



WALIKOTA YOGYAKARTA

NOMOR : 64

TAHUN 2010

PERATURAN WALIKOTA YOGYAKARTA

NOMOR 64 TAHUN 2010

TENTANG

HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN PANGAN

WALIKOTA YOGYAKARTA,

- Menimbang :
- a. bahwa dalam rangka pengawasan dan pengendalian pengelolaan makanan dan minuman yang diproduksi oleh rumah makan/restoran dan sejenisnya, usaha jasa boga/catering, usaha produksi pangan industri rumah tangga dan depot air minum agar memenuhi standar pengelolaan pangan, maka perlu adanya pengaturan mengenai hygiene sanitasi pengelolaan pangan;
 - b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a diatas, maka perlu ditetapkan dengan Peraturan Walikota;
- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 16 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-daerah Kota Besar Dalam Lingkungan Propinsi Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat dan Dalam Daerah Istimewa Yogyakarta;
 2. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular;
 3. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;

4. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah sebagaimana telah diubah dengan beberapa kali yang terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008;
5. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;
6. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan;
7. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 329/MENKES/PER/X/1976 tentang Produksi dan Peredaran Makanan;
8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 330/MENKES/PER/X/1976 tentang Wajib Daftar Makanan;
9. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/VI/1985 tentang Makanan Kadaluwarsa;
10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/MENKES/PER/X/1999;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 416/MENKES/PER/IX/1990 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air;
12. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
13. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga;
14. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan;
15. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/ SKA/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;
16. Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Yogyakarta Nomor 9 Tahun 1995 tentang Pengawasan Kualitas Air;

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

- 17 Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 26 Tahun 2002 tentang Penataan Pedagang Kaki Lima;
- 18 Keputusan Walikota Yogyakarta Nomor 88 Tahun 2003 tentang Petunjuk Pelaksanaan Peraturan Daerah Nomor 26 Tahun 2002 tentang Penataan Pedagang Kaki Lima sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 62 Tahun 2009;
- 19 Keputusan Walikota Yogyakarta Nomor 88 Tahun 2003 tentang Petunjuk Pelaksanaan Peraturan Daerah Nomor 26 Tahun 2002 tentang Penataan Pedagang Kaki Lima sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 62 Tahun 2009;

MEMUTUSKAN :

**Menetapkan : PERATURAN WALIKOTA YOGYAKARTA
TENTANG HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN
PANGAN**

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam Peraturan Walikota ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kota Yogyakarta.
2. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Kota Yogyakarta.
3. Walikota adalah Walikota Yogyakarta.
4. Dinas adalah Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta.
5. Kepala Dinas adalah Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta.
6. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.

7. Pengelolaan Pangan adalah pengelolaan bahan mentah, makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan dan penyajian makanan serta minuman pada rumah makan/restoran dan sejenisnya, usaha jasa boga/catering, industri rumah tangga produksi pangan, dan depot air minum.
8. Hygiene sanitasi pengelolaan pangan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat/bangunan dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
9. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap bahan, produk pangan, personal, sarana dan prasarana yang memenuhi persyaratan bakteriologis kimia dan fisik.
10. Usaha pengelolaan pangan adalah usaha rumah makan/restoran dan sejenisnya, jasa boga/catering, produksi pangan industri rumah tangga, dan depot air minum.
11. Rumah makan/restoran dan usaha sejenisnya adalah setiap jenis usaha pengelolaan pangan yang tempat usahanya sebagian atau seluruh merupakan bangunan permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
12. Jasa boga/catering adalah suatu usaha perseorangan atau badan hukum yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usahanya atas dasar pesanan.
13. Produksi pangan industri rumah tangga adalah suatu usaha perorangan atau badan hukum yang memiliki usaha di bidang pengelolaan pangan dengan tempat usaha di tempat tinggalnya dan peralatan pengolahan pangannya secara manual hingga semi otomatis.
14. Depot air minum adalah tempat produksi dan tempat penjualan air minum dengan cara curah, tidak dalam bentuk kemasan.
15. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan factor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan dan lap pengering, tempat sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (*locker*), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya dan pengendalian hama serta peralatan kebersihan.

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

16. Sertifikasi hygiene sanitasi pengelolaan pangan adalah izin yang diberikan untuk kegiatan usaha di bidang pengelolaan pangan yang telah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
17. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
18. Pedagang kaki lima pangan yang selanjutnya disingkat PKL pangan adalah pelaku usaha yang melakukan kegiatan usaha pengelolaan pangan dalam waktu tertentu dan tempatnya bersifat sementara dengan menggunakan sarana berdagang yang mudah dipindahkan dan dibongkar pasang.
19. Badan adalah sekumpulan orang dan/atau modal yang merupakan kesatuan, baik yang melakukan usaha maupun yang tidak melakukan usaha yang meliputi perseroan terbatas, perseroan komanditer, perseroan lainnya, badan usaha milik negara (BUMN), atau badan usaha milik daerah (BUMD) dengan nama dan dalam bentuk apa pun, firma, kongsi, koperasi, dana pensiun, persekutuan, perkumpulan, yayasan, organisasi massa, organisasi sosial politik, atau organisasi lainnya, lembaga dan bentuk badan lainnya termasuk kontrak investasi kolektif dan bentuk usaha tetap.

BAB II RUANG LINGKUP

Pasal 2

Ruang lingkup yang diatur dalam peraturan Walikota ini meliputi :

- a. penyelenggaraan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Pangan;
- b. persyaratan dan tatacara mendapatkan sertifikat Hygiene Sanitasi Pengelolaan Pangan.

BAB III PENYELENGGARAAN HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN PANGAN

Pasal 3

- (1) Setiap orang atau badan yang menyelenggarakan usaha pengelolaan pangan wajib memiliki sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan dan menjadi salah satu syarat untuk memperoleh Izin Gangguan.

- (2) Persyaratan untuk memperoleh Izin Gangguan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dalam bentuk Surat Pernyataan Kesanggupan untuk mengurus Sertifikat Hygiene Sanitasi Pengelolaan Pangan.
- (3) Sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dengan cara mengikuti penyuluhan yang diselenggarakan oleh SKPD yang berwenang atau asosiasi pengusaha pengelola pangan.

Pasal 4

- (1) Sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 terdiri atas:
 - a. sertifikat hygiene sanitasi rumah makan/restoran dan usaha sejenisnya;
 - b. sertifikat hygiene sanitasi jasa boga/catering;
 - c. sertifikat hygiene sanitasi produksi pangan industri rumah tangga;
 - d. sertifikat hygiene sanitasi depot air minum; dan
 - e. sertifikat hygiene sanitasi pedagang kaki lima pangan.
- (2) Sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku selama 2 (dua) tahun dan dapat diperbarui.

BAB IV

PERSYARATAN DAN TATA CARA SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN PANGAN

Bagian Kesatu Persyaratan

Paragraf 1 Sertifikat Baru

Pasal 5

- (1) Permohonan sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan baru diajukan kepada Kepala Dinas dengan memenuhi persyaratan administrasi sebagai berikut:
 - a. fotocopy KTP pemohon yang masih berlaku;
 - b. fotocopy izin gangguan/izin pedagang kaki lima pangan yang masih berlaku bagi usaha yang sudah berjalan;

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

- c. fotocopy sertifikat penyuluhan hygiene sanitasi pengelolaan pangan;
 - d. denah lokasi dan bangunan tempat produksi;
 - e. fotokopi hasil pemeriksaan kualitas air dari sumber air yang digunakan;
 - f. rekomendasi dari asosiasi pengusaha pengelola pangan;
 - g. pas foto terbaru ukuran 4x6 sebanyak 4 (empat) lembar.
- (2) Persyaratan teknis sertifikasi hygiene sanitasi pengelolaan pangan untuk masing-masing jenis usaha tersebut dalam Lampiran I Peraturan Walikota ini.

