Rp. 50.000.000 Biaya Sertifikasi HACPP Halal, Pembayaran PNBP, Penilaian, Serta Pelatihan Untuk Setiap Dapur Badan Gizi Nasional



Salah satu Dapur MBG menyiapkan makanan yang akan didistribusikan.

Jakarta, BK – Semua dapur Makanan Bergizi yang dikelola Badan Gizi Nasional wajib mendapatkan sertifikat halal. Banyak pihak yang salah kaprah yang mengira kalau sudah mendapat HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) maka otomatis halal, padahal keduanya berbeda. Halal tidak hanya soal bahan, tapi juga proses dari hulu ke hilir untuk menjamin syariat sedangkan HACCP menjamin keamanan makanan. Jadi dua-duanya wajib ada di Dapur MBG

Sertifikasi HACCP dan Sertifikasi Halal adalah dua sistem penting yang saling melengkapi untuk menjamin keamanan, kualitas, dan kehalalan produk pangan

HACCP berfokus pada sistem manajemen keamanan pangan, pencegahan bahaya (biologis, kimia, dan fisik), serta pengendalian Critical Control Point (CCP). Dikeluarkan oleh Lembaga Sertifikasi Sistem HACCP yang terakreditasi KAN. Sertifikat Halal berfokus pada kepatuhan terhadap syariat atau hukum Islam, termasuk sumber bahan baku, kebersihan, dan proses pengolahan. Sertifikat Halal diterbitkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Untuk mengurus dokumen tersebut tersedia banyak layanan terpadu (bundling), yang menggabungkan HACCP, ISO 22000 dan Sertifikat Halal. Berdasarkan informasi dari pengadaan barang dan jasa Badan Gizi Nasional, dianggarkan biaya Rp. 50.000.000.000 untuk sertifikasi 1.000 unit dapur MBG yang berarti Rp. 50.000.000 anggaran biaya per dapur MBGnya. Biaya ini akan sangat besar jika dihitung dengan jumlah dapur MBG yang ada.

Dasar pengenaan biaya Rp. 50.000.000 per unit dapur tersebut tentunya sudah mendapat kajian dan pertimbangan dari instansi yang berwenang. (Tim)