatur beku (°C)																
Catatan Abnormal/Perbaikan																
<u>Pemeriksa</u>																
Tanggal	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Kelola Tanda Tangan Tenaga Kesehatan ..
temperatur pendingin (°C)																
temperatur beku (°C)																
Catatan Abnormal/Perbaikan																
<u>Pemeriksa</u>																
※Pengontrolan suhu (pendingin di bawah 7°C, di atas titik beku; dibekukan di bawah -18°C) untuk menghindari perubahan kualitas makanan, kerusakan, dan perkembangbiakan bakteri; jika standar tidak terpenuhi, disarankan untuk menunjukkan kemungkinan penyebab dan perbaikan sebagaimana sesegera mungkin atau konfirmasi ulang bahwa masalah telah teratasi. Harap simpan untuk evaluasi penerapan langkah-langkah pengelolaan.																

Lembar catatan suhu dan kelembaban gudang

Area pencatatan : <input type="checkbox"/> ruang bahan kering <input type="checkbox"/> lainnya					<u> Tahun </u> <u> Bulan </u>						Frekuensi: Disarankan untuk melakukan konfirmasi sebelum membuka setiap hari						
Tanggal	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
suhu (°C)																	
kelembaban (%)																	
Catatan Abnormal/Perbaikan																	
<u>Pemeriksa</u>																	
Tanggal	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Kelola Tanda Tangan Tenaga Kesehatan	
suhu (°C)																	
kelembaban (%)																	
Catatan Abnormal/Perbaikan																	
<u>Pemeriksa</u>																	
※Silakan atur standar suhu dan kelembaban sesuai dengan situasi aktual (____ °C, ____ %) untuk menghindari kejadian buruk seperti kerusakan bahan yang disimpan dan kelembaban; jika standar tidak terpenuhi, disarankan untuk menunjukkan kemungkinan alasannya atau konfirmasi ulang bahwa masalah telah teratasi. Harap simpan untuk evaluasi penerapan langkah-langkah pengelolaan.																	

Daftar informasi bahan tambahan makanan yang digunakan di toko

No.	nama Produk	Informasi pemasok yang bertanggung jawab/sumber (nama, alamat, nomor telepon atau nomor gabungan)	Nama lisensi bahan tambahan pangan unilateral	Kemasan ditandai kode registrasi produk	Untuk
contoh	味精	OO 股份有限公司	衛 署 添 製 字 第 000000 號	TFAA1D0000000000	調味劑
1					
2					
Nama Usaha : Tanda tangan petugas yang bertanggung jawab :				(stempel toko)	
※Hanya yang terdapat tulisan "bahan tambahan makanan" pada kemasan produk (umum seperti monosodium glutamat/natrium L-glutamat, soda kue/natrium bikarbonat, pewarna, rempah-rempah, dll.) yang perlu dicatat.			Tahun / Bulan/ Tanggal /		

Formulir Catatan Pembelian, Penjualan dan Persediaan Bahan Tambahan Pangan

Nama bahan tambahan makanan				Jika ada nomor lisensi, harap diisi	
Nama supplier asal pembelian				kode registrasi produk	
satuan kemasan	<input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> g <input type="checkbox"/> Unit lainnya: tas/kaleng/_____			<u>Tanggal kedaluwarsa produk :</u>	
Tanggal	Jumlah barang masuk	Jumlah yang diambil	stok	Tanda tangan penerima	Tanda tangan penanggung jawab
Tahun/ bulan/ tanggal/					
Tahun/ bulan/ tanggal/					
Tahun/ bulan/ tanggal/					
Tahun/ bulan/ tanggal/					
Tahun/ bulan/ tanggal/					
Tahun/ bulan/ tanggal/					
※Frekuensi pengisian: catat setiap batch (waktu) saat membeli atau mengeluarkan, hanya perlu mencatat produk dengan bahan tambahan makanan. ※Keterangan: Saat membeli, harap periksa apakah kemasannya lengkap dan memiliki label bahasa mandarin, hindari sumber yang tidak diketahui atau produk yang bukan digunakan makanan; periksa secara teratur tanggal kedaluwarsa bahan tambahan makanan.					

Tanda tangan pengawas :

Buku alamat yang sering digunakan dan daftar catatan sumber pemasok makanan

Nama pemasok	Alamat dan Telepon	Pasokan bahan baku / nama bahan baku	Spesifikasi atau Kuantitas	Informasi Masuk/Penerimaan	Tanda tangan pemasok

※Harap berikan prioritas untuk mendapatkan sertifikat pemasok atau pembelian bahan makanan untuk melindungi hak Anda sendiri dan mematuhi undang-undang dan peraturan, dan untuk melacak asal masalah kasus keamanan makanan. Terima kasih atas kerja sama Anda.

※Jika formulir tidak mencukupi, Anda dapat memfotokopinya sendiri.

Referensi literatur

1. Badan Manajemen Makanan dan Obat Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan
 - (1) Undang-Undang Manajemen Keamanan dan Kesehatan Makanan
 - (2) Kode Praktik Kesehatan yang Baik untuk Makanan
 - (3) Tanya & Jawab yang Sering Dijumpai dalam Keracunan Makanan
 - (4) Pelaksanaan Kesehatan untuk Pekerja Katering
 - (5) Berbagai Aspek Manajemen Kesehatan dan Keamanan Katering
 - (6) Cakupan penggunaan dan batas serta standar spesifikasi aditif makanan
 - (7) Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menangani sistem penilaian klasifikasi manajemen kesehatan katering
 - (8) Panduan Referensi untuk Pelaksanaan Kesehatan bagi Pekerja Katering Prasmanan Kecil
 - (9) Platform Layanan Konsultasi Pelabelan Makanan
2. Peraturan Otonomi Manajemen Keamanan Makanan Kota Taoyuan
3. Inspeksi FDA Food Code 2017 dari <https://www.fda.gov/media/110822/download>

Panduan versi elektronik dan formulir kosong dapat dicek di situs resmi Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan.

URL: <https://gov.tw/LgQ>

Jalur: Beranda Biro Kesehatan > Zona Profesional > Informasi Makanan, Obat-obatan dan Kosmetika > Penilaian klasifikasi manajemen kesehatan katering



Kode QR untuk penilaian klasifikasi manajemen kesehatan katering di situs web resmi Biro Kesehatan

Panduan Pelabelan Makanan dan Manajemen Mandiri

Kebersihan Katering Kota Taoyuan

Instansi Penerbit		Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan
Alamat		Jalan Xianfu No.55, Distrik Taoyuan, Kota Taoyuan
URL		https://dph.tycg.gov.tw/
No. Telepon		03-3340935
Penerbit		Wang Wen Yan
Pemimpin Redaksi		Su Bo Wen
Tim Editorial		Divisi Manajemen dan Inspeksi Makanan Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan
Unit Pelaksana		Asosiasi Promosi Industri Makanan Taiwan
Tahun dan bulan publikasi		November 2022 (Versi pertama)
Pemilik hak cipta		Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan

- ※ Buku ini memiliki semua hak cipta , dan tidak boleh direproduksi tanpa izin
- ※ Bila perlu mendapatkannya, silakan hubungi Biro Kesehatan Pemerintah Kota Taoyuan



桃園市政府衛生局