

KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA PERTANIAN

Nomor : 499.a/Kpts/PD.670.210/L/12/2008

TENTANG

PEDOMAN PERSYARATAN TEKNIS INSTALASI KARANTINA HEWAN
UNTUK PRODUK HEWAN PANGAN (DAGING, KARKAS DAN JEROAN)

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN KARANTINA PERTANIAN,

- Menimbang : a. bahwa sebagai lembaga pemerintah yang mempunyai tugas mencegah masuknya dan tersebarnya hama penyakit hewan yang dapat mengancam kesehatan manusia, kesehatan hewan serta kelestarian sumber daya alam hayati dan lingkungan hidup;
- b. bahwa pengawasan dan tindakan karantina terhadap pangan asal hewan khususnya produk hewan pangan (daging, karkas dan jeroan) adalah untuk memastikan dan meyakinkan petugas karantina bahwa media pembawa tersebut tidak mengandung atau tidak dapat lagi menularkan hama penyakit hewan karantina (HPHK) serta tidak lagi membahayakan kesehatan manusia;
- c. bahwa untuk memudahkan pelaksanaan tugas operasional tersebut di atas, diperlukan penetapan instalasi untuk media pembawa dilalulintaskan sebagai tempat pelaksanaan tindakan karantina;
- d. bahwa untuk itu dipandang perlu disusun pedoman persyaratan teknis IKH khususnya untuk media pembawa HPHK berupa produk hewan pangan (daging, karkas dan jeroan) sebagai acuan bagi petugas karantina hewan dalam melakukan pengawasan dan tindakan karantina hewan di lapangan.

- Mengingat :
- a. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 1967 tentang Ketentuan-ketentuan Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1967 Nomor 10, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 2824);
 - b. Undang-Undang Nomor 16 tahun 1992 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 56, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3482);
 - c. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4437);
 - d. Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1983 Nomor 28, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3253);
 - e. Peraturan Pemerintah Nomor 82 tahun 2000 tentang Karantina Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 161, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3482);
 - f. Peraturan Presiden Nomor 9 Tahun 2005 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Negara Republik Indonesia;
 - g. Peraturan Presiden Nomor 10 Tahun 2005 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Kementerian Negara Republik Indonesia;
 - h. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 471/Kpts/LB.720/8/ 2001 tentang Tempat-Tempat Pemasukan dan Pengeluaran Media Pembawa Hama dan Penyakit Hewan Karantina;
 - i. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 34/Permentan/OT.140/7/2006 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penetapan Instalasi Karantina Hewan;
 - j. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 51/Permentan/OT.140/10/2006 tentang Pedoman Tata Hubungan

Kerja Fungsional Pemeriksaan, Pengamatan dan Perlakuan Penyakit Hewan Karantina;

- k. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 02/Kpts/OT.140/1/2007 tentang Dokumen dan Sertifikat Karantina Hewan.
- l. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 110/Kpts/TN.530/2/2008 tentang Perubahan Lampiran Keputusan Menteri Pertanian Nomor 206/Kpts/TN.530/3/2003 tentang Penggolongan Jenis-Jenis Hama dan Penyakit Hewan Karantina, Penggolongan dan Klasifikasi Media Pembawa;

MEMUTUSKAN

MENETAPKAN :

- KESATU** : KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA PERTANIAN TENTANG PEDOMAN PERSYARATAN TEKNIS INSTALASI KARANTINA HEWAN UNTUK PRODUK HEWAN PANGAN (DAGING, KARKAS DAN JEROAN)
- KEDUA** : Pedoman Persyaratan Teknis Instalasi Karantina Hewan untuk produk hewan pangan sebagaimana tercantum dalam lampiran Keputusan ini;
- KETIGA** : Pedoman Persyaratan Teknis sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU merupakan pedoman bagi Instansi Pemerintah dan pengguna jasa dalam mendirikan dan menetapkan bangunan untuk melaksanakan tindakan karantina;
- KEEMPAT** : Instalasi Karantina yang telah ditetapkan sebelum berlakunya peraturan ini dinyatakan masih tetap berlaku
- KELIMA** : Masa berlakunya Instalasi Karantina sebagaimana dimaksud pada amar KEEMPAT disesuaikan paling lambat 2 (dua) tahun sejak ditetapkannya peraturan ini;

KEENAM : Peraturan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta

Pada tanggal : 3 Desember 2008

Kepala Badan Karantina Pertanian,

Ir. Syukur Iwantoro, MS, MBA

NIP. 080. 069. 615

Tembusan disampaikan kepada Yth:

1. Menteri Pertanian;
2. Para Pejabat Eselon I Departemen Pertanian;
3. Para Pejabat Eselon II Badan Karantina Pertanian;
4. Para Kepala Balai Besar/Balai/Stasiun Karantina Pertanian di seluruh Indonesia.