Paragraf 2 **Perpanjangan Sertifikat** **Pasal 6**

Untuk perpanjangan sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan diajukan kepada Kepala Dinas dengan memenuhi persyaratan administrasi sebagai berikut:

- a. fotocopy KTP pemohon yang masih berlaku;
- b. fotocopy izin gangguan/izin pedagang kaki lima pangan yang masih berlaku bagi usaha yang sudah berjalan;
- c. fotocopy sertifikat penyuluhan hygiene sanitasi pengelolaan pangan apabila usaha pengelolaan pangan berganti pengelola;
- d. denah lokasi dan bangunan tempat produksi;
- e. rekomendasi dari asosiasi pengusaha pengelola pangan;
- f. pas foto terbaru ukuran 4x6 sebanyak 4 (empat) lembar.

Bagian Kedua **Tatacara** **Pasal 7**

- (1) Pemohon mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas dengan memenuhi syarat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 secara lengkap dan benar.
- (2) Apabila persyaratan belum lengkap dan benar, maka dokumen permohonan dikembalikan.

- (3) Dalam waktu paling lama 7 (tujuh) hari kerja dilakukan peninjauan lokasi usaha oleh tim sertifikasi.
- (4) Dalam waktu paling lama 7 (tujuh) hari kerja Kepala Dinas menerbitkan sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan atau penolakan permohonan dimaksud disertai alasan-alasannya.
- (5) Format formulir permohonan sertifikasi dan bentuk sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (4) tersebut dalam Lampiran II Peraturan Walikota ini.

Pasal 8

Sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan wajib dipasang ditempat yang mudah dibaca dan dilihat oleh umum.

BAB V KEWAJIBAN

Pasal 9

Setiap orang atau badan yang memiliki sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan wajib:

- a. bertanggungjawab atas penyelenggaraan usahanya, sehingga persyaratan hygiene sanitasi pangan terpenuhi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
- b. melakukan kegiatan sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan dalam sertifikasi yang telah diperolehnya;
- c. memiliki sertifikat penyuluhan hygiene sanitasi pengelolaan pangan;
- d. memperkerjakan tenaga penjamah makanan yang bersertifikat kursus penjamah makanan;
- e. mengujikan sampel pengelolaan pangannya ke Laboratorium yang berwenang;
- f. membantu pelaksanaan pengawasan yang dilakukan oleh petugas.

BAB VI SANKSI

Pasal 10

- (1) Pemilik sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan diberikan peringatan secara tertulis apabila tidak memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8.
- (2) Kepala Dinas memberikan peringatan tertulis kepada pemilik sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan sebanyak 3 (tiga) kali berturut-turut dengan tenggang waktu masing-masing 1 (satu) minggu.
- (3) Apabila peringatan tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak diindahkan, maka izin gangguannya dapat dicabut.

BAB VII PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 11

Pembinaan dan pengawasan terhadap usaha rumah makan/restoran dan sejenisnya, usaha jasa boga/catering, produksi pangan industri rumah tangga, depot air minum, dan PKL pangan dilakukan oleh Dinas dengan berkoordinasi dengan Satuan Kerja Perangkat Daerah (SKPD) dan instansi terkait serta asosiasi pengusaha pangan.

BAB VIII KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 12

- (1) Untuk usaha pengelolaan pangan yang sudah berjalan wajib menyesuaikan dengan Peraturan Walikota ini paling lama 6 (enam) bulan sejak Peraturan Walikota ini diundangkan.
- (2) Dengan berlakunya Peraturan Walikota ini, maka sertifikat hygiene sanitasi pengelolaan pangan yang telah dimiliki wajib disesuaikan paling lambat 1 (satu) tahun sejak Peraturan Walikota ini diundangkan.

BAB IX
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 13

Peraturan Walikota ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Walikota ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kota Yogyakarta.

Ditetapkan di Yogyakarta
pada tanggal 24 September 2010

WALIKOTA YOGYAKARTA,

ttd

H. HERRY ZUDIANTO

Diundangkan di Yogyakarta
pada tanggal 24 September 2010

SEKRETARIS DAERAH KOTA YOGYAKARTA

ttd

H. RAPINGUN

BERITA DAERAH KOTA YOGYAKARTA TAHUN 2010 NOMOR 64

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

LAMPIRAN I: PERATURAN WALIKOTA YOGYAKARTA
NOMOR : 64 TAHUN 2010
TANGGAL : 24 SEPTEMBER 2010

PERSYARATAN TEKNIS SERTIFIKASI HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN PANGAN

I. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

A. PERSYARATAN LOKASI BANGUNAN

1. Lokasi

Rumah makan terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.

2. Bangunan

a. Umum

- 1) bangunan dan rancang bangun dibuat sesuai dengan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku;
- 2) terpisah dari tempat tinggal.

b. Tata Ruang

- 1) pembangunan ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi;
- 2) setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu;
- 3) ruang harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan.

c. Konstruksi

1) Lantai

- a) lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan;
- b) pertemuan lantai dengan dinding tidak boleh membuat sudut.

2) Dinding

- a) permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan;
- b) permukaan dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan yang kuat dan tidak menyerap air.

3) Ventilasi

- a) ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut:
 - i. cukup menjamin peredaran udara dengan baik;
 - ii. dapat menghilangkan uap, gas, asap, dan bau dalam ruangan;
- b) ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

4) Pencahayaan/Penerangan

- a) intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan;

- b) di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaannya sedikitnya 10 (sepuluh) *foot candle*;
 - c) pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.
- 5) Atap
tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.
- 6) Langit-langit
- a) permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan;
 - b) tidak terdapat lubang-lubang;
 - c) tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter.
- 7) Pintu
- a) pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan;
 - b) pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka kearah luar;
 - c) setiap bagian bawah pintu setinggi 35 cm dilapisi logam;
 - d) jarak antara pintu dengan lantai tidak lebih dari 1 cm.

B. PERSYARATAN FASILITAS SANITASI

1. Air Bersih

- a) harus sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku;
- b) jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

2. Air Limbah

- a) sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak mencemari lingkungan, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan riol;
- b) sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut pedoman Plumbing Indonesia;
- c) saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak.

3. Toilet

- a) letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan;
- b) toilet untuk wanita harus terpisah dengan toilet pria;
- c) toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung;
- d) toilet dibersihkan dengan detergen dan alat pengering;
- e) tersedia cermin, tempat sampah, serta sabun;
- f) lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan cukup;
- g) ventilasi dan pencahayaan yang cukup;
- h) tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi saluran pembuangan;
- i) tersedia jamban dilengkapi dengan air yang cukup serta sapu tangan kertas

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

j) jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut:

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m ²)	Wanita		Pria	
		WC	Tempat cuci tangan	WC	Tempat cuci tangan
Sampai dengan 150	Sampai dengan 250	1	1	1	1
151 – 350	251 – 500	2	2	2	2
351 – 950	501 – 750	4	2	2	2
951 – 1500	751 – 1000	4	2	3	3
Tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1

k) Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut:

Jumlah Karyawan	Jumlah Jamban
1-10 orang	1 buah
11-25 orang	2 buah
26-50 orang	3 buah
Setiap penambahan 25 orang	Penambahan 1 buah

l) diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.

