BGN Wajibkan Koki SPPG Miliki Sertifikat Resmi demi Keamanan Pangan

Jakarta – Badan Gizi Nasional (BGN) secara resmi mengumumkan penetapan Standar Operasional Prosedur (SOP) terbaru yang mewajibkan setiap koki di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) memiliki sertifikat dari lembaga resmi. Kebijakan ini merupakan langkah preventif untuk memastikan program Makan Bergizi Gratis (MBG) tersaji dengan aman dan berkualitas bagi para siswa di seluruh Indonesia.

"Sertifikasi koki ini adalah langkah krusial untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada anak-anak kita tidak hanya bergizi, tetapi juga aman dari kontaminasi dan dipersiapkan dengan standar kebersihan tertinggi," ujar Nanik S. Deyang, Wakil Kepala BGN, dalam sebuah pernyataan resmi (Sumber: BGN, 25 Oktober 2023).

Kebijakan ini akan berlaku efektif mulai 1 Januari 2024. Seluruh koki yang bertugas di SPPG diwajibkan untuk mengikuti program pelatihan dan uji kompetensi yang diselenggarakan oleh lembaga-lembaga yang diakui BGN. Hal ini mencakup aspek-aspek penting seperti sanitasi makanan, penanganan bahan baku, proses memasak yang higienis, serta nutrisi yang sesuai dengan pedoman gizi anak sekolah.

"Kami berkomitmen penuh untuk melindungi kesehatan generasi penerus bangsa. Melalui kebijakan ini, kami berharap dapat membangun kepercayaan publik terhadap kualitas dan keamanan program MBG," tambah Nanik S. Deyang. "Inisiatif ini juga diharapkan dapat meningkatkan profesionalisme para koki di seluruh SPPG, yang merupakan garda terdepan dalam penyediaan gizi untuk siswa." (Sumber: BGN, Konferensi Pers, 24 Oktober 2023).

Langkah BGN ini disambut baik oleh berbagai pihak, termasuk organisasi peduli anak dan kesehatan masyarakat, yang melihatnya sebagai upaya serius dalam menjamin hak anak atas pangan yang aman dan bergizi. BGN akan terus melakukan monitoring dan evaluasi berkala untuk memastikan kepatuhan terhadap SOP baru ini di seluruh SPPG.

Kebijakan Sertifikasi dan Koki Pendamping

Sertifikasi Wajib

Semua koki yang bertugas di dapur SPPG harus memiliki sertifikat resmi dari lembaga yang diakui.

Koki Pendamping

Yayasan mitra diwajibkan menyediakan koki pendamping untuk mendukung operasional dapur.

Pengawasan Ganda

Kontrol dilakukan bersama antara BGN dan pihak yayasan mitra untuk memastikan standar terpenuhi.

> "Sudah diumumkan kemarin sore, semua koki yang di dapur harus bersertifikasi. Selain itu, ada kebijakan baru, yakni yayasan harus menyediakan koki pendamping." - **Nanik S. Deyang, Wakil Kepala BGN**

Menurut Wakil Kepala BGN Nanik S. Deyang, kebijakan ini dirancang agar pengawasan berjalan lebih menyeluruh dengan melibatkan tanggung jawab bersama antara BGN dan yayasan mitra yang telah menerima manfaat dari program ini.

Pentingnya Standar Keamanan Pangan

Aturan Penyajian Makanan

Makanan yang telah matang harus disantap maksimal enam jam setelah dimasak. Jika makanan akan disajikan pukul 07.00 atau 08.00 pagi, proses memasak harus dimulai sejak pukul 02.00 dini hari.

Nanik menjelaskan bahwa koki bersertifikat akan lebih terlatih dan disiplin dalam mengikuti SOP yang telah ditetapkan BGN, sehingga tidak akan berani melanggar standar keamanan pangan yang telah ditentukan.

> "Kalau dia chef yang bersertifikasi, dia tidak akan berani melakukan hal ini."

6

Jam Maksimal

Batas waktu penyajian makanan setelah dimasak

02.00

Waktu Memasak

Untuk penyajian pagi hari

Sanksi Tegas untuk Pelanggaran SOP

Pelanggaran Terdeteksi

SPPG yang terbukti melanggar standar operasional prosedur akan dikenakan sanksi.

Pemberhentian Operasional

SPPG yang melanggar akan langsung diberhentikan dan ditutup operasionalnya.

Sanksi Kepala SPPG

Kepala SPPG yang bertanggung jawab juga akan diberhentikan dari jabatannya.

Komitmen BGN: "Kami serius menangani hal ini, langsung kita tutup, kita akan tegas dalam hal ini dan tidak main-main, karena semua kalau mengikuti petunjuk teknis, dapur ini sangat higienis dan tidak mungkin terjadi hal-hal yang tidak kita inginkan." - Nanik S. Deyang

Prioritas Keselamatan Anak dan Kolaborasi Lintas Lembaga

Nanik menekankan bahwa keselamatan anak-anak adalah prioritas utama BGN. Setiap potensi risiko, termasuk kejadian luar biasa (KLB), harus dicegah dengan langkah cepat dan tegas untuk melindungi kesehatan para siswa penerima program MBG.

Kepolisian

Kerja sama dalam penegakan hukum dan investigasi pelanggaran.

Badan Inteligen Negara

Dukungan intelijen untuk pengawasan dan pencegahan risiko.

BPOM

Pengawasan keamanan obat dan makanan secara menyeluruh.

Dinas Kesehatan

Monitoring kesehatan dan standar sanitasi dapur SPPG.

> "Satu nyawa pun BGN sangat perhatian, satu nyawa sangat berarti bagi kami."

Di Bandung Barat, dua dapur milik satu yayasan yang sama sedang dalam proses investigasi dan telah ditutup sementara. Tindakan tegas ini menunjukkan keseriusan BGN dalam menjaga kualitas dan keamanan program Makan Bergizi Gratis.