Lampiran 1 : Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian
Nomor : 499.a/Kpts/PD.670.210/L/12/2008
Tanggal : 3 Desember 2008
Tentang : Pedoman Persyaratan Teknis Instalasi Karantina Hewan
Untuk Produk Hewan Pangan (Daging, Karkas dan Jeroan)

PEDOMAN PERSYARATAN TEKNIS INSTALASI KARANTINA HEWAN UNTUK PRODUK HEWAN PANGAN (DAGING, KARKAS DAN JEROAN)

I. Pendahuluan

Peningkatan intensitas dan volume perdagangan produk hewan berupa daging, telur, susu dan olahannya menuntut kesiapan karantina hewan dalam upaya menghadapi pasar global yang berdampak pada tingginya risiko masuk dan tersebarnya penyakit hewan karantina ke dalam wilayah Republik Indonesia.

Produk hewan merupakan bahan yang mudah rusak sehingga memerlukan penanganan dan penyimpanan yang khusus untuk menjaga mutu dan menghindari dari pencemaran. Disamping itu, produk hewan dapat merupakan media pembawa hama penyakit hewan karantina (HPHK), sehingga untuk mencegah masuk, keluar dan tersebarnya HPHK diperlukan suatu tindakan karantina.

Pelaksanaan tindakan karantina memerlukan suatu tempat, sarana dan fasilitas untuk pemeriksaan, pengamatan, pengambilan sampel dan penyimpanan sementara produk hewan selama masa karantina, yang juga harus dilengkapi dengan standar pedoman dan prosedur pelaksanaannya. Instalasi karantina hewan (IKH) adalah tempat untuk melakukan tindakan karantina terhadap produk hewan sebelum dinyatakan dapat dibebaskan atau ditolak untuk dimasukkan dan diedarkan. IKH terdiri dari bangunan, lahan berikut peralatan serta fasilitas dan sarana pendukung yang dirancang sedemikian rupa sehingga layak digunakan sebagai tempat untuk melakukan tindakan karantina.

IKH harus memenuhi persyaratan administrasi dan teknis, serta pengelolaannya untuk menjamin agar dapat digunakan sesuai tujuannya yaitu sebagai tempat melakukan tindakan karantina guna mencegah masuknya suatu hama dan penyakit dari suatu negara/wilayah.

Pada saat ini jumlah IKH milik pemerintah masih terbatas jumlahnya untuk memenuhi kebutuhan pelayanan tindakan karantina oleh karena itu perlu dibuka peluang kepada pihak ketiga untuk menyediakan IKH guna membantu kelancaran proses tindakan karantina. Instalasi Karantina Hewan milik Pihak Ketiga (IKHS) adalah IKH yang didirikan dan dikelola oleh pihak ketiga setelah mendapatkan ijin dari Badan Karantina Pertanian. IKHS diwajibkan memenuhi persyaratan administrasi dan teknis yang berlaku bagi semua IKH.

Pedoman ini berisi persyaratan dan ketentuan yang harus dipenuhi baik untuk mendirikan dan mengoperasikan IKH dan IKHS yang dapat digunakan sebagai acuan bagi semua pihak yang berkepentingan dengan IKH dan IKHS.

Penetapan lokasi IKH dan IKHS dipertimbangkan berdasarkan analisis risiko penyebaran hama penyakit, peta situasi hama penyakit hewan, kesejahteraan hewan, sosial budaya dan lingkungan serta jauh dari lokasi budidaya hewan lokal.

II. Maksud dan Tujuan

Pedoman persyaratan teknis IKH untuk produk hewan (daging, karkas dan jeroan) dimaksudkan untuk memberikan pedoman teknis dalam menetapkan dan membangun instalasi karantina hewan sebagai tempat pelaksanaan tindakan karantina.

III. Ruang Lingkup

Pedoman persyaratan teknis IKH ini mencakup persyaratan-persyaratan administrasi dan teknis yang harus dipenuhi untuk memperoleh izin operasional penggunaan IKH dan IKHS.