4. Tempat Sampah

- tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup;
- tersedia tempat sampah dengan jumlah dan volume yang cukup, disesuaikan dengan jenis sampah pada setiap tempat kegiatan;
- sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran;
- disediakan tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

5. Tempat Cuci Tangan

- jumlah tempat cuci tangan untuk tamu sesuai dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut:

Kapasitas Tempat Duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1 – 60 orang	1
61 – 120 orang	2
121 – 200 orang	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

- tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan;
- fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.

6. Tempat Cuci Peralatan

- terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan;
- tempat pencuci peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah;

- c) bak pencuci sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk menguyur, menyabun, membilas;
 - d) Salah satu bak pencuci dilengkapi dengan air panas suhu $40^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$ atau larutan desinfektan.
7. Tempat Pencuci Bahan Makanan
- a) terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan;
 - b) bahan makanan dicuci dengan air mengalir;
 - c) tempat cucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
8. Fasilitas Loker Karyawan
- a) terbuat dari bahan yang kuat, aman mudah dibersihkan dan tertutup rapat;
 - b) jumlah loker disesuaikan dengan jumlah karyawan;
 - c) loker ditempatkan diruangan terpisah dengan dapur dan gudang;
 - d) loker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.
9. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus
- a) tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat mencegah masuknya serangga dan tikus;
 - b) setiap lubang pada bangunan dan persilangan pipa harus rapat untuk mencegah masuknya serangga dan tikus.

C. PERSYARATAN DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG BAHAN MAKANAN

1. Dapur

- a) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan;
- b) Permukaan lantai dibuat cukup landai kearah saluran pembuangan air limbah;
- c) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh permukaan atap ruangan dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan;
- d) Dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood) dan exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur;
- e) Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood);
- f) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan daun pintu membuka kearah luar;
- g) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri;
- h) Ruangan dapur paling sedikit terdiri dari:
 - 1. Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan;
 - 2. Tempat penyimpanan peralatan dan bahan makanan;
 - 3. Tempat pengolahan makanan;
 - 4. Tempat persiapan penyajian.
- i) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle;
- j) Ruang dapur harus bersih, bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya;
- k) Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram;

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

- l) Tersedia fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, sabun dan alat pengering;
 - m) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.
2. Ruang Makan
- a) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²;
 - b) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka kearah luar;
 - c) Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih;
 - d) Tempat penyajian makanan jadi harus tertutup, menjamin tidak tercemarnya makanan;
 - e) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus tetap melindungi peralatan dan makanan dari pencemaran;
 - f) Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram;
 - g) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal;
 - h) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya;
 - i) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang.
3. Gudang Bahan Makanan
- a) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang;
 - b) Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan selain bahan makanan;
 - c) Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle (fc);
 - d) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan;
 - e) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara;
 - f) Gudang harus dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga dan tikus.

D. PERSYARATAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. Bahan Makanan
 - a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk;
 - b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi;
 - c) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan, dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.
2. Makanan Jadi
 - a) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembungan, cekung dan kebocoran;
 - b) Angka kuman E. Coli pada makanan 0 per gram contoh makanan;
 - c) Angka kuman E. Coli pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman;
 - d) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku;
 - e) Buah-buahan dicuci bersih dengan air mengalir yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayur-sayuran yang dimakan mentah setelah dicuci dengan air

E. PERSYARATAN PENGOLAHAN MAKAN

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan:
 - a) Sarung tangan plastik;
 - b) Penjepit makanan;
 - c) Sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:
 - a) Celemek/apron;
 - b) Tutup rambut;
 - c) Sepatu dapur;
 - d) Berperilaku:
 - * Tidak merokok;
 - * Tidak makan atau mengunyah;
 - * Tidak memakai perhiasan di tangan;
 - * Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah dari kamar kecil;
 - * Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat makan atau restoran.
4. Tenaga pengolah makanan harus sehat, tidak sebagai karier/ pembawa bibit penyakit (TBC, hepatitis, typhus, diare, dll).

F. PERSYARATAN TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. Penyimpanan Bahan Makanan
 - a) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih;
 - b) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi;
 - c) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan:
 - * Dalam suhu yang sesuai;
 - * Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm;
 - * Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%.
 - d) Jarak penyimpanan bahan makanan terhadap lantai, dinding dan langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:

* Jarak makanan dengan lantai	15 cm
* Jarak makanan dengan dinding	5 cm
* Jarak makanan dengan langit-langit	60 cm
 - e) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan;
 - f) Bahan makanan yang masuk lebih dahulu harus dikeluarkan/digunakan lebih dahulu (First in first Out).

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

2. Penyimpanan Makanan Jadi

- a) Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan;
- b) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}\text{C}$ atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang;
- c) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C .

G. PERSYARATAN PENYAJIAN MAKANAN

1. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran dengan menggunakan peralatan yang bersih;
2. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dengan pakaian bersih;
3. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C ;
4. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a) Tempat dan peralatan penyajian harus bersih;
 - b) Tempat-tempat bumbu, merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut botolnya;
 - c) Peralatan makan dan minum yang telah digunakan harus segera dibersihkan.

H. PERSYARATAN PERALATAN

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan, antara lain timah (Pb), arsenic (As), tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd), antimony (Sb), aluminium (Al);
2. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan;
3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan;
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan;
5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas, dan tidak boleh mengandung $E. Coli/\text{Cm}^2$ permukaan alat;
6. Cara mencuci peralatan harus memenuhi ketentuan:
 - a) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen, air dingin, air panas sampai bersih;
 - b) Dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau lodophor 12,5 ppm, air panas 80°C selama 2 menit.
7. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan:

Peralatan yang sudah disinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.
8. Penyimpanan peralatan harus mempunyai ketentuan:
 - a) Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih;

- b) Cangkir, mangkuk, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik;
- c) Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak;
- d) Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya;
- e) Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

II. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI JASA BOGA

A. PERSYARATAN FISIK

1. Lokasi

Jarak jasa boga harus minimal 500 m dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, bengkel cat dan sumber pencemaran yang mungkin terjadi seperti aliran angin dan air.

2. Bangunan dan fasilitas

a) Halaman.

- 1) Mempunyai papan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta sertifikat laik Hygiene Sanitasi;
- 2) Halaman bersih, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah, tidak terdapat tumpukan barang yang dapat menjadi sarang tikus;
- 3) Pembuangan air kotor (limbah dapur dan kamar mandi) tidak menjadi sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya;
- 4) Pembuangan air hujan lancar.

b) Konstruksi

Bangunan untuk kegiatan jasa boga harus kuat, bersih, dan memenuhi persyaratan teknis konstruksi bangunan yang berlaku.

c) Lantai

Permukaan lantai kedap air, rata, kelandaian cukup, tidak licin dan mudah dibersihkan.

d) Dinding

- 1) Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering, kedap air dan mudah dibersihkan;
- 2) Permukaan dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air (setinggi 2m), permukaannya halus, dan berwarna terang.

e) Langit-langit dan atap

- 1) Langit-langit harus menutup atap bangunan;
- 2) Langit-langit terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang;
- 3) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai;
- 4) Atap tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

f) Pintu dan Jendela

- 1) Pintu harus membuka ke arah luar;

