



BUPATI KULON PROGO
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

PERATURAN BUPATI KULON PROGO
NOMOR 76 TAHUN 2020

TENTANG

HIGIENE SANITASI PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI KULON PROGO,

- Menimbang :
- a. bahwa dalam rangka mewujudkan keadilan sosial bagi seluruh rakyat Indonesia dan kemanusiaan yang adil dan beradab maka setiap masyarakat mempunyai hak dan akses yang sama terhadap pangan dan kesehatan sebagai komponen dasar untuk mewujudkan Sumber Daya Manusia yang sehat, cerdas, dan berkualitas;
 - b. bahwa dalam upaya perlindungan masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan dan persyaratan mengenai keamanan, mutu, dan higiene perlu pedoman higiene sanitasi pangan olahan;
 - c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Bupati tentang Higiene Sanitasi Pangan Olahan;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 15 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah Daerah Kabupaten dalam Lingkungan Daerah Istimewa Jogjakarta sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 1951;
 3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;
 4. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan;
 5. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah sebagaimana telah diubah terakhir dengan Undang Undang Nomor 9 Tahun 2015;
 6. Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1950 tentang Penetapan Mulai Berlakunya Undang-Undang 1950 Nomor 12, 13, 14, dan 15 dari Hal Pembentukan Daerah Daerah Kabupaten di Djawa Timur/Tengah/Barat dan Daerah Istimewa Jogjakarta;
 7. Peraturan Pemerintah 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan;
 9. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan;
 10. Instruksi Presiden Nomor 2 Tahun 1991 tentang Peningkatan Pembinaan dan Pengawasan Produksi dan Peredaran Makanan Olahan;
 11. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2003 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan;
 12. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/Per/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik;
 13. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga;
 14. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2014 tentang Higiene Sanitasi Depot Air Minum;

15. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No Hk.03.1.23.04.12.2206. Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik;
16. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Pangan Produksi Rumah Tangga
17. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan;
18. Peraturan Daerah Kabupaten Kulon Progo Nomor 12 Tahun 2008 tentang Pengawasan dan Pemeriksaan Kualitas Air;
19. Peraturan Daerah Kabupaten Kulon Progo Nomor 11 Tahun 2018 tentang Penyelenggaraan Tanda Daftar Usaha Pariwisata dan Sertifikasi Usaha Pariwisata;
20. Peraturan Bupati Kulon Progo Nomor 49 Tahun 2020 tentang Tata Cara Pelayanan Perizinan Berusaha Secara Elektronik.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN BUPATI TENTANG HIGIENE SANITASI PANGAN OLAHAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan:

1. Higiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari faktor bahan makanan, manusia, tempat dan peralatan.

2. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, 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.
3. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan yang meliputi pangan olahan kemasan industri rumah tangga dan pangan olahan siap saji.
4. Pangan Olahan Kemasan Industri Rumah Tangga adalah makanan dan/atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan pada industri rumah tangga pangan.
5. Pangan Olahan Siap Saji adalah makanan dan/atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan dan siap untuk langsung disajikan seperti pangan yang disajikan di restoran/rumah makan, jasa boga, kantin, pusat makanan jajanan, usaha makanan jajanan, pedagang kreatif lapangan, depot air minum, dan penjaja makanan keliling atau usaha sejenis.
6. Higiene Sanitasi Pangan Olahan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap pangan olahan kemasan industri rumah tangga maupun yang siap disajikan dari kemungkinan cemaran yang berasal dari bahan pangan, orang, tempat dan peralatannya agar aman dikonsumsi.
7. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran fisik, biologi, dan kimia yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat.

8. Persyaratan Higiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap bahan, tempat, personel, peralatan, dan produk pangan yang harus dipenuhi untuk menjamin keamanan pangan.
9. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
10. Fasilitas Sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia.
11. Industri Rumah Tangga Pangan yang selanjutnya disingkat IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
12. Rumah Makan/Restoran dan Usaha Sejenisnya adalah setiap jenis usaha pengelolaan pangan yang tempat usahanya sebagian atau seluruhnya merupakan bangunan permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian makanan dan minuman bagi masyarakat umum di tempat usahanya.
13. Jasa Boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan hukum.
14. Kantin adalah jenis usaha pengelolaan pangan yang sebagian atau seluruh bangunannya permanen, lokasinya berada di lingkungan institusi serta pengelola dan sebagian besar konsumennya adalah masyarakat institusi tertentu.
15. Sentra Makanan Jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan, menempati lokasi yang telah berizin serta mempunyai pengelola sentra selaku penanggung jawab.

16. Usaha Makanan Jajanan adalah usaha makanan dan/atau minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan/atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum, selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.
17. Makanan Jajanan adalah makanan dan/atau minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan/atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum, selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/ restoran, dan hotel.
18. Pedagang Kreatif Lapangan 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/atau dibongkar pasang.
19. Depot Air Minum adalah usaha industri yang melakukan proses pengolahan air baku menjadi air minum dan menjual langsung kepada konsumen dengan cara curah, tidak dalam bentuk kemasan.
20. Penjaja Makanan Keliling adalah usaha perorangan yang memperdagangkan makanan jajanan secara berpindah-pindah tempat atau berkeliling dengan atau tanpa menggunakan sarana penjaja atau alat transportasi.
21. Badan adalah sekumpulan orang, dana 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 atau daerah dengan nama dan dalam bentuk apapun, persekutuan, perkumpulan, firma, kongsi, koperasi, yayasan atau organisasi yang sejenis, lembaga dana pensiun, bentuk usaha tetap serta bentuk badan lainnya.
22. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat SPP-IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati melalui Kepala Dinas Kesehatan terhadap pangan produksi Industri Rumah Tangga Pangan di wilayah Daerah yang telah memenuhi persyaratan dalam rangka peredaran pangan.

23. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan yang selanjutnya disebut Sertifikat PKP adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh institusi atau lembaga penyelenggara penyuluhan terhadap perseorangan yang telah mengikuti penyuluhan keamanan pangan dan memenuhi syarat kelulusan dalam rangka pemberian SPP-IRT.
24. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas terhadap usaha dibidang pengelolaan pangan siap saji yang telah memenuhi persyaratan higiene sanitasi.
25. Sertifikat Pelatihan Higiene Sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh institusi atau lembaga penyelenggara pelatihan terhadap perorangan yang telah mengikuti pelatihan higiene sanitasi pengelolaan pangan dan memenuhi syarat kelulusan dalam rangka pemberian Sertifikat Higiene Sanitasi
26. Plakat Higiene Sanitasi adalah tanda yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan yang menerangkan bahwa usaha PKL pangan telah dilakukan pembinaan dan memenuhi persyaratan tertentu sesuai yang tertera dalam plakat.
27. Stiker Makanan Jajanan adalah tanda yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan yang menerangkan bahwa makanan jajanan tertentu yang dijajakan secara berkeliling telah diperiksa secara laboratoris dan memenuhi persyaratan baku mutu yang ditetapkan.
28. Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang selanjutnya disingkat IKL adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan secara langsung terhadap media lingkungan dalam rangka pengawasan berdasarkan standar, norma, dan baku mutu yang berlaku untuk meningkatkan kualitas lingkungan yang sehat.
29. Dinas adalah Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo.
30. Kepala Dinas adalah Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo.
31. Bupati adalah Bupati Kulon Progo.

32. Pemerintah Daerah adalah Bupati sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
33. Daerah adalah Kabupaten Kulon Progo.

Pasal 2

- (1) Maksud disusunnya Peraturan Bupati ini yaitu sebagai pedoman pelaksanaan dalam melindungi masyarakat Kulon Progo dalam mengkonsumsi pangan olahan yang aman dan bermutu bagi kesehatan.
- (2) Tujuan disusunnya Peraturan Bupati ini yaitu untuk :
- a. meningkatkan kesadaran, kemauan, kemampuan, dan kemandirian pengelola pangan olahan dalam menyediakan pangan yang sehat, aman, dan bermutu;
 - b. meningkatkan harkat dan martabat pengelola pangan olahan yang sehat dan bermutu dengan cara sertifikasi, plakatisasi, dan stikerisasi pangan;
 - c. menciptakan sistem perlindungan konsumen terhadap keamanan pangan olahan;
 - d. menumbuhkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya perlindungan konsumen sehingga tumbuh sikap yang jujur dan bertanggung jawab dalam berusaha;
 - e. meningkatkan kualitas hasil pangan olahan dan jaminan kesehatan, kenyamanan, keamanan dan keselamatan konsumen; dan
 - f. menjaga mutu dan kualitas lingkungan lokasi usaha.

BAB II

RUANG LINGKUP

Pasal 3

- Ruang lingkup Higiene Sanitasi Pangan Olahan meliputi penyelenggaraan dan tata cara pemberian sertifikasi:
- a. Pangan Olahan Kemasan Industri Rumah Tangga; dan
 - b. Pangan Olahan Siap Saji.

BAB III
PENYELENGGARAAN PEMBERIAN SPP-IRT, SERTIFIKAT
LAIK HIGIENE SANITASI, PLAKAT HIGIENE SANITASI, DAN
STIKER MAKANAN JAJANAN

Bagian Kesatu
SPP-IRT, Sertifikat Laik Higiene Sanitasi, Plakat, Stiker

Pasal 4

- (1) Setiap orang atau Badan yang menjalankan usaha di bidang produksi pangan industri rumah tangga dan mengedarkan produk pangan bagi umum wajib memiliki SPP-IRT.
- (2) Setiap orang atau Badan yang menjalankan usaha di bidang Pangan Olahan Siap Saji yang meliputi Restoran/Rumah Makan, Jasa Boga, Kantin, Sentra Makanan Jajanan, dan Depot Air Minum wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- (3) Setiap PKL pangan yang telah mengikuti program pembinaan dan memenuhi persyaratan Higiene Sanitasi mendapatkan Plakat Higiene Sanitasi.
- (4) Setiap Penjaja Makanan Keliling yang telah mengikuti program pembinaan dan memenuhi persyaratan Higiene Sanitasi berhak mendapatkan Stiker Makanan Jajanan.

Bagian Kedua
Aspek Pertimbangan Pemberian SPP-IRT, Sertifikat Laik
Higiene Sanitasi, Plakat, dan Stiker

Pasal 5

- (1) SPP-IRT dan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) dan ayat (2) diberikan apabila telah memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. persyaratan administrasi; dan
 - b. persyaratan teknis.
- (2) Plakat Higiene Sanitasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (3) diberikan apabila PKL pangan telah mengikuti pembinaan dan telah memenuhi persyaratan Higiene Sanitasi.