IV. Istilah

1. *Cold storage* adalah tempat penyimpanan pangan beku dengan suhu di bagian dalam antara -18 °C sampai -25 °C dan kelembaban 95 – 98%.
2. *Chilling room* adalah tempat untuk menyimpan atau mendinginkan pangan segar dengan suhu di bagian dalam antara 0 °C sampai dengan -1 °C dan kelembaban 90–95%.
3. Refrigerator adalah tempat untuk menyimpan atau mendinginkan pangan segar dengan suhu di bagian dalam antara 4 °C sampai -7 °C.
4. Daging adalah otot skeletal dari hewan yang disembelih yang aman dan layak dikonsumsi manusia, kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain, selain pendinginan dan pembekuan.
5. Jeroan adalah organ yang ada di rongga dada dan rongga perut dari hewan yang disembelih yang aman dan layak dikonsumsi manusia.
6. Karkas adalah bagian tubuh hewan sehat setelah dipisahkan kulit (kecuali babi dan ayam), kepala, kuku sampai persendian karpus dan metakarpus, jeroan, ekor, ambing, dan alat kelamin.
7. Produk hewan adalah produk yang berasal dari hewan, terdiri dari produk yang dapat dikonsumsi atau pangan asal hewan, dan produk non-pangan.
8. Daging beku adalah daging yang telah dibekukan dengan cepat (menggunakan *blast freezer*) dengan suhu bagian dalam daging lebih rendah atau sama dengan -18 °C.

9. Tempat bongkar dan muat produk hewan adalah fasilitas untuk menurunkan dan menaikkan produk hewan dari dan ke alat angkut.
10. Alat angkut adalah angkutan dan sarana yang dipergunakan untuk mengangkut yang langsung berhubungan dengan produk hewan, yang memenuhi persyaratan teknis keamanan dan mutu pangan.
11. Limbah adalah buangan dari suatu proses dan hasil yang tidak dimanfaatkan.
12. Disinfeksi adalah upaya yang dilakukan secara fisik atau kimia untuk membebaskan media pembawa dari jasad renik, antara lain seperti penyinaran sinar ultra-violet, pemberian desinfektan, alkohol, NaOH, klorinasi, fumigasi.
13. Desinfektan adalah bahan kimia yang digunakan untuk membebaskan media pembawa dari jasad renik.
14. Fumigasi adalah upaya yang dilakukan untuk membebaskan media pembawa dari jasad renik dengan cara pemberian uap fumigan, antara lain seperti KMnO_4 .

V. Klasifikasi Instalasi Karantina Hewan (IKH)

Klasifikasi IKH berdasarkan kepemilikannya

- 1). IKH milik Pemerintah atau disebut IKH yaitu bangunan berikut peralatan, lahan dan sarana prasarana yang memenuhi persyaratan administrasi dan teknis sebagai tempat melaksanakan tindakan karantina yang dimiliki dan dikelola oleh pemerintah.
- 2). Instalasi Karantina Hewan milik swasta atau disebut IKHS yaitu bangunan berikut peralatan, lahan dan sarana prasarana yang memenuhi persyaratan administrasi dan teknis sebagai tempat melaksanakan tindak karantina, yang dimiliki dan dikelola oleh

swasta setelah ditetapkan oleh Kepala Badan Karantina Pertanian berdasarkan hasil kajian Tim Studi Kelayakan IKHS.

IKHS dapat ditetapkan di suatu wilayah kerja karantina apabila IKH milik pemerintah di wilayah tersebut tidak tersedia atau tidak mencukupi.

Klasifikasi IKH berdasarkan waktu penggunaannya:

- 1). Instalasi Karantina Hewan Permanen adalah IKH yang dibangun oleh pemerintah atau pihak lain yang penggunaannya bersifat permanen.
- 2). Instalasi Karantina Hewan Sementara adalah instalasi yang dibangun oleh pemerintah atau pihak lain yang penggunaannya bersifat sementara dalam jangka waktu tertentu yang terbatas atau tidak permanen.

VI. Persyaratan Administrasi

A. IKH Milik Pemerintah

Persyaratan administrasi IKH milik pemerintah berdasarkan pada peraturan organisasi dan tatalaksana instansi pemerintah dibawah Badan Karantina Pertanian, Departemen Pertanian.

B. IKHS Milik Pihak Ketiga

1. IKHS milik instansi terkait (selain Badan Karantina Pertanian) diharuskan memenuhi persyaratan administrasi sebagai berikut:
 - a. Surat keterangan kepemilikan
 - b. Ijin gangguan/lingkungan
 - c. Memiliki Amdal/UKL-UPL
 - d. Memiliki Dokter hewan penanggungjawab Biosekuriti
 - e. Memiliki pedoman sistem manajemen mutu dan pengawasan internal

2. IKHS milik swasta diharuskan memenuhi persyaratan administrasi sebagai berikut:
 - a. Organisasi:
 - 1) Perusahaan harus berbadan hukum yang dapat ditunjukkan dengan surat/akta pendirian perusahaan
 - 2) Memiliki NPWP
 - 3) Memiliki struktur organisasi, susunan personalia, fungsi manajemen dan pengelolaan administrasi yang memadai untuk melaksanakan fungsi administrasi dan teknis IKH serta pertanggungjawabannya.
 - b. Ijin gangguan/lingkungan
 - c. Memiliki Amdal/UKL-UPL
 - d. Memiliki Dokter hewan penanggungjawab Biosekuriti
 - e. Memiliki pedoman sistem manajemen mutu dan pengawasan internal
 - 1) Untuk Pemilik
 - 2) Untuk Penyewa
 - f. Memiliki surat perjanjian kontrak/sewa apabila IKHS disewakan kepada pihak pengguna lainnya.