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

- 1) Jendela, pintu dan lubang ventilasi tempat pengolahan makanan dilengkapi kassa;
 - 2) Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat menutup sendiri dan dilengkapi peralatan untuk mencegah masuknya serangga, seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- g) Pencahayaan
- 1) intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan;
 - 2) di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaannya sedikitnya 10 (sepuluh) *foot candle*;
 - 3) pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.
- h) Ventilasi/Penghawaan
- 1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman ($\pm 20\%$ dari luas lantai);
 - 2) Berfungsi mencegah udara di dalam ruangan terlalu panas dan menghindari kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit serta membuang bau, asap dan pencemaran.
- i) Ruang pengolahan makanan
- 1) Luas untuk pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan;
 - 2) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan sedikitnya 2 (dua) meter persegi untuk setiap orang bekerja;
 - 3) Ruang pengolahan makanan tidak berhubungan langsung dengan jamban dan kamar mandi;
 - 4) Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan tikus dan hewan lainnya.
- j) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan:
- 1) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/detergen;
 - 2) Bahan makanan yang tidak dimasak harus dicuci dengan air mengalir bebas hama;
 - 3) Peralatan dan bahan makan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang bebas dari pencemaran.
- k) Tempat cuci tangan
- 1) Tempat cuci tangan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat kerja, namun terpisah dengan tempat cuci peralatan. Dilengkapi dengan sabun dan pengering;

- 1) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai 1 – 10 orang = 1 buah dengan tambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
- l) Air Bersih
 - 1) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasa boga;
 - 2) Kualitas air bersih memenuhi syarat sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan.
- m) Jamban dan Kamar mandi
 - 1) Jasa boga : harus mempunyai jamban dan kamar mandi yang memenuhi syarat hygiene sanitasi serta memenuhi pedoman plumbing Indonesia;
 - 2) Jumlah jamban harus mencukupi sebagai berikut:

Jumlah karyawan :	1 – 10 orang	: 1 buah
	11 – 25 orang	: 2 buah
	26 – 50 orang	: 3 buah

Dengan penambahan 1 (satu) buah tiap setiap penambahan 30 orang.
- n) Tempat Sampah

Tempat sampah harus kedap air, tertutup, mudah dibersihkan dan tersedia dalam jumlah yang cukup, diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah.

B. PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN

1. Jasa boga Golongan A1:
 - a) Kriteria

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.
 - b) Ventilasi / Penghawaan:
 - 1) Bila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup harus menyediakan ventilasi yang dapat memasukkan udara segar;
 - 2) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
 - c) Tempat cuci tangan

Tersedia tempat cuci tangan yang permukaannya halus dan mudah dibersihkan.
 - d) Penyimpanan makanan

Untuk penyimpanan makanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari es (kulkas).
2. Jasa boga Golongan A2:
 - a) Kriteria

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

- b) Persyaratan:
 - 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A1.
 - 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a. Pengaturan ruang:

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain;
 - b. Ventilasi / Penghawaan
Pembuangan asap dapur dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.
 - c) Penyimpanan makanan
Untuk menyimpan makanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari penyimpanan dingin yang khusus untuk keperluan tersebut.
 - d) Fasilitas ganti pakaian:
 - 1) Bangunan harus dilengkapi dengan tempat penyimpanan serta ganti pakaian yang cukup;
 - 2) Fasilitas ganti pakaian tersebut ditempatkan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi terhadap makanan.
3. Jasa Boga Golongan A3:
- a) Kriteria
Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.
 - b) Persyaratan
 - 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A2.
 - 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a. Pengaturan ruangan
Ruang pengolahan makanan harus terpisah dengan bangunan untuk tempat tinggal.
 - b. Ventilasi / Penghawaan
Pembuangan asap dapur dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap dan cerobong asap.
 - c. Ruang pengolahan makanan
 - Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan.
 - Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5° C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.
 - d. Alat angkut dan wadah makanan
 - Tersedia kendaraan pengangkut yang khusus dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan jadi.

- Alat/lemari angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- Pada setiap kotak yang dipergunakan sekali pakai untuk mawadahi makanan harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta laik Hygiene Sanitasi.
- Jasa boga yang menyajikan makanan tidak dengan kontak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin usaha laik Hygiene Sanitasi di tempat yang mudah diketahui umum.

4. Jasa boga Golongan B

a) Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jamaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b) Persyaratan :

1. Halaman :

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan grease trap (perangkap lemak) sebelum dialirkan ke septic tank atau tempat pembuangan air lainnya.

2. Lantai :

Pertemuan antara lantai dengan dinding tidak terdapat sudut mati agar mudah dibersihkan dan tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran.

3. Pengaturan ruangan :

Memiliki ruang kotor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruangan pengolahan makanan.

4. Ventilasi / Penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan perangkat asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap.

5. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :

- Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80⁰ C selama 2 menit.

6. Tempat Cuci tangan

Setiap ruangan pengolahan makanan dilengkapi dengan 1 (satu) buah tempat cuci tangan yang diletakkan dekat pintu.

7. Ruang pengolahan makanan

- Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruangan tempat penyimpanan bahan makanan mentah.
- Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu - 10⁰ sampai -5⁰ C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

5. Jasa boga Golongan C :

a) Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b) Persyaratan :

1. Memenuhi persyaratan jasa boga golongan B.
2. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a. Ventilasi / Penghawaan :

- Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk membersihkan secara berkala.
- Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.

b. Fasilitas pencucian alat dan bahan :

- Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.
- Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 ps (1,2 kg/cm²)

3. Ruang pengolahan makanan

- a. Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang diisyaratkan;
- b. Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk;
- c. Rak-rak penyimpanan makanan harus mudah dipindah-pindah dengan menggunakan roda-roda penggesek sehingga ruangan mudah dibersihkan.

C. PERSYARATAN BAHAN MAKANAN

1. Bahan Makanan

- a) Bahan yang diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi;
- b) Bahan terolah yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong memenuhi Keputusan Menteri Kesehatan yang berlaku.

2. Makanan Terolah

a) Makanan yang dikemas :

- 1) Mempunyai label dan merk.
- 2) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar.
- 3) Kemasan tidak rusak, pecah atau kembung.

- 4) Belum kadaluwarsa
- 5) Kemasan digunakan untuk satu kali penggunaan.
- b) Makanan yang tidak dikemas
 - 1) Baru dan segar.
 - 2) Tidak basi, busuk, berjamur.
 - 3) Tidak mengandung bahan yang dilarang.
- 3 Makanan Jadi :
 - a) Makanan tidak rusak, busuk atau basi yang ditandai dari rasa bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya pengotoran lain.
 - b) Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - c) Angka kuman E. Coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - d) Angka kuman E. Coli pada minuman harus 0/100ml contoh minuman.
 - e) Jumlah kandungan logam berat, residu pestisida tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

D. PERSYARATAN PENGOLAHAN MAKANAN

1. Tenaga / karyawan pengolah makanan
 - a) Memiliki sertifikat pengolah makanan.
 - b) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
 - c) Tidak mengidap penyakit menular seperti thypus, kolera, TBC dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier)
 - d) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
2. Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a) Permukaan utuh (tidak cacat) dan mudah dibersihkan.
 - b) Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makanan.
 - c) Bila kontak dengan makanan, tidak mengeluarkan logam berat beracun yang membahayakan antara lain timah (Pb), arsenic (As), tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd), antimony (Sb), alumunium (Al).
 - d) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang menutup dengan sempurna.
 - e) Kebersihan ditentukan dengan angka kuman sebanyak-banyaknya 100/Cm².
3. Cara Pengolahan
 - a) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
 - b) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan :
 - 1) Sarung tangan
 - 2) Penjepit makanan
 - 3) Sendok garpu
 - c) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan :
 - 1) Celemek/apron
 - 2) Tutup rambut

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

- 3) Sepatu
- d) Perilaku tenaga/karyawan selama bekerja :
 - 1) Tidak merokok
 - 2) Tidak makan atau mengunyah.
 - 3) Tidak memakai perhiasan tangan
 - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
 - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat makan atau restoran.
- e) Tenaga pengolah makanan harus sehat, tidak sebagai karier/ pembawa bibit penyakit (TBC, hepatitis, typhus, diare, dll).

E. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI PENYIMPAN MAKANAN

1. Penyimpanan bahan mentah

- a) Penyimpanan bahan mentah dilakukan dalam suhu sebagai berikut :

Jenis Bahan Makanan	Digunakan untuk		
	3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
a) Daging, ikan udang dan olahannya	-5° s/d 0° C	-10° s/d 5° C	$> -10^{\circ}$ C
b) Telur, susu & olahannya	5° s/d 7° C	-5° s/d 0° C	$> -5^{\circ}$ C
c) Sayur, buah & Olahannya	10° C	10° C	10° C
d) Tepung dan biji	25° C	25° C	25° C

- b) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 Cm.
- c) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80 – 90%.
2. Penyimpanan makanan terolah :
Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu $\pm 10^{\circ}$ C
3. Penyimpanan makanan jadi
 - a) Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan.
 - b) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}$ C atau lebih atau disimpan dalam suhu 4° C atau kurang.
 - c) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5° sampai -1° C.
4. Cara penyimpanan makanan
 - a) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :

- Jarak makanan dengan lantai	15 cm
- Jarak makanan dengan dinding	5 cm
- Jarak makanan dengan langit-langit	60 cm
 - b) Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah.

F. REKOMENDASI ASOSIASI JASA BOGA

Asosiasi jasa boga menyatakan bahwa :

- a. Perusahaan jasa boga tersebut adalah anggotanya.
- b. Perusahaan jasa boga tersebut telah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi jasa boga berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan oleh Asosiasi.
 1. Persyaratan Asosiasi.
 - a) Asosiasi adalah lembaga yang mewadahi usaha jasa boga, berbentuk perorangan, yayasan atau badan hukum, organisasi kemasyarakatan dan terdaftar pada Pemerintah Kota Yogyakarta.
 - b) Asosiasi yang telah disahkan sesuai perundang-undangan yang berlaku, dan
 - c) Dalam melakukan pemeriksaan Asosiasi harus mempekerjakan tenaga Sanitarian atau tenaga Kesehatan Lingkungan berpendidikan minimal Sarjana Muda atau Diploma 3 (D3) yang telah mendapatkan pelatihan di bidang Hygiene Sanitasi Makanan dan mendapat rekomendasi dari organisasi profesi.
 2. Pemeriksaan Hygiene Sanitasi Jasa Boga
 - a) Ketua Asosiasi Jasa boga menetapkan tim pemeriksaan Uji Kelayakan Jasa boga dengan surat keputusan.
 - b) Tim pemeriksa ini terdiri dari tenaga sanitasi dan ahli lain yang terkait dalam jumlah ganjil, minimal 3 orang dan maksimal 5 orang yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan jasa boga.
 - c) Ketua tim adalah seorang Sanitarian.
 - d) Tim melakukan kunjungan dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan persyaratan baik fisik, kimia, maupun bakteriologis dan seluruh rangkaian proses produksi makanan.
 - e) Tim menggunakan formulir kelaikan fisik hygiene sanitarian jasa boga (JB, 2C), untuk memudahkan tugas penilaian.
 - f) Tim pemeriksa melaksanakan tugasnya dengan penuh dedikasi dan moral dan melaporkan hasilnya kepada ketua asosiasi jasa boga yang telah mengaskannya.
 - g) Laporan tim dibuat dalam berita acara kelaikan fisik (Form JB, 2D) dan berita acara pemeriksaan contoh/specimen (Form JB, 2B).
 3. Penilaian
 - a) Pemeriks Fisik.
 - Golongan A₁, Minimal nilai 65 maksimal 70, atau rangking 65 – 70%
 - Golongan A₂, Minimal nilai 70 maksimal 74, atau rangking 70 – 74%
 - Golongan A₃, Minimal nilai 74 maksimal 83, atau rangking 74 – 83%

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

- Golongan B, Minimal nilai 83 maksimal 92, atau ranging 83 – 93%
- Golongan C, Minimal nilai 92 maksimal 100, atau ranging 92 – 100%
- b) Pemeriksaan Laboratorium
 - Jumlah cemaran E. Coli pada makanan maksimal satu kali positif dari tiga kali pengujian.
 - Angka kuman pada alat makanan dan minum maksimal 102 satu kali dari tiga kali pemeriksaan.
 - Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman) pada penjamah makan yang diperiksa.
- c) Hasil pemeriksaan fisik yang telah memenuhi syarat, tetapi belum didukung dengan hasil laboratorium, pemberian rekomendasi laik hygiene sanitarian kepada pengusaha jasa boga ditunda sampai hasil laboratorium memenuhi syarat.

III. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI INDUSTRI RUMAH TANGGA PRODUKSI PANGAN

A. PERSYARATAN TENAGA PENYULUH KEAMANAN PANGAN

1. Kriteria tenaga penyuluhan pangan adalah petugas yang telah memiliki sertifikat Penyuluh Keamanan Pangan yang dikeluarkan oleh Badan POM c.q Balai Besar/Balai POM.
2. Sertifikat seperti dimaksud pada huruf a diperoleh melalui pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan yang diselenggarakan oleh Badan POM c.q. Balai besar/Balai POM.

B. PERSYARATAN LINGKUNGAN PRODUKSI

1. Semak, dengan ketentuan sekurang-kurangnya bebas dari semak-belukar/rumput liar di dalam halaman.
2. Tempat sampah, dengan ketentuan sekurang-kurangnya jumlahnya cukup tetapi sebagian terbuka.
3. Sampah, dengan ketentuan sekurang-kurangnya bebas dari sampah di dalam sarana produksi.
4. Selokan, dengan ketentuan sekurang-kurangnya ada selokan dan tidak berfungsi dengan baik.

C. PERSYARATAN BANGUNAN DAN FASILITAS

1. RUANG PRODUKSI

- a. Konstruksi lantai, dengan ketentuan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, dibuat miring sehingga mudah dibersihkan.
- b. Kebersihan lantai, dengan ketentuan sekurang-kurangnya lantai dalam keadaan bersih.