- (3) Stiker Makanan Jajanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (4) dapat diberikan apabila makanan jajanan keliling tersebut telah mengikuti pembinaan dan memenuhi persyaratan Higiene Sanitasi.

Bagian Ketiga

Prosedur Permohonan dan Pemberian SPP-IRT

Paragraf 1

Permohonan

Pasal 6

- (1) Prosedur permohonan SPP-IRT yaitu sebagai berikut:
- a. permohonan SPP-IRT disampaikan oleh pemilik/penanggung jawab usaha/kegiatan kepada Kepala Dinas dengan mengisi formulir yang telah disediakan, dengan melampirkan persyaratan:
 1. Nomor Induk Berusaha;
 2. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan; dan
 3. Label Pangan.
 - b. petugas meneliti kelengkapan dan kebenaran berkas permohonan, apabila telah lengkap dan benar akan diterima dan diterbitkan bukti penerimaan berkas;
 - c. dalam hal ditemukan berkas yang kurang lengkap maka pemohon harus melengkapi dalam jangka waktu 7 (tujuh) hari kerja;
 - d. pemohon SPP-IRT yang belum memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan pangan wajib mengikuti penyuluhan;
 - e. Tim melakukan peninjauan lokasi oleh untuk penilaian penilaian persyaratan teknis;
 - f. dalam hal persyaratan administrasi dan persyaratan teknis telah terpenuhi, SPP-IRT diterbitkan dalam jangka waktu paling lama 10 (sepuluh) hari kerja terhitung sejak terpenuhinya persyaratan.
- (2) Permohonan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) terdiri dari:
- a. permohonan untuk usaha baru;
 - b. permohonan perpanjangan;
 - c. permohonan tambah produk; dan
 - d. permohonan penggantian sertifikat karena alasan ganti pemilik, pindah alamat atau karena rusak/hilang.

- (3) Permohonan perpanjangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b disampaikan paling lambat 30 (tiga puluh) hari sebelum jangka waktu SPP-IRT berakhir.
- (4) Permohonan penggantian sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf d, disampaikan paling lama 7 (tujuh) hari sejak usaha yang bersangkutan pindah tempat usaha, ganti nama atau hilang/rusak.
- (5) Contoh format permohonan SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran Huruf A yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Bupati ini.

Paragraf 2

Penyuluhan Keamanan Pangan

Pasal 7

Dalam rangka pemberian SPP-IRT setiap pemilik atau penanggung jawab produksi IRTP wajib mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan yang dilaksanakan oleh Dinas.

Paragraf 3

Sarana Produksi Pangan IRTP

Pasal 8

- (1) Sarana Produksi Pangan IRTP untuk penerbitan SPP-IRT mengikuti kaidah Cara Produksi Pangan yang Baik bagi Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
- (2) Verifikasi persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan pemeriksaan di lokasi IRTP oleh petugas yang kompeten.
- (3) Hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dituangkan dalam Berita Acara Pemeriksaan dan menjadi bagian tak terpisahkan dalam penentuan diterbitkan atau ditundanya penerbitan SPP-IRT.

- (4) Persyaratan Teknis Cara Produksi Pangan yang baik bagi Industri Rumah Tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sebagaimana tercantum dalam Lampiran Huruf B yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Bupati ini.

Bagian Keempat

Prosedur Permohonan dan Pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi

Paragraf 1

Permohonan

Pasal 9

- (1) Prosedur permohonan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi sebagai berikut:
- a. Permohonan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi disampaikan oleh pemilik/penanggung jawab usaha/kegiatan kepada Kepala Dinas dengan mengisi formulir yang telah disediakan, dengan melampirkan persyaratan:
 1. Nomor Induk Berusaha; dan
 2. Sertifikat Pelatihan Higiene Sanitasi.
 - b. petugas meneliti kelengkapan dan kebenaran berkas permohonan, apabila telah lengkap dan benar akan diterima dan diterbitkan bukti penerimaan berkas;
 - c. dalam hal ditemukan berkas yang kurang lengkap maka pemohon harus melengkapi dalam jangka waktu 7 (tujuh) hari kerja;
 - d. pemohon Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang belum mengikuti pelatihan higiene sanitasi pengelolaan pangan wajib mengikuti pelatihan;
 - e. Tim melakukan peninjauan lokasi untuk penilaian persyaratan teknis;
 - f. dalam hal persyaratan administrasi dan persyaratan teknis telah terpenuhi, Sertifikat Laik Higiene Sanitasi diterbitkan dalam jangka waktu paling lama 10 (sepuluh) hari kerja terhitung sejak terpenuhinya persyaratan.

- (2) Permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperuntukkan bagi usaha Restoran/Rumah Makan dan Usaha Sejenisnya, Jasa Boga, Kantin, Sentra Makanan Jajanan, dan Depot Air Minum.
- (3) Permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri dari:
 - a. permohonan untuk usaha baru;
 - b. permohonan perpanjangan; dan
 - c. permohonan penggantian sertifikat karena alasan ganti pemilik, pindah alamat atau karena rusak/hilang.
- (4) Permohonan perpanjangan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf b disampaikan paling lambat 30 (tiga puluh) hari sebelum jangka waktu sertifikat berakhir
- (5) Permohonan penggantian sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf c, disampaikan paling lama 7 (tujuh) hari sejak usaha yang bersangkutan pindah tempat usaha, ganti nama atau hilang/rusak.
- (6) Contoh format permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) sebagaimana tercantum dalam Lampiran Huruf C yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Bupati ini.