VII. Persyaratan Teknis

Selain harus memenuhi persyaratan administrasi, baik IKH maupun IKHS harus memenuhi persyaratan teknis yang mencakup persyaratan lokasi, bangunan/konstruksi, peralatan, sarana, prasarana, personel dan sistem pengelolaan dengan memperhatikan prinsip biosekuriti dan kekarantina keamanan pangan, higiene dan sanitasi serta lingkungan.

Sebelum suatu IKH/IKHS diijinkan untuk dipergunakan, harus dilakukan penilaian kelayakan operasional IKH/IKHS yang dilakukan oleh Tim Studi Kelayakan Operasional IKH/IKHS yang ditunjuk oleh Kepala Badan Karantina Pertanian.

Penilaian Kelayakan Operasional IKH/IKHS meliputi pemeriksaan terhadap kelengkapan dan kebenaran dokumen persyaratan administrasi dan teknis yang dipersyaratkan serta melakukan klarifikasi terhadap kondisi fasilitas, sarana dan prasarana, personel dan sistem pengelolaan yang ada dilapangan.

1. Lokasi.

- a. Lokasi IKH/IKHS produk hewan yang terbaik adalah di pelabuhan/tempat pemasukan produk hewan, atau apabila tidak memungkinkan maka lokasi IKH/IKHS dapat diluar pelabuhan dengan jarak sedekatnya atau maksimal 100 km atau 3 jam perjalanan. Jarak tersebut ditentukan dengan berdasarkan pertimbangan hasil analisa resiko yang dilakukan oleh tim yang ditunjuk oleh Kepala Badan karantina Pertanian.
- b. Lokasi IKH/IKHS harus dipilih ditempat yang mempunyai fasilitas prasarana jalan yang baik untuk menjamin agar tidak terjadi kerusakan dan pencemaran selama dalam transportasi dari pelabuhan ke IKH/IKHS.
- c. Memiliki fasilitas pos jaga yang dapat memantau dan mengamankan seluruh wilayah IKH/IKHS.
- d. Memiliki fasilitas pengelolaan lingkungan/limbah.
- e. Lokasi Instalasi harus mempunyai batas fisik yang jelas dengan lingkungan pemukiman sekitarnya sebagai salah satu penerapan biosekuriti terluar.
- f. Pembatas dibuat dari pagar keliling yang rapat, dengan bahan yang cukup kuat seperti tembok, besi, atau kawat berduri dengan ketinggian minimal 2 meter.

2. Bangunan dan Fasilitas

Memiliki bangunan yang cukup kokoh dan dapat melindungi produk dari pengaruh luar dan kontaminasi serta dapat mencegah tersebarnya HPHK keluar dari IKH ke lingkungan.

emplacement untuk doking/parkir container harus cukup kokoh dan rancang bangunnya dapat mudah dilakukan pembersihan serta tindakan dekontaminasi apabila diperlukan.

3. Rancang bangun dan pembagian ruangan

Mempunyai rancang bangun ruangan yang dapat melindungi produk dari pengaruh luar dan kontaminasi serta dapat mencegah tersebarnya HPHK keluar dari IKH ke lingkungan.

Pembagian ruangan disesuaikan dengan fungsi dan kegunaan masing-masing ruangan sehingga tidak saling bercampur antara ruangan-ruangan yang berbeda fungsi dan peruntukannya.

Dapat memisahkan produk yang berbeda jenis dan kriterianya sesuai dengan persyaratan bioisecurity, sanitasi, higiena dan kehalalan.

