

PEKON.WEB.ID

Banyumas Menuju Standar Emas! PHRI dan DINKES Gelar Sertifikasi Keamanan Pangan Siap Saji Sehat Bergizi

Agung widodo - BANYUMAS.PEKON.WEB.ID

Nov 18, 2024 - 14:01



Foto: Saat BPC Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) bersama Dinas Kesehatan (DINKES) Banyumas mengadakan sertifikasi dan penyuluhan keamanan pangan bagi pelaku usaha makanan dan jasa boga. Senin (18/11/2024).

BANYUMAS- Upaya menciptakan makanan siap saji yang tidak hanya lezat,

tetapi juga sehat dan aman, kembali digalakkan. Dalam sebuah acara bergengsi yang digelar Senin (18/11/2024) di d'Garden Hall & Resto Purwokerto, BPC Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia ([PHRI](#)) bersama Dinas Kesehatan ([DINKES](#)) Banyumas mengadakan sertifikasi dan penyuluhan keamanan pangan bagi pelaku usaha makanan dan jasa boga.

Acara ini berhasil menarik perhatian 73 peserta dari berbagai restoran, rumah makan, dan jasa boga di Banyumas melebihi target awal sebanyak 60 peserta. Hal ini menjadi bukti bahwa kesadaran para pelaku usaha terhadap pentingnya keamanan pangan semakin meningkat.

Ketua BPC PHRI Banyumas, Irianto, dalam sambutannya menegaskan pentingnya sertifikasi ini sebagai langkah awal untuk memenuhi standar pemerintah.



“Kami mengapresiasi semua pihak yang terlibat. Mari jadikan ini tonggak komitmen bersama dalam menyajikan makanan yang higienis, sehat, dan bergizi,” ujarnya, seraya mengundang peserta untuk bergabung menjadi anggota PHRI Banyumas.

Ketua Forum Banyumas Sehat, Purwadi, juga menyampaikan pesan yang penuh semangat.

“Koordinasi intens antara PHRI, DINKES, dan pelaku usaha akan menjadi kunci menciptakan makanan siap saji yang tidak hanya lezat tetapi juga mendukung kesehatan masyarakat,” ungkapnya.

Dalam sesi materi, dua narasumber, Imam Subagyo, ST, M.Si dan Harjanti, S.Tr.KL, memberikan wawasan mendalam. Mereka menekankan pentingnya lima kunci keamanan pangan: menjaga kebersihan, memisahkan pangan mentah dan

matang, memasak hingga matang sempurna, menyimpan pangan pada suhu aman, dan menggunakan bahan baku serta air yang terjamin keamanannya.



“Kami ingin semua peserta memahami bahwa Sertifikat Laik Higiene Sanitasi bukan sekadar formalitas, tetapi bukti komitmen terhadap standar tinggi dalam pengelolaan makanan,” ujar Imam.

Harjanti menambahkan bahwa sertifikasi ini dapat diajukan melalui OSS sebagai bentuk kemudahan yang diberikan pemerintah.

Pada akhir penyuluhan, seluruh peserta mendapatkan sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji sebagai prasyarat untuk Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi. Sertifikat ini bukan hanya simbol, tetapi sebuah langkah maju menuju standar emas di dunia kuliner Banyumas.

Dengan terselenggaranya kegiatan ini, diharapkan para pelaku usaha di Banyumas semakin termotivasi untuk menyajikan makanan berkualitas yang mendukung kesehatan masyarakat, menjadikan Banyumas sebagai destinasi kuliner sehat yang diakui secara nasional.

Banyumas siap menjadi teladan nasional dalam keamanan pangan siap saji!.

Editor : JIS Agung

Kontributor: Djarmanto-YF2DOI