Paragraf 2

Pelatihan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan

Pasal 10

- (1) Dalam rangka penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi setiap pemilik atau penanggung jawab produksi dan Penjamah Makanan dari usaha Pangan Olahan Siap Saji wajib mengikuti pelatihan/kursus higiene sanitasi pengelolaan pangan.
- (2) Pelatihan/kursus higiene sanitasi pengelolaan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh Dinas atau lembaga/institusi lain yang telah terdaftar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (3) Lembaga/institusi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dalam menyelenggarakan pelatihan/kursus wajib bekerja sama dengan Dinas.

Paragraf 3
Persyaratan Teknis

Pasal 11

- (1) Rumah Makan/Restoran dan Sejenisnya, Jasa Boga, Kantin, Sentra Makanan Jajanan, dan Depot Air Minum untuk memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dan selama menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan teknis.
- (2) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. lokasi dan bangunan;
 - b. peralatan;
 - c. ketenagaan; dan
 - d. makanan dan atau bahan makanan.
- (3) Verifikasi persyaratan teknis dilakukan dengan pemeriksaan di lokasi tempat pengelolaan makanan oleh petugas yang kompeten.
- (4) Hasil pemeriksaan dituangkan dalam Berita Acara Pemeriksaan dan menjadi bagian tidak terpisahkan dalam penentuan diterbitkan atau ditundanya penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- (5) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sebagaimana tercantum dalam Lampiran Huruf D yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Bupati ini.

Bagian Keempat

Plakat Higiene Sanitasi dan Stiker Makanan Jajanan

Paragraf 1
Persyaratan

Pasal 12

- (1) Plakat Higiene Sanitasi bagi PKL pangan merupakan upaya peningkatan mutu dan keamanan pangan yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah yang dapat melibatkan lembaga tertentu.

- (2) PKL pangan yang telah dibina dapat diberikan Plakat Higiene Sanitasi apabila dalam menjalankan usahanya telah memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi.
- (3) Pemenuhan persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dengan dilakukan verifikasi melalui peninjauan ke lokasi oleh petugas.
- (4) Plakat higiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran Huruf E yang merupakan bagian tidak terpisahkan dalam Peraturan Bupati ini.

Paragraf 2

Stiker Makanan Jajanan

Pasal 13

Penjaja makanan keliling yang telah dibina dapat diberikan Stiker Makanan Jajanan apabila hasil inspeksi kesehatan lingkungan dengan nilai paling sedikit 70 (tujuh puluh) dan apabila dilakukan *rapid test* tidak mengandung bahan kimia berbahaya.

Bagian Kelima

Masa berlaku

Pasal 14

- (1) SPP-IRT berlaku selama 5 (lima) tahun dan dapat diperbaharui.
- (2) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui.
- (3) Plakat Higiene Sanitasi berlaku selama 6 (enam) bulan dan dapat diperbaharui.
- (4) Stiker Makanan Jajanan berlaku selama 2 (dua) tahun.

Bagian Keenam

Hak dan Kewajiban

Pasal 15

- (1) Setiap orang atau Badan yang telah memiliki SPP-IRT, Sertifikat Laik Higiene Sanitasi, Plakat Higiene Sanitasi, Stiker Makanan Jajanan sebagaimana diatur dalam Peraturan Bupati ini berhak mendapatkan pembinaan dari Pemerintah Daerah.

- (2) Setiap orang atau Badan yang telah memiliki SPP-IRT, Sertifikat Laik Higiene Sanitasi, Plakat Higiene Sanitasi, Stiker Makanan Jajanan wajib:
- a. bertanggung jawab atas penyelenggaraan usahanya sehingga persyaratan higiene sanitasi pangan terpenuhi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - b. memperkerjakan penanggung jawab produksi dan penjamah makanan yang memenuhi pengetahuan higiene sanitasi makanan dan bersertifikat khusus bagi orang atau badan yang telah memiliki SPP-IRT dan Sertifikat Laik Higiene;
 - c. mengujikan sampel air yang digunakan untuk pengelolaan pangannya ke Dinas secara berkalahhusus untuk IRTP dan pemegang Sertifikat Laik Higiene; dan
 - d. melaporkan kegiatannya setiap 6 (enam) bulan kepada Dinas melalui Puskesmas setempat, untuk dilakukan pemantauan sarana dan proses produksi.

Bagian Ketujuh
Sanksi Administratif

Paragraf 1

Sanksi Bagi yang Telah Memiliki SPP-IRT, Sertifikat Laik
Higiene Sanitasi, Plakat Higiene Sanitasi Stiker
Makanan Jajanan

Pasal 16

- (1) Pemilik SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi diberikan peringatan secara tertulis apabila:
- a. melakukan kegiatan tidak sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan dalam sertifikat yang telah diperolehnya; dan/atau
 - b. tidak memenuhi kewajiban sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 ayat (2).

- (2) Peringatan secara tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikeluarkan oleh Kepala Dinas berturut-turut 3 (tiga) kali dengan tenggang waktu antara peringatan satu dengan peringatan lainnya paling singkat 7 hari.