4. Sarana dan Prasarana.

A. Sarana dan Prasarana Utama

- Sarana :

a. *Emplacements* tempat *Docking*/parkir kontainer (*Container Docking/parking emplacement*)

b. Loading deck/tempat bongkar muat (mempunyai fasilitas bongkar/muat produk). Tempat bongkar muat merupakan fasilitas penting dalam suatu unit Karantina Hewan dengan tersedianya fasilitas bongkar muat akan memberikan pelayanan yang baik dalam bongkar muat yang bertujuan untuk memberikan kelancaran dalam bongkar muat. Persyaratan untuk tempat bongkar muat adalah sebagai berikut:

- Untuk permanen dibuat dari beton
- Permukaan yang rata/halus untuk memudahkan dibersihkan/ cuci hama
- Ketinggian yang sesuai dengan alat/kendaraan transportasi produk

c. *Cold storage* dapat berupa *Cold room* dan/atau *chilling room* dan/atau *refrigerator* yang dilengkapi alat pengukur suhu (termometer) dan kelembaban (higrometer). Persyaratan untuk *cold Storage* adalah sebagai berikut:

- Mampu mempertahankan suhu bagian dalam (*internal temperature*) minimum -18 °C
- Harus dilengkapi dengan alat pengukur suhu dan kelembaban yang mudah terbaca, berada di bagian luar *cold storage*
- Harus dilengkapi dengan pemisah untuk masing-masing kelompok produk
- Harus dapat tertutup rapat tidak boleh bocor
- Sistem pendingin harus mampu mendinginkan secara merata misalnya dilengkapi dengan air circulator.
- Memiliki rancang bangun yang memudahkan untuk melakukan tindakan karantina, dibersihkan dan dekontaminasi
- Dinding harus dapat menahan temperatur dingin dan kebocoran
- Lantai harus dapat menahan beban isi dan tidak licin, serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi
- Atap terbuat dari bahan yang bisa menutupi keseluruhan dapat menahan temperatur dingin dan tidak bocor
- Letak bangunan harus ditata sedemikian rupa agar memudahkan dalam pelaksanaan kegiatan sehari-hari, memudahkan pengaturan drainase dan penampungan limbah

- Sudut-sudut ruangan tumpul untuk memudahkan membersihkannya.
- d. Sumber air bersih yang memadai dan instalasinya
- e. Tempat penampungan air bersih (Reservoir air)
- f. Fasilitas pengolahan air bersih (apabila diperlukan)
- g. Bangunan penampung air, tower air.
- h. Jumlah titik sumber dan tower air disesuaikan dengan kebutuhan
- i. Saluran pembuangan limbah cair yang terawat baik (Drainase)
- j. Tempat pembuangan sampah, penampungan limbah padat
- k. Sumber listrik PLN dan Generator
- l. Pos keamanan dan Menara pengawas
- m. Akses jalan yang baik
- n. Rumah pegawai, satpam
- o. pagar
- Prasarana :
 - a. Tempat pemeriksian yang memiliki luas ruangan yang memadai dengan penerangan yang cukup.
 - b. Fasilitas dan peralatan untuk pemeriksian Peralatan untuk pemeriksian, pengambilan, penanganan, penyimpanan, dan pengiriman sampel
 - c. Ruangan laboratorium tempat pengambilan dan penanganan sampel
 - d. Ruangan dan tempat penyimpanan peralatan
 - e. Fasilitas dan alat penanda barang (termasuk alat untuk segel)
 - f. Alat transportasi dengan pendingin yang memadai
 - g. Fasilitas transport sampel ke laboratorium rujukan

- h. Alat pelindung diri dan P3K
- i. Timbangan kapasitas besar (50 kg) dan kapasitas kecil (500 gram)
- j. Kantor administrasi/tempat/ruangan untuk pelayanan umum/ *public services*
- k. Peralatan dekontaminasi dan cuci hama untuk produk dan peralatan kecil (seperti: *Incinerator, autoclave*)
- l. Peralatan desinfeksi dan cuci hama untuk ruangan dan peralatan besar (Generator fumigasi dan defumigasi, sprayer, UV lamp)
Fasilitas cuci dan desinfeksi tangan, peralatan, kendaraan
- m. Fasilitas pemadam kebakaran (*Fire extinguisher + alarm*)
- n. Alat pembatas letak/ lokasi penempatan produk untuk memisahkan letak produk yang harus dipisahkan, termasuk pemisahan bahan berdasarkan persyaratan kehalalan.
- o. Pallet plastik yang mudah dibersihkan dan didisinfeksi
- p. Rak untuk meletakkan produk
- q. Program dan fasilitas *pest control*

B. Persyaratan Sarana dan Prasarana Penunjang

- Sarana :

Area dan emplacement/plaza untuk *Docking/parking container*

1. Terbuat dari beton yang kuat untuk menyangga container dan/atau untuk parkir truk kontainer
2. Permukaan lantai rata dan mudah dibersihkan/cuci hama, landai ke arah saluran pembuangan limbah cair

- Prasarana :

1. Papan nama IKH/IKHS
Ukuran:

- Mudah dilihat dari luar area
- Sekurang-kurangnya memuat informasi tentang: Nama IKHS, Alamat, Nomor pendaftaran/Izin
- Papan peringatan "Yang tidak berkepentingan dilarang masuk area IKHS" dan Petunjuk-petunjuk lainnya.

