

Jelang Motogp Indonesia, BBPOM Mataram Gelar Bimtek Keamanan Pangan Bagi Pelaku Usaha

Syafruddin Adi - NTB.HUMAS.CO.ID

Aug 25, 2024 - 20:30



Mataram NTB - Perhelatan event MotoGP Indonesia yang akan diselenggarkan pada 27 - 29 September 2024 di Sirkuit Internasional Mandalika menjadi salah satu momentum mengairahkan kunjungan wisatawan dan ekonomi Nusa

Tenggara Barat.

Salah satu sektor yang perlu menjadi perhatian untuk mendukung kesuksesan MotoGP adalah Keamanan Pangan, baik untuk pangan olahan terkemas dan pangan siap saji.

Dalam rangka meningkatkan kompetensi dan pengetahuan pelaku usaha tentang Keamanan Pangan BBPOM di Mataram akan menyelenggarakan kegiatan Bimtek Keamanan Pangan bagi pelaku usaha distribusi pangan (distributor, hypermarket, supermarket, toko / retail modern) dan usaha jasa boga (hotel, restoran, rumah makan, catering).

"BBPOM di Mataram senantiasa berkomitmen mengawal Keamanan Pangan baik di tingkat produksi dan distribusi. Tentu jaminan Keamanan Pangan tidak bisa BPOM sendiri, pelaku usaha juga menjadi pilar penting untuk memastikan mutu dan keamanan pangan" ujar Yosef Dwi Irwan

Kegiatan Bimtek Keamanan Pangan akan dilaksanakan selama 2 hari, yaitu: Sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan Olahan (SMKPO) pada tangan 27 Agustus 2024 dengan peserta sarana distribusi pangan. Kemudian pada tanggal 28 Agustus 2024 dengan materi tentang Keamanan Pangan pada industri jasa boga. Kegiatan ini merupakan kolaborasi BBPOM di Mataram dengan Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan BPOM dan Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan BPOM.

"Event MotoGP merupakan kesempatan emas bagi pelaku usaha jasa boga dan UMKM pangan di NTB untuk mempromosikan kuliner dan makanan khas NTB, baik dalam bentuk siap saji maupun pangan olahan terkemas. Kami tidak ingin perhelatan Internasional ini ada terciderai kasus keracunan akibat konsumsi pangan yang tidak aman, maka penting dilaksanakan bimtek ini" tandas Kepala BBPOM di Mataram

"Meskipun dilaksanakan secara daring melalui media zoom, saya harap pelaku usaha dapat memanfaatkan dengan baik dengan mengikuti Bimtek ini. Paling penting adalah komitmen implementasi ilmu yang diperoleh untuk jaminan mutu dan keamanan pangan yang diproduksi atau yang dijualnya" pungkas Yosef. (Adb)