Pasal 17

- (1) SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dibekukan apabila pemilik sertifikat tidak melakukan perbaikan walaupun telah mendapatkan peringatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (2).
- (2) Selama SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang bersangkutan dibekukan, Kepala Dinas merekomendasikan kepada instansi yang berwenang agar izin usaha yang bersangkutan dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (3) Pembekuan SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dikeluarkan oleh Kepala Dinas.
- (4) SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang telah dibekukan dapat diberlakukan kembali apabila pemilik sertifikat yang bersangkutan telah mengindahkan peringatan dengan melakukan perbaikan dan/atau melaksanakan kewajibannya.

Pasal 18

- (1) SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi pangan dicabut apabila:
- a. atas permintaan sendiri dari pemegang SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi untuk menutup kegiatannya;
 - b. SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dikeluarkan atas data yang tidak benar/dipalsukan oleh pemilik sertifikat yang bersangkutan;
 - c. pemilik SPP-IRT atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi tidak melakukan perbaikan sesuai ketentuan yang berlaku setelah melalui masa pembekuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17;

- d. tidak menjalankan usahanya selama 2 (dua) tahun secara berturut-turut; dan/atau
 - e. berdasarkan rekomendasi dari asosiasi profesi.
- (2) Plakat Higiene Sanitasi dicabut apabila kondisi PKL pangan tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi.
 - (3) Stiker Makanan Jajanan dicabut apabila hasil IKL dengan nilai kurang dari 70 atau hasil rapid tes mengandung bahan berbahaya.

Paragraf 2

Sanksi Bagi Penyelenggara yang Tidak Memiliki Sertifikat

Pasal 19

- (1) Setiap orang atau Badan yang menjalankan kegiatan usaha Industri Rumah Tangga Pangan yang tidak memiliki sertifikat PIRT diberi peringatan secara tertulis.
- (2) Setiap orang atau Badan yang menjalankan kegiatan usaha pangan olahan siap saji yang tidak memiliki sertifikat Laik Higiene Sanitasi diberi peringatan secara tertulis.
- (3) Peringatan tertulis dikeluarkan oleh Kepala Dinas.

Pasal 20

- (1) Industri Rumah Tangga Pangan yang tidak memiliki sertifikat PIRT, dikenakan sanksi berupa penarikan produk pangan dari peredaran setelah melalui proses peringatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19 ayat (1).
- (2) Tempat usaha bidang pangan olahan siap saji direkomendasikan kepada instansi yang berwenang untuk ditutup sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan apabila yang bersangkutan tidak melakukan perbaikan sesuai ketentuan yang berlaku setelah melalui proses peringatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19 ayat (2).
- (3) Penutupan tempat usaha di bidang pengelolaan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB IV
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 21

- (1) Pembinaan dan pengawasan terhadap produksi pangan industri rumah tangga usaha Rumah Makan/Restoran dan Sejenisnya, Usaha Jasa Boga/catering, Kantin, Sentra Makanan Jajanan, Depot Air Minum, PKL pangan, dan Penjaja Makanan Keliling dilakukan oleh Dinas.
- (2) Pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan mengikutsertakan instansi, organisasi profesi dan paguyuban terkait.

BAB V
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 22

Pada saat Peraturan Bupati ini mulai berlaku, terhadap SPP-IRT, sertifikat, plakat dan/atau stiker hygiene sanitasi pengelolaan pangan yang telah dimiliki, agar menyesuaikan dengan Peraturan Bupati ini paling lambat dalam jangka waktu 1 (satu) tahun sejak Peraturan Bupati ini diundangkan.

Pasal 23

Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada saat tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Kulon Progo.

Ditetapkan di Wates

Pada tanggal 21 Desember 2020

BUPATI KULON PROGO,

cap/ttd

SUTEDJO



Diundangkan di Wates
pada tanggal 21 Desember 2020
SEKRETARIS DAERAH
KABUPATEN KULON PROGO,

cap/ttd

ASTUNGKORO

BERITA DAERAH KABUPATEN KULON PROGO
TAHUN 76 NOMOR 2020

LAMPIRAN
PERATURAN BUPATI KULON PROGO
NOMOR 76 TAHUN 2021
TENTANG
HIGIENE SANITASI PANGAN OLAHAN

A. CONTOH FORMAT PERMOHONAN SPP-IRT

1. CONTOH FORMAT PERMOHONAN SPP-IRT UNTUK USAHA BARU

Kepada Yth:
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Kulon Progo

Di WATES

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama :
Alamat/Telp. :
Pemilik/Penanggung Jawab :
Nomor Sertifikat PKP :

Jenis Industri makanan minuman yang kami daftarkan, sebagai berikut:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Mengajukan permohonan untuk memperoleh Nomor Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo.

Bersama ini kami lampirkan:

1. Fotokopi KTP;
2. Data Perusahaan Makanan / Minuman Industri Rumah Tangga;
3. Data Produk Makanan;
4. Fotocopy Sertifikat PKP;
5. Contoh Label;
6. Denah tempat usaha;
7. NIB;
8. Izin komersial;
9. Pemeriksaan kualitas air.

Demikian permohonan ini, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Kulon Progo,

Hormat saya,

.....