2. Pagar :

Pagar dapat dibuat dari tembok beton/besi atau kawat, dengan tinggi pagar minimal meter. Pintu pagar dibuat dari bahan yang kuat dan aman serta dilengkapi kunci.

C. Biosekuriti.

Biosecurity merupakan suatu persyaratan utama kelengkapan suatu IKH yang meliputi sistem, rancang bangun, fasilitas dan pengelolaan biosekuriti. IKH harus dilengkapi dengan fasilitas Biosekuriti untuk menjamin keamanan produk dari pengaruh dan kontaminasi dari luar serta menjaga untuk tidak tersebarnya patogen dan bahan hazard lainnya dari produk atau dari IKH ke lingkungan luar yang lebih luas.

Fasilitas biosekuriti pada IKH :

1. Pagar keliling lokasi IKH
2. Dekontaminasi : Dilakukan dengan cara *dipping* atau *spray* atau *autoclave*.
3. Fasilitas pengolahan limbah organik
 Dapat berupa bak penampungan limbah yang dilengkapi kolam kontrol dan apabila diperlukan dapat dilakukan dekontaminasi.
 Terdiri dari penampungan limbah kotoran basah dan limbah kotoran kering.

4. Pengelolaan limbah lainnya yang berupa senyawa kimia yang tidak dapat diolah sendiri dapat ditampung di dalam suatu tempat penampungan untuk dibawa ketempat pengolahan yang sesuai.
5. Sarana Pemusnahan termasuk Incinerator apabila diperlukan.
6. Fasilitas dan Program *Pest control*
7. Bak kontrol *desinfectant* dan *sprayer* untuk mobil

5. Alat dan Mesin.

- a. Alat kebersihan.
Kereta dorong, *lifter/forklift*, minimal sekop, sapu, cangkul dan lain-lain
- b. Alat angkut :
Alat angkut truk untuk daging dan produk daging yang mempunyai *refrigerator/cooler* disesuaikan dengan kapasitas serta kebutuhan.
- c. Sarana pelayanan umum :
Bangunan sarana pelayanan umum terdiri dari :
 - Ruang kantor/administrasi
 - kamar mandi dan toilet (MCK).
 - mushola.

Lampiran 2 : Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian
Nomor : 499.a/Kpts/PD.670.210/L/12/2008
Tanggal : 3 Desember 2008
Tentang : Petunjuk Persyaratan Instalasi Karantina Hewan Untuk
Produk Hewan Pangan (Daging, Karkas dan Jeroan)

a. Prosedur Cara membersihkan *cold storage*:

1. Bersihkan semua sampah di dalam ruangan pendingin
2. Bersihkan pallets dan tempat penyimpanan/kontainer setiap 4 bulan sekali
3. Jika ruangan kosong maka bersihkan lantai dan dinding dengan diterjen dan air panas, bilas dengan air bersih dan *spray* dengan larutan yang mengandung chlorine aktif 0,3%
4. Desinfeksi ruangan *chilling storage* selama 48 jam tidak kurang 2 tahun sekali dan ruangan produk beku ketika kosong
5. Sebelum menyimpan produk hewan dalam ruangan bersihkan bau ruangan dengan mengatur ventilasi dan *spray* dengan larutan *ammonium salts*
6. Alat angkut dibersihkan dengan desinfektans setiap hari

- b. Beberapa Tabel dan Gambar berisi Informasi yang dapat digunakan sebagai acuan dalam mengelola IKH produk hewan khususnya Produk Daging.