- c. Konstruksi dinding, dengan ketentuan kepad air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan kuat sehingga mudah dibersihkan.
 - d. Kebersihan dinding, dinding selalu dalam keadaan bersih.
 - e. Konstruksi langit-langit, terbuat dari bahan tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang-lubang, dan tidak mudah mengelupas sehingga mudah dibersihkan.
 - f. Kebersihan langit-langit dalam keadaan bersih.
 - g. Konstruksi pintu, jendela, dan lubang angin, dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang, dapat dibuka tutup dengan baik, dilengkapi kasa yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan.
 - h. Kebersihan pintu, jendela dan lubang angin, pintu, jendela, dan lubang angin selalu dalam keadaan bersih.
2. KELENGKAPAN RUANG PRODUKSI
 - a. Penerangan, ruang produksi cukup terang.
 - b. Perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)
 3. TEMPAT PENYIMPANAN
 - a. Tempat penyimpanan bahan pangan dengan produk akhir terpisah dan bersih.
 - b. Tempat penyimpanan bahan bukan pangan terpisah dengan bahan pangan dan produk akhir serta bersih.
- D. PERSYARATAN PERALATAN PRODUKSI
1. Konstruksi, terbuat dari bahan kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan.
 2. Tata letak, diletakkan sesuai urutan proses produksi.
 3. Kebersihan, semua peralatan produksi berfungsi dengan baik dan bersih.
- E. PERSYARATAN SUPLAI AIR
1. Sumber air, air bersih dari sumber yang bersih dan dalam jumlah yang cukup.
 2. Penggunaan air, air berasal dari sumber yang bersih dan dalam jumlah yang cukup.
 3. Air yang kontak langsung dengan pangan memenuhi persyaratan air minum.
- F. PERSYARATAN FASILITAS DAN KEGIATAN HYGIENE DAN SANITASI
1. Alat cuci/pembersih
Kebersihan alat, tersedia alat cuci/pembersih dan selalu dalam keadaan bersih.
 2. Fasilitas hygiene karyawan
 - a. Tempat cuci tangan, ada tempat cuci tangan lengkap dengan sabun dan lap bersih.
 - b. jamban/toilet, jumlahnya cukup, pintu selalu tertutup dan dalam keadaan bersih.
 3. Kegiatan hygiene dan sanitasi

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

a. Penanggungjawab

Ada penanggungjawab kegiatan dan pengawasan dilakukan secara rutin.

b. Penggunaan detergen dan disinfektan, sesuai petunjuk yang dianjurkan.

G. PERSYARATAN PENGENDALIAN HAMA

1. Hewan peliharaan, tidak berkeliaran di sarana produksi.
2. Pencegahan masuknya hama, ada upaya pencegahan masuknya hama dan tidak terlihat indikasi adanya hama.
3. Pemberantasan hama, upaya memberantas hama tidak mencemari pangan.

H. PERSYARATAN KESEHATAN DAN HYGIENE KARYAWAN

1. Kesehatan karyawan
 - a. Pemeriksaan kesehatan karyawan dilakukan secara berkala.
 - b. Kesehatan karyawan yang bekerja di pengolahan pangan dalam keadaan sehat.
2. Kebersihan karyawan
 - a. Kebersihan badan (hidung, rambut, mulut, telinga, isi perut, kulit) selalu dijaga.
 - b. Kebersihan pakaian/perlengkapan kerja dalam keadaan bersih.
 - c. Kebersihan tangan, semua karyawan mencuci tangan dengan benar dan tepat.
 - d. Perawatan bisul dan luka dibalut dengan perban atau plester berwarna terang.
3. Kebiasaan karyawan
 - a. Perilaku karyawan:

Semua karyawan tidak ada yang mengunyah, batuk, bersin, makan, minum, merokok, menyisir rambut dan sebagainya sambil mengolah makanan.
 - b. Perhiasan dan asesoris lainnya:

Semua karyawan yang bekerja di pengolahan pangan tidak memakai perhiasan dan asesoris lainnya.

I. PERSYARATAN PENGENDALIAN PROSES

1. Penetapan spesifikasi bahan baku, menggunakan bahan pangan yang baik dan menggunakan BTP yang diizinkan sesuai ketentuan yang berlaku.
2. Penetapan komposisi dan formulasi bahan, proses produksi sesuai bagan alir produksi yang baku.
3. Penerapan spesifikasi kemasan:

Bahan kemasan sesuai dengan jenis pangan yang diproduksi.
4. Penetapan tanggal kadaluarsa dan kode produksi:

Tanggal kadaluarsa dan kode produksi dicantumkan pada label.

J. PERSYARATAN LABEL PANGAN

Persyaratan label sesuai ketentuan yang berlaku.

K. PERSYARATAN PENYIMPANAN

1. Penyimpanan bahan dan produk bahan pangan disimpan terpisah dengan produk akhir.
2. Bahan pangan/produk yang lebih dulu masuk/diproduksi digunakan/diedarkan terlebih dahulu.
3. Bahan berbahaya disimpan di ruang khusus dan diawasi penggunaannya.
4. Kemasan dan label disimpan secara rapih dan teratur.
5. Peralatan disimpan dengan baik ditempat bersih.

L. PERSYARATAN MANAJEMEN PENGAWASAN

1. Ada penanggungjawab yang memahami proses produksi
2. Pengawasan dilakukan secara rutin dan konsisten.

M. PERSYARATAN PENCATATAN DAN DOKUMENTASI

1. Pencatatan dan dokumentasi:
Penerimaan bahan pangan dan produk akhir dicatat dan didokumentasikan.
2. Penyimpanan catatan dan dokumentasi:
Catatan atau dokumentasi disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan.

N. PERSYARATAN PELATIHAN KARYAWAN

Pemilik/penanggungjawab telah mengikuti penyuluhan CPPB dan mengajarkannya kepada karyawan.

IV. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM**A. PERSYARATAN KELOMPOK UTAMA**

1. Kualitas Air Minum: Memenuhi syarat air minum : Fisik, bakteriologis, dan kimia sesuai peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku, dibuktikan dengan hasil pemeriksaan dari laboratorium.
2. Kualitas Air Pencuci: Memenuhi syarat air minum: Fisik, bakteriologis, dan kimia sesuai peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku , dibuktikan dengan hasil pemeriksaan dari laboratorium.
3. Kualitas Air baku: Memenuhi syarat air bersih: Fisik, bakteriologis, dan kimia sesuai peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku , dibuktikan dengan hasil pemeriksaan dari laboratorium
4. Kualitas Air tendon: Memenuhi syarat air bersih: Fisik, bakteriologis, dan kimia sesuai peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku , dibuktikan dengan hasil pemeriksaan dari laboratorium

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

5. Kebersihan Botol/gallon: Bersih, tidak ada kotoran.
6. Kebersihan kran pencuci: Bersih, tidak ada kotoran
7. Kebersihan kran pengisian: Bersih, tidak ada kotoran
8. Sterilisasi leher botol/gallon: Tersedia tissue sterilisasi
9. Hygiene dan Kesehatan karyawan:
 - Berisi : badan, pakaian dan tangan.
 - Ada surat keterangan sehat dari dokter (periksa berkala 2x /tahun)
 - Bebas luka bisul, penyakit kulit dan luka lainnya.

B. PERSYARATAN KELOMPOK PENUNJANG

1. Lokasi Depot : Bebas dari pencemaran :
 - a. Daerah yang tergenang air dan rawa, tempat pembuangan kotoran dan sampah, penumpukan barang bekas atau bahan berbahaya dan beracun (B3);
 - b. Perusahaan lain: bengkel cat, las;
 - c. Tempat pembuangan kotoran (tinja) umum, terminal bus atau daerah padat pencemaran.
2. Konstruksi bangunan : Kuat, aman dan mudah dibersihkan serta mudah pemeliharannya.
3. Tata ruang : Tersedia minimal 4 ruangan :
 - a. Ruang proses pengolahan
 - b. Ruang tempat penyimpanan botol/galon.
 - c. Ruang tempat pembagian/penyediaan.
 - d. Ruang tunggu pengunjung/konsumen.
4. Lantai :
 - a. Bahan kedap air dan;
 - b. Permukaan rata, halus tidak licin, mudah dibersihkan dan;
 - c. Cukup landai untuk memudahkan pembersihan dan;
 - d. Dalam keadaan bersih dan tidak berdebu.
5. Dinding : Dinding depot harus memenuhi syarat sebagai berikut :
 - a. Bahan kedap air;
 - b. Permukaan rata, halus, tidak menyerap debu dan mudah dibersihkan;
 - c. Warna dinding terang dan cerah;
 - d. Selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan bebas dari pakaian tergantung; dan
 - e. Khusus dinding yang berhubungan dengan semprotan air harus rapat air setinggi minimal 2 meter dari lantai.
6. Atap dan langit-langit :
 - a. Atap bangunan harus halus, menutup sempurna dan tahan terhadap air dan tidak bocor;