**DATA PERUSAHAAN MAKANAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA**

Nama Perusahaan :

Nama Pemilik :

Nama Penanggung Jawab :

No. Induk Berusaha (NIB) :

Alamat : Rt. Rw.
Padukuhan..... Kalurahan/Kelurahan.....
... ..
Kapanewon Kabupaten.....

Data Karyawan :

Jumlah Karyawan : orang

Pendidikan Karyawan : Tidak sekolah orang
SD orang SLTP orang
SLTA orang Lain-lain orang

Pemeriksaan Kesehatan : 1. Dilakukan berkala kali setahun
2. Dilakukan jika sakit
3. Belum dilakukan

Data Sarana Produksi :

Lokasi : 1. Daerah Industri 3. Pemukiman
2. Daerah Pertanian 4. Lain-lain

Ruang Pengolahan :

a. Lantai : 1. Tanah 2. Kayu 3. Semen 4. Ubin

b. Dinding : 1. Bambu 2. Papan 3. Kayu lapis 4. Tembok
: 5. Tembok dan porselin

c. langit-langit : 1. Bambu 2. Papan 3. Kayu lapis 4. Eternit
5. Beton 6.....(Bahan lain)

d. Toilet : Jumlah Buah

e. Suplai Air 1. PAM 2. Sumur terbuka 3. Sumur pompa
4. Air hujan 5. Sumur lain

f. Selokan : 1. Ada 2. Tidak ada

g. Permukaan alat produksi yang berhubungan langsung dengan makanan tersebut dan bahan (Tunjukkan semua) :

1. Kayu 2. Palstik 3. Besi/baja 4. Stanless set 5. Aluminium
6. Tembaga 7. Kuningan 8. Perunggu 9. Logam/Bahan lain

DATA PRODUK MAKANAN

Nama Jenis Makanan :
Nama Merk Dagang :
Bahan Baku :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Bahan Tambahan Makanan :
a. Pewarna :
.....
b. Pengawet :
.....
c. :
.....
d. :
.....

Bahan wadah kemasan : 1. Kaca/gelas 2. Plastik/mika 3. Kertas
4. Kaleng 5. Aluminium Foil 6. Komposit
7. Ganda 8. Lain – lain sebutkan.....

Masa Simpan : bulan Hari
Label : Terlampir
Cara Pengolahan :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. CONTOH FORMAT PERMOHONAN PERPANJANGAN SPP-IRT

Kepada Yth :
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Kulon Progo

Di WATES

Dengan hormat

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama :

Alamat / Telp. :

Pemilik / Penanggung Jawab :

Nomer sertifikat PIRT :

Jenis Industri makanan minuman yang kami tambahkan, sbb :

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

Mengajukan permohonan untuk memperoleh sertifikasi ulang Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo.

Bersama ini kami lampirkan :

- 1. FotoKopi KTP;
- 2. Serifikat PIRT asli;
- 3. Data Perusahaan Makanan / Minuman Industri Rumah Tangga;
- 4. Data Produk Makanan;
- 5. Fotocopi Sertifikat PKP;
- 6. Contoh Label;
- 7. NIB;
- 8. Izin komersial; dan
- 9. Pemeriksaan kualitas air.

Demikian permohonan kami atas perhatian dan terkabulnya diucapkan terima kasih.

Kulon Progo,

Hormat saya,

.....

**DATA PERUSAHAAN MAKANAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA**

Nama Perusahaan :

Nama Pemilik :

Nama Penanggung Jawab :

No. Induk Berusaha (NIB) :

Alamat : Rt. Rw.
Padukuhan..... Kalurahan.....
Kapanewon Kabupaten.....

Data Karyawan :

Jumlah Karyawan : orang

Pendidikan Karyawan : Tidak sekolah orang
SD orang SLTP orang
SLTA orang Lain-lain orang

Pemeriksaan Kesehatan : 1. Dilakukan berkala kali setahun
2. Dilakukan jika sakit
3. Belum dilakukan

Data Sarana Produksi :

Lokasi : 1. Daerah Industri 3. Pemukiman
2. Daerah Pertanian 4. Lain-lain

Ruang Pengolahan :

a. Lantai : 1. Tanah 2. Kayu 3. Semen 4. Ubin

b. Dinding : 1. Bambu 2. Papan 3. Kayu lapis 4. Tembok
: 5. Tembok dan porselin

c. langit-langit : 1. Bambu 2. Papan 3. Kayu lapis 4. Eternit
5. Beton 6.....(Bahan lain)

d. Toilet : Jumlah buah

e. Suplai Air 1. PAM 2. Sumur terbuka 3. Sumur pompa
4. Air hujan 5. Sumur lain

f. Selokan : 1. Ada 2. Tidak ada

g. Permukaan alat produksi yang berhubungan langsung dengan makanan tersebut dan bahan (Tunjukkan semua) :
1. Kayu 2. Palstik 3. Besi/baja 4. Stanless set 5. Aluminium
6. Tembaga 7. Kuningan 8. Perunggu 9. Logam/Bahan lain

DATA PRODUK MAKANAN

Nama Jenis Makanan :
Nama Merk Dagang :
Bahan Baku :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Bahan Tambahan Makanan :

a. Pewarna :
.....
b. Pengawet :
.....
c. :
.....
d. :
.....

