

### Informasi Perikanan

1300 550 474

Pengawasan sumber daya  
kelautan dan perikanan

1800 043 536

Telepon Hama dan Penyakit Air

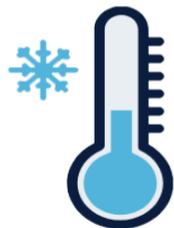
(02) 4916 3877

Telepon Dinas Otoritas Pangan  
NSW

1300 552 406

Untuk informasi lebih lanjut,  
kunjungi :

[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)



### Jaga tetap dingin

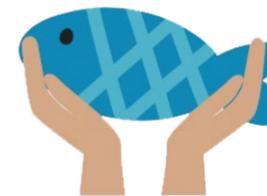
- Gunakan bubuk es (*ice slurry*) dengan rasio yang benar tergantung pada tangkapan
- Setelah tangkapan didinginkan, simpan di atas es untuk menjaga suhunya
- Jaga level es untuk memastikan tangkapan selalu berada di atas es (bukan air!)

**SEMAKIN DINGIN PRODUK,  
SEMAKIN LAMA DAYA TAHANNYA  
– JAGA 5°C ATAU SEDEKAT  
MUNGKIN DENGAN 0°C**



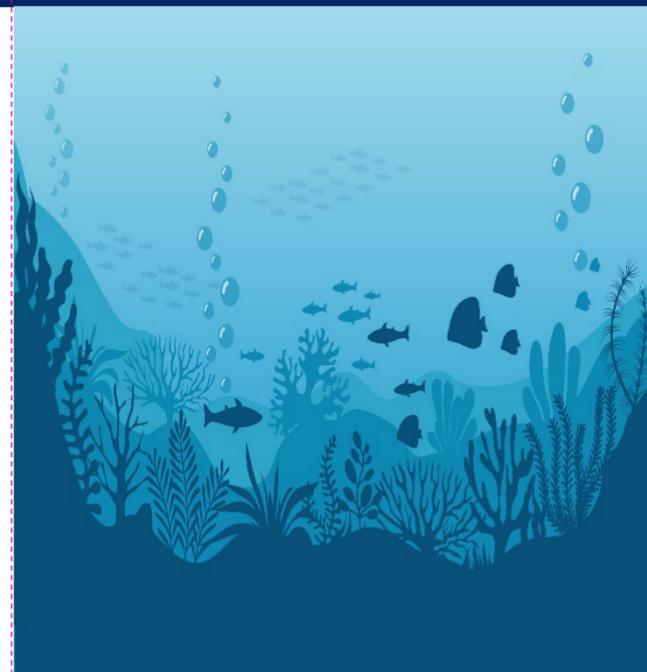
### Jaga tetap bersih

- Awali dan akhiri hari dengan bersih
- Gunakan bahan kimia pembersih yang aman digunakan di area makanan
- Pastikan semua kotak es, Esky®, dan unit pendingin selalu bersih
- Pastikan semua meja, bangku, dan area pemrosesan tetap bersih saat tidak digunakan
- Pastikan semua peralatan yang digunakan disimpan dalam kondisi bersih (misalnya kait, pisau dll.)



### Jaga tetap aman

- Es hanya boleh dibuat dengan menggunakan air minum
- Jangan memancing/memanen dari area yang terkontaminasi
- Pastikan bahan kimia dan bahan bakar disimpan jauh dari area tangkapan dan pemrosesan
- Hilangkan kerusakan pada produk selama proses penanganan, penyimpanan, dan pengangkutan
- Hanya gunakan bahan kemasan yang sesuai dengan tujuan
- Patuhi persyaratan pelabelan



**Bantuan Dinas Otoritas  
Pangan NSW Telepon**

1300 552 406

FA421/2304



### Kondisi kapal dan perawatannya

- Jaga agar kapal bebas dari karat di area kontak makanan
- Kayu tidak boleh digunakan di area kontak makanan
- Gunakan bahan dan peralatan yang halus dan tahan air di kapal
- Jika area dicat, pastikan cat tidak mengelupas
- Bak ikan harus dijaga dalam kondisi baik - hati-hati terhadap plastik yang rusak dan busa yang terbuka
- Kapal harus mematuhi Kode Standar Makanan



### Hewan peliharaan dilarang naik ke kapal

- Hewan peliharaan tidak boleh berada di kapal setiap saat selama penangkapan dan pemrosesan makanan laut untuk konsumsi manusia
- Satu-satunya pengecualian adalah hewan pembantu (misalnya anjing pemandu)



### Kebersihan Pribadi

- Bersihkan tangan dengan sabun sebelum setelah dan antara:
  - Menggunakan toilet
  - Menyentuh hidung dan wajah Anda
  - Merokok
  - Menyentuh makanan laut mentah lalu menyentuh makanan laut yang sudah dimasak
- Jangan bekerja di kapal jika Anda tidak sehat
- Tutup luka dll, dengan perban yang sesuai



### Dilarang merokok di area pemrosesan makanan

## Dari Bahari ke Pelanggan

Cara menangani hasil laut yang baru ditangkap di kapal di kapal