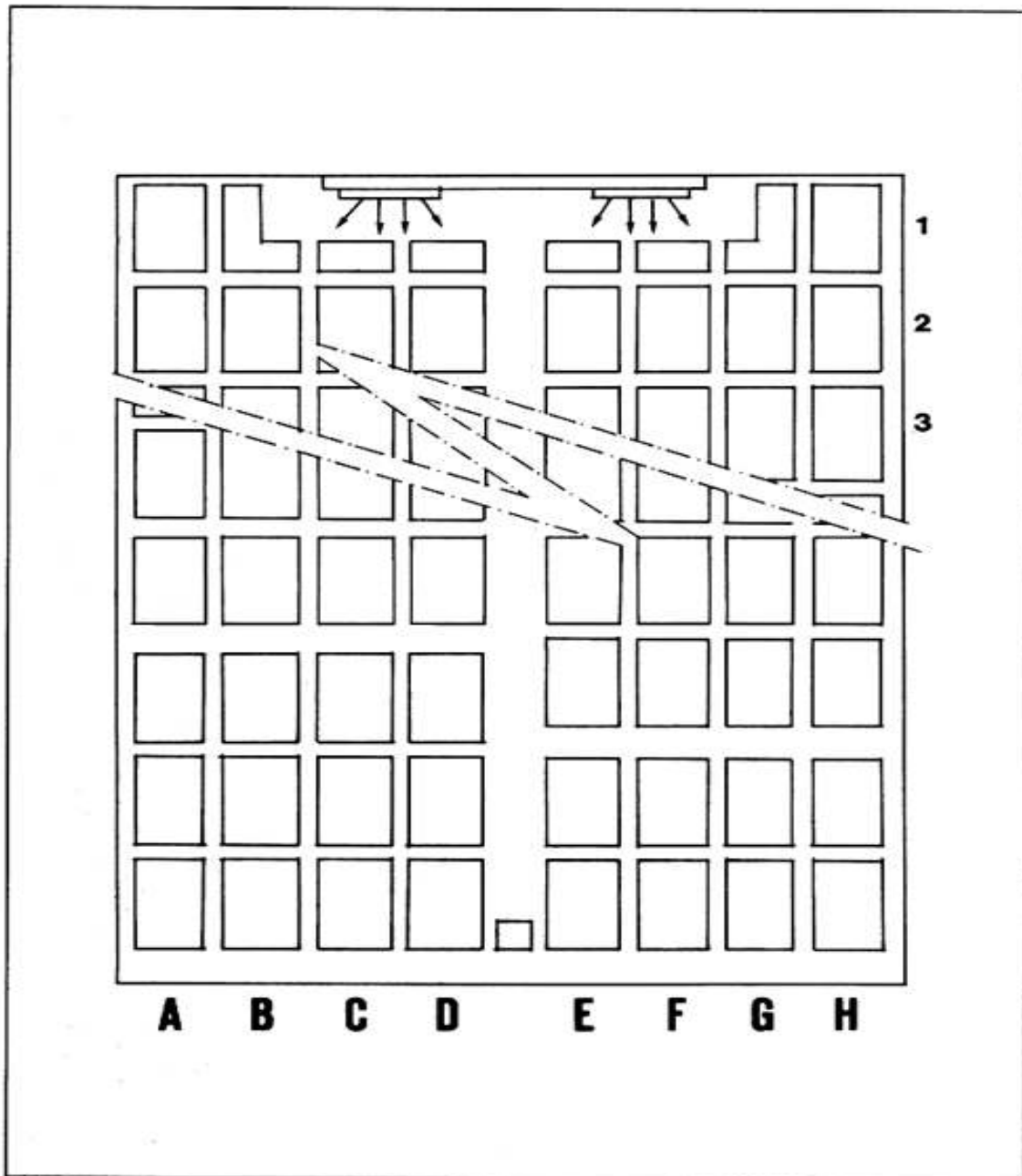
Tabel 1 . Daya Tahan Penyimpanan Daging dan Produknya

<i>Produk</i>	<i>Daya Tahan Penyimpanan dalam bulan</i>		
	<i>-18 °C</i>	<i>-25 °C</i>	<i>-30 °C</i>
Beef carcass	12	18	24
Roasts, steaks, packaged	12	18	24
Ground meat, packaged, (unsalted)	10	>12	>12
Veal carcass	9	12	24
Roasts, chops	9	10–12	12
Lamb carcass	9	12	24
Roasts, chops	10	12	24
Pork carcass	6	12	15
Roasts, chops	6	12	15
Ground sausage	6	10	
Bacon (green, unsmoked)	2–4	6	12
Lard	9	12	12
Poultry, chicken and turkeys, eviscerated, well packaged	12	24	24
Fried chicken	6	9	12
Offal, edible	4		

Tabel 2. Kondisi Penyimpanan Chilling untuk Produk Hewan

<i>Komoditi</i>	<i>Temperatur (°C)</i>	<i>Kelembaban (%)</i>	<i>Ketahanan daya Simpan</i>	
Daging sapi	-1.5 to 0	90	3–5	minggu
Daging Sapi (10% CO ₂)	-1.5 to -1	90–95	max. 9	minggu
Daging Kambing	-1 to 0	90–95	10–15	hari
Daging Babi	-1.5 to 0	90–95	1–2	minggu
Veal	-1 to 0	90	1–3;	minggu
Daging ayam	-1 to 0	>95	7–10	hari
Daging kelinci	-1 to 0	90–95	max. 5	hari