- b. Langit-langit harus menutup kuat, tahan lama dan mudah dibersihkan, dan tidak menyerap debu;
 - c. Bahan langit-langit harus kuat, tahan lama dan mudah dibersihkan, dan tidak menyerap debu;
 - d. Permukaan langit-langit harus rata dan berwarna terang;
 - e. Selalu dalam keadaan bersih dan tidak berdebu; dan
 - f. Tinggi langit-langit minimal 3 meter dari lantai.
7. Pintu : a. Bahan pintu harus kuat, tahan lama dan tidak melepaskan zat beracun;
- b. Permukaan rata, halus, berwarna terang mudah dibersihkan;
 - c. Pemasangannya rapih sehingga dapat menutup dengan baik;
 - d. Membuka kedua arah; dan
 - e. Bersih dan tidak berdebu.
8. Jendela : a. Jendela depot harus dibuat dari bahan tembus sehingga proses pengolahan dapat terlihat jelas dan;
- b. Dibuat dari bahan yang tahan lama dan;
 - c. Permukaan rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan dan;
 - d. Tinggi sekurang-kurangnya 1 meter diatas lantai dan;
 - e. Luasnya disesuaikan dengan kegunaannya
9. Pencahayaan : Permukaan tempat kerja dan ruangan pengelolaan dan penyimpanan mendapat penyinaran cahaya baik alam maupun buatan dengan minimal 10 - 20 foot cadle atau 100 - 2 lux setara : 80 – 180 watt lampu TL.
10. Ventilasi/Kenyamanan : Ruang nyaman dengan suhu : 25⁰ – 28⁰ C kelembaban 60 – 70%
11. Sekat pemisah bangunan : a. Setiap sekat pemisah bangunan depot untuk pencucian, pengisian dan pengolahan harus dari bahan yang kuat, tidak melarutkan bahan serta mudah dibersihkan; dan
- b. Konstruksi sekat pemisah harus menjamin tidak dapat dimasuki serangga dan tikus.
12. Tempat Cuci Tangan : Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun pembersih dan saluran limbah.
13. Pekarangan : a. Cukup luas untuk parkir kendaraan dan motor;

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

- b. Tidak ada genangan air, ada saluran penuntasan air; dan
- c. Tidak ada sampah berserakan.

V. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI PKL PANGAN

A. Persyaratan fasilitas sanitasi

1. Air Bersih
Kualitas air harus memenuhi syarat bakteriologis dan syarat fisik sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku.
2. Pembuangan air limbah
 - a. Di buang ke saluran pembuangan air limbah.
 - b. Saluran air limbah tertutup mengalir dan dilengkapi grease trap (perangkap lemak)
3. Tempat sampah
 - a. Sampah diangkut tiap selesai berdagang.
 - b. Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastic khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
 - c. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah.
4. Air Cuci tangan
 - a. Tersedia air cuci tangan mengalir.
 - b. Tersedia alat pengering/lap/serbet/tissue.
5. Air Cuci Peralatan
 - a. Tersedia air pencuci peralatan yang mengalir.
 - b. Tersedia air panas yang cukup.
 - c. Tersedia desinfektan (sabun dll).
6. Tempat pencuci bahan makanan
 - a. Tersedia air pencuci bahan makanan yang mengalir.
 - b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.

B. Tempat makan

1. Tempat makan selalu dalam keadaan bersih.
2. Ukuran tempat makan minimal 0,85 M² per orang.

C. Bahan makanan/minuman dan makanan jadi

1. Bahan makanan
 - a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik tidak rusak.
 - b. Air sebagai bahan makanan di rebus.
 - c. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI/Dinkes/Badan POM.
2. Makanan jadi (makanan sudah diolah/dimasak)
 - a. Kondisi fisik makanan jadi (urai/bukan kemasan) dalam keadaan baik tidak rusak.
 - b. Makanan jadi (bukan kemasan) tidak menggunakan BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang dilarang.
 - c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI/Dinkes/Badan POM.

D. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

1. Penyimpanan bahan makanan
 - a. Penempatan bahan makanan terpisah dengan bahan non makanan.
 - b. Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi.
 - c. Tempatnya bersih.
 - d. Disimpan sejenis dan disusun rapi.
 2. Penyimpanan makanan jadi
 - a. Cara penyimpanan tertutup.
 - b. Tidak ada vactor penyakit (antara lain : lalat, kecoa, tikus).
- E. Peralatan
1. Ketentuan peralatan
 - a. Penirisan / pengeringan dan penyimpanan peralatan ditempat yang bersih.
 - b. Peralatan dalam keadaan bersih, utuh, dan bebas dari debu dan binatang.
 - c. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak dari bahan yang mudah larut.
 2. Personal Hygiene
 - a. Bersih dan berpakai kerja (tutup kepala dan celemek)
 - b. Tangan bersih.
 - c. Kuku harus pendek dan bersih.
 - d. Karyawan tidak berpenyakit menular (antara lain : batuk, penyakit kulit/scabies)

WALIKOTA YOGYAKARTA

ttt

H. HERRY ZUDIANTO

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

LAMPIRAN II : PERATURAN WALIKOTA YOGYAKARTA
 NOMOR : 64 TAHUN 2009
 TANGGAL : 24 SEPTEMBER 2009

FORMAT FORMULIR PERMOHONAN SERTIFIKASI DAN BENTUK SERTIFIKAT

I. FORMULIR PERMOHONAN DAN SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Formulir Permohonan Sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran

20....
Nomor :	
Lampiran :	
Kepada Yth. Walikota Yogyakarta Cq. Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta di _____	
Perihal : Permohonan untuk memperoleh Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi	
Kami yang bertanda tangan di bawah ini:	
Nama : Umur : tahun
Nomor KTP :
Alamat :
Mengajukan permohonan untuk memperoleh sertifikat hygiene sanitasi bagi:	
Nama rumah makan/ restoran :
Alamat :
Bersama ini pula kami lampirkan syarat sebagai kelengkapan berkas permohonan sebagai berikut:	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Foto copy kartu tanda penduduk ▪ Peta situasi dan gambar denah bangunan ▪ Pernyataan dan Penunjukan sebagai penanggung jawab ▪ Sertifikat/ piagam kursus a. Pengusaha b. Penjamah ▪ Rekomendasi dari Asosiasi Rumah Makan dan Restoran. 	
Demikian permohonan kami dan atas perhatian Bapak kami ucapkan banyak terima kasih.	
Hormat kami Pemohon, _____	

2.Sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran

SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI
RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

Nomor :

Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta menerangkan bahwa :

Nama Rumah makan/ restoran :

Nama Pengusaha/
Penanggung jawab :

Alamat Rumah makan/ restoran :

Berdasarkan hasil pemeriksaan hygiene sanitasi pada tanggal
rumah makan atau restoran tersebut berhak mendapatkan Sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah makan
dan Restoran.

Pas Photo
4 x 6 cm

.....20...
Kepala Dinas Kesehatan
Kota Yogyakarta

.....