Bahan wadah kemasan : 1. Kertas 2. Plastik 3. Kayu
4. Kaleng 5.(Bahan lain)

Masa Simpan : bulan Hari

Label : Terlampir

Cara Pengolahan :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. CONTOH FORMAT PERMOHONAN SPP-IRT UNTUK TAMBAH PRODUK

Kepada Yth :
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Kulon Progo

Di WATES

Dengan hormat

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama :

Alamat / Telp. :

Pemilik / Penanggung Jawab :

Nomor Sertifikat PKP :

Jenis Industri makanan minuman yang kami daftarkan, sebagai berikut:

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

Mengajukan permohonan untuk memperoleh Nomor Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga karena tambah produk dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo.

Bersama ini kami lampirkan:

1. Fotokopi KTP;
2. Data Perusahaan Makanan / Minuman Industri Rumah Tangga;
3. Data Produk Makanan;
4. Fotocopi Sertifikat PKP;
5. Contoh Label;
6. Denah tempat usaha;
7. NIB;
8. Izin komersial; dan
9. Pemeriksaan kualitas air.

Demikian permohonan kami atas terkabulnya diucapkan terima kasih

Kulon Progo,

Hormat saya,

.....

**DATA PERUSAHAAN MAKANAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA**

Nama Perusahaan :

Nama Pemilik :

Nama Penanggung Jawab :

No. Induk Berusaha (NIB) :

Alamat : Rt. Rw.
Padukuhan..... Kalurahan.....
Kapanewon Kabupaten.....

Data Karyawan :

Jumlah Karyawan : orang

Pendidikan Karyawan : Tidak sekolah orang
SD Orang SLTP orang
SLTA orang Lain-lain orang

Pemeriksaan Kesehatan : 1. Dilakukan berkala kali setahun
2. Dilakukan jika sakit
3. Belum dilakukan

Data Sarana Produksi :

Lokasi : 1. Daerah Industri 3. Pemukiman
2. Daerah Pertanian 4. Lain-lain

Ruang Pengolahan :

a. Lantai : 1. Tanah 2. Kayu 3. Semen 4. Ubin

b. Dinding : 1. Bambu 2. Papan 3. Kayu lapis 4. Tembok
: 5. Tembok dan porselin

c. langit-langit : 1. Bambu 2. Papan 3. Kayu lapis 4. Eternit
5. Beton 6.....(Bahan lain)

d. Toilet : Jumlah Buah

e. Suplai Air 1. PAM 2. Sumur terbuka 3. Sumur pompa
4. Air hujan 5. Sumur lain

f. Selokan : 1. Ada 2. Tidak ada

g. Permukaan alat produksi yang berhubungan langsung dengan makanan tersebut dan bahan (Tunjukkan semua) :
1. Kayu 2. Palstik 3. Besi/baja 4. Stanless set 5. Aluminium
6. Tembaga 7. Kuningan 8. Perunggu 9. Logam/Bahan lain

DATA PRODUK MAKANAN

Nama Jenis Makanan :
Nama Merk Dagang :
Bahan Baku :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Bahan Tambahan Makanan :
a. Pewarna :
.....
b. Pengawet :
.....
c. :
.....
d. :
.....

Bahan wadah kemasan : 1. Kertas 2. Plastik 3. Kayu
4. Kaleng 5.(Bahan lain)

Masa Simpan : bulan Hari
Label : Terlampir
Cara Pengolahan :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. CONTOH FORMAT PERMOHONAN SPP-IRT UNTUK GANTI PEMILIK

Kepada Yth :
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Kulon Progo

Di WATES

Dengan hormat

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama :

Alamat / Telp. :

Pemilik / Penanggung Jawab :

Nomor Sertifikat PKP :

Jenis Industri makanan minuman yang kami daftarkan, sbb :

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

Mengajukan permohonan untuk memperoleh Nomor Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah
Tangga ganti pemilik dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo.

Bersama ini kami lampirkan :

1. Foto Copy KTP;
2. Data Perusahaan Makanan / Minuman Industri Rumah Tangga;
3. Data Produk Makanan;
4. Fotocopy Sertifikat PKP;
5. Contoh Label;
6. Denah tempat usaha;
7. NIB;
8. Izin komersial;
9. Pemeriksaan kualitas air.

Demikian permohonan ini, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Kulon Progo,

Hormat saya,

.....

**DATA PERUSAHAAN MAKANAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA**

Nama Perusahaan :

Nama Pemilik :

Nama Penanggung Jawab :

No. Induk Berusaha (NIB) :

Alamat : Rt. Rw.....
Padukuhan..... Kalurahan.....
Kapanewon Kabupaten.....

Data Karyawan :

Jumlah Karyawan : orang

Pendidikan Karyawan : Tidak sekolah orang
SD orang SLTP orang
SLTA orang Lain-lain orang

Pemeriksaan Kesehatan : 1. Dilakukan berkala kali setahun
2. Dilakukan jika sakit
3. Belum dilakukan

Data Sarana Produksi :

Lokasi : 1. Daerah Industri 3. Pemukiman
2. Daerah Pertanian 4. Lain-lain

Ruang Pengolahan :

a. Lantai : 1. Tanah 2. Kayu 3. Semen 4. Ubin

b. Dinding : 1. Bambu 2. Papan 3. Kayu lapis 4. Tembok
: 5. Tembok dan porselin

c. langit-langit : 1. Bambu 2. Papan 3. Kayu lapis 4. Eternit
5. Beton 6.....(Bahan lain)

d. Toilet : Jumlah buah

e. Suplai Air 1. PAM 2. Sumur terbuka 3. Sumur pompa
4. Air hujan 5. Sumur lain

f. Selokan : 1. Ada 2. Tidak ada

g. Permukaan alat produksi yang berhubungan langsung dengan makanan tersebut dan bahan (Tunjukkan semua) :
1. Kayu 2. Palstik 3. Besi/baja 4. Stanless set 5. Aluminium
6. Tembaga 7. Kuningan 8. Perunggu 9. Logam/Bahan lain

DATA PRODUK MAKANAN

Nama Jenis Makanan :
Nama Merk Dagang :
Bahan Baku :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Bahan Tambahan Makanan :
a. Pewarna :
.....
b. Pengawet :
.....
c. :
.....
d. :
.....