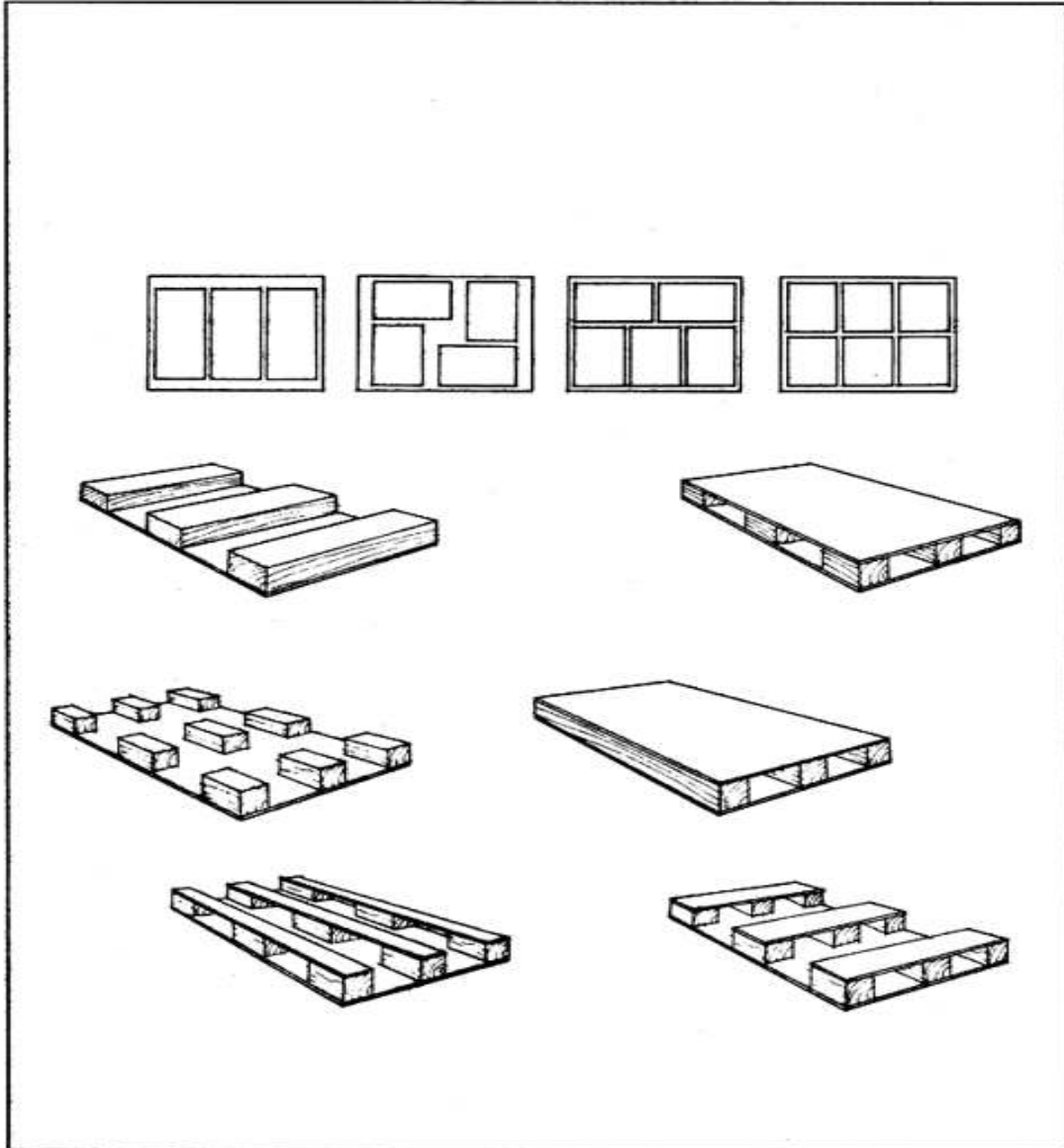
Gambar 1. Perencanaan penyimpanan (Store loading plan)



Keterangan:

- Jarak antar pallet 5 – 10 cm
- Jarak pallet dari dinding 15 – 20 cm
- Jarak *Gangway* untuk pergerakan *forklift/truck* tergantung pada *forklift/truck* yang digunakan antara 2,15 – 3 m

Gambar 2. Tipe Pallet yang digunakan untuk Penanganan dan Tumpukan



Keterangan

- Bahan yang digunakan untuk pallet dapat berbeda-beda tergantung standar yang digunakan (kayu, besi, aluminium, plastik dll), ukuran 0,80x1x1,2 m
- Panjang dan pendek ukuran luas pallet dapat dinaikan 5 – 15 cm sesuai dengan rekomendasi pengaturan modul pallet
- Tumpukan pallet 3 -4 pallet untuk perputaran tinggi dan 7 – 8 pallet untuk perputaran yang rendah

Gambar 3. Fasilitas *docking*