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

II. FORMULIR PERMOHONAN DAN SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI JASA BOGA

1. Formulir Permohonan Hygiene Sanitasi Jasa Boga

Kepada Yth:

Walikota Yogyakarta

Cq. Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta

di

.....

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur : tahun

Nomor KTP :

Alamat :

.....

Mengajukan permohonan kepada Bapak, untuk mendapatkan Sertifikat Hygiene Sanitasi Jasaboga, untuk:

Nama Perusahaan :

Golongan :

Bersama ini kami lampirkan fotocopy sebagai kelengkapan berkas permohonan Sertifikat Hygiene Sanitasi, sebagai berikut:

- KTP pemohon yang berlaku
- Denah bangunan
- Pernyataan dan Penunjukan sebagai penanggung jawab
- Sertifikat/ ijasah tenaga yang memiliki pengetahuan penyehatan/ hygiene sanitasi makanan
- Sertifikat/ piagam kursus a. Pengusaha b. Penjamah
- Rekomendasi dari asosiasi jasaboga

Demikian permohonan kami, dengan harapan Bapak dapat meluluskan untuk memberikan Sertifikat Hygiene Sanitasi Jasaboga yang kami kelola, dan kami mengucapkan terima kasih.

.....20....

Pemohon

(.....)

2.Sertifikat Hygiene Sanitasi Jasaboga

<p>SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI JASABOGA</p>	
<p>Nomor :</p>	
<p>Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta menerangkan bahwa :</p>	
Nama Jasaboga	:
Golongan	:
Nama Pengusaha/ Penanggung jawab	:
Alamat Jasaboga	:
<p>Berdasarkan hasil pemeriksaan hygiene sanitasi pada tanggal jasaboga tersebut berhak mendapatkan Sertifikat Hygiene Sanitasi Jasa Boga.</p>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Pas Photo 4 x 6 cm</p> </div>	<p>.....20... Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta </p>

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

III. FORMULIR PERMOHONAN DAN SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI INDUSTRI RUMAH TANGGA PRODUKSI PANGAN

1. Formulir Permohonan Hygiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Pangan

Yogyakarta,

K e p a d a ,

Yth. Walikota Yogyakarta

Cq. Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta

Di -Yogyakarta.

Nomor :

Lamp :

Perihal : Permohonan Sertifikasi Hygiene
Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Perusahaan :

Nama Lengkap :

Alamat Tempat Produksi :

Nomor Telepon/HP :

Nama Produk :

Jenis Produksi :

Kemasan produk :

Bahan Baku/Komposisi :

:

:

:

:

:

:

Dengan ini mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Hygiene Industri Rumah Tangga Pangan.

Sebagai bahan pertimbangan bersama ini kami lampirkan :

1. Sertifikat penyuluhan Keamanan Pangan
2. Foto copy Kartu Tanda Penduduk (KTP)
3. Hasil Pemeriksaan kualitas air (bila menggunakan air sumur gali/air tanah untuk proses produksi)
4. Denah Lokasi Industri Rumah Tangga Pangan
5. Denah Ruang Produksi.

Demikian atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Pemohon ,

(.....)

2. Sertifikat Hygiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Pangan

SERTIFIKAT
HYGIENE SANITASI INDUSTRI RUMAH TANGGA
PRODUKSI PANGAN

Nomor :

Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta menerangkan bahwa :

Nama Industri Rumah Tangga
Produksi Pangan :

Nama Pengusaha/
Penanggung jawab :

Alamat Industri Rumah Tangga
Produksi pangan :

Berdasarkan hasil pemeriksaan hygiene sanitasi pada tanggal

Industri Rumah tangga Produksi Pangan tersebut berhak mendapatkan Sertifikat Hygiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Pangan.

Pas Photo
4 x 6 cm

.....20...

Kepala Dinas Kesehatan
Kota Yogyakarta

.....

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

IV. FORMULIR PERMOHONAN DAN SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM

1. Formulir Permohonan Hygiene Sanitasi Depot Air Minum

Kepada Yth:
 Walikota Yogyakarta
 Cq. Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta
 di

.....

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :
 Umur : tahun
 Nomor KTP :
 Alamat :

Mengajukan permohonan kepada Bapak, untuk mendapatkan Sertifikat Hygiene sanitasi Depot Air Minum, untuk:

Nama Depot Air Minum :
 Alamat :

Bersama ini kami lampirkan fotocopy sebagai kelengkapan berkas permohonan Sertifikat Hygiene Sanitasi Depot Air Minum, sebagai berikut:

- KTP pemohon yang berlaku
- Denah bangunan
- Pernyataan dan penunjukan sebagai penanggung jawab
- Sertifikat/Piagam kursus a. Pengusaha b. Operator
- Rekomendasi dari asosiasi Depot Air Minum

Demikian permohonan kami, dengan harapan Bapak dapat meluluskan untuk memberikan Sertifikat Hygiene Sanitasi Depot Air Minum yang kami kelola, dan kami mengucapkan terima kasih.

Ketua Asosiasi Depot Air Minum 20....
 Pemohon

(.....)

(.....)

2.Sertifikat Hygiene Sanitasi Depot Air Minum

SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM	
Nomor :	
Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta menerangkan bahwa :	
Nama Depot Air Minum	:
Nama Pengusaha/	
Penanggung jawab	:
Alamat Depot Air Minum	:
Berdasarkan hasil pemeriksaan hygiene sanitasi pada tanggal	
Depot Air Minum tersebut berhak mendapatkan Sertifikat Hygiene Sanitasi Depot Air Minum.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Pas Photo 4 x 6 cm</div>20...
	Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta

Nomor 64 Berita Daerah Kota Yogyakarta Tahun 2010

V. FORMULIR PERMOHONAN DAN SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) PANGAN

1. Formulir Permohonan Sertifikat Hygiene Sanitasi PKL Pangan

Kepada Yth:

Walikota Yogyakarta

Cq. Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta

di

.....

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur : tahun

Nomor KTP :

Alamat :

.....

Nama PKL :

Mengajukan permohonan kepada Bapak, untuk mendapatkan Sertifikat Hygiene Sanitasi PKL Pangan.

Bersama ini kami lampirkan fotocopy sebagai kelengkapan berkas permohonan Sertifikat Hygiene Sanitasi, sebagai berikut:

- KTP pemohon yang berlaku
- Pernyataan dan Penunjukan sebagai penanggung jawab

Demikian permohonan kami, dengan harapan Bapak dapat meluluskan untuk memberikan Sertifikat Hygiene PKL Pangan yang kami kelola, dan kami mengucapkan terima kasih.

.....20....

Pemohon

(.....)

2.Sertifikat Hygiene Sanitasi PKL Pangan

<p>SERTIFIKAT</p> <p>HYGIENE SANITASI PKL PANGAN</p>	
<p>Nomor :</p>	
<p>Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta menerangkan bahwa :</p>	
<p>Nama PKL Pangan</p>	<p>:</p>
<p>Nama Pengusaha/</p>	
<p>Penanggung jawab</p>	<p>:</p>
<p>Alamat PKL Pangan</p>	<p>:</p>
<p>Berdasarkan hasil pemeriksaan hygiene sanitasi pada tanggal</p>	
<p>PKL Pangan tersebut berhak memperoleh Sertifikat Hygiene Sanitasi PKL Pangan.</p>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Pas Photo 4 x 6 cm</p> </div>	<p>.....20...</p> <p>Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta</p> <p>.....</p>

WALIKOTA YOGYAKARTA,

ttd

H. HERRY ZUDIANTO