Bahan wadah kemasan : 1. Kertas 2. Plastik 3. Kayu
4. Kaleng 5.(Bahan lain)

Masa Simpan : bulan Hari
Label : Terlampir
Cara Pengolahan :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

B. PERSYARATAN TEKNIS CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN (CPPB-IRT).

Persyaratan Teknis Cara Produksi Pangan Yang Baik Industri Rumah Tangga Pangan

1. LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI

- a. Lokasi IRTP
Lokasi IRTP seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.
- b. Lingkungan
Lingkungan seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut:
 - 1) Sampah dibuang dan tidak menumpuk;
 - 2) Tempat sampah selalu tertutup; dan
 - 3) Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik.

2. BANGUNAN dan FASILITAS

- a. Bangunan Ruang Produksi
 - 1) Disain dan Tata Letak
Ruang produksi sebaiknya cukup luas dan mudah dibersihkan.
 - a) Ruang produksi sebaiknya tidak digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan.
 - b) Konstruksi Ruangan:
 - (1) sebaiknya terbuat dari bahan yang tahan lama; dan
 - (2) seharusnya mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi, serta meliputi: lantai, dinding atau pemisah ruangan, atap dan langit-langit, pintu, jendela, lubang angin atau ventilasi dan permukaan tempat kerja serta penggunaan bahan gelas.
 - 2) Lantai
 - a) Lantai sebaiknya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, memudahkan pembuangan atau pengaliran air, air tidak tergenang, memudahkan pembuangan atau pengaliran air, air tidak tergenang.
 - b) Lantai seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya serta mudah dibersihkan.
 - 3) Dinding atau Pemisah Ruangan
 - a) Dinding atau pemisah ruangan sebaiknya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan kuat;
 - b) Dinding atau pemisah ruangan seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya; dan
 - c) Dinding atau pemisah ruangan seharusnya mudah dibersihkan.
 - 4) Langit-langit
 - a) Langit-langit sebaiknya dibuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah bocor, tidak mudah terkelupas atau terkikis;
 - b) Permukaan langit-langit sebaiknya rata, berwarna terang dan jika di ruang produksi menggunakan atau menimbulkan uap air sebaiknya terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas;

- c) Konstruksi langit-langit sebaiknya di desain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi; dan
 - d) Langit-langit seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba.
- 5) Pintu Ruangan
- a) Pintu sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang;
 - b) Pintu seharusnya dilengkapi dengan pintu kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan;
 - c) Pintu ruangan produksi seharusnya didisain membuka ke luar / ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruangan pengolahan; dan
 - d) Pintu ruangan, termasuk pintu kasa dan tirai udara seharusnya mudah ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup.
- 6) Jendela
- a) Jendela sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak;
 - b) Permukaan jendela sebaiknya rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan;
 - c) Jendela seharusnya dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan; dan
 - d) Konstruksi jendela seharusnya didisain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu.
- 7) Lubang Angin atau Ventilasi
- a) Lubang angin atau ventilasi seharusnya cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan panas yang timbul selama pengolahan;
 - b) Lubang angin atau ventilasi seharusnya selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang labah-labah;
 - c) lubang angin atau ventilasi seharusnya dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga dan mengurangi masuknya kotoran; dan
 - d) Kasa pada lubang angin atau ventilasi seharusnya mudah dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan.
- 8) Permukaan tempat kerja
- a) Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan harus dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi; dan
 - b) Permukaan tempat kerja harus dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan, detergen dan desinfektan.
- 9) Penggunaan Bahan Gelas (*Glass*)
- Pimpinan atau pemilik IRTP seharusnya mempunyai kebijakan penggunaan bahan gelas yang bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk pangan jika terjadi pecahan gelas.

b. Fasilitas

1) Kelengkapan Ruang Produksi

- a) Ruang produksi sebaiknya cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan teliti; dan
- b) Diruang produksi seharusnya ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya.

2) Tempat Penyimpanan

- a) Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) harus terpisah dengan produk akhir
- b) Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan untuk pangan seperti bahan pencuci, pelumas, dan oli; dan
- c) Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung, atau mikroba dan ada sirkulasi udara.

3. PERALATAN PRODUKSI

a. Persyaratan Bahan Peralatan Produksi

- 1) Peralatan produksi sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan dan dipelihara serta memudahkan pemantauan dan pengendalian hama;
- 2) Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air; dan
- 3) Peralatan harus tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/ peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya termasuk bahan kontak pangan /zat kontak pangan dan kemasan pangan ke dalam pangan yang menimbulkan bahaya.

b. Tata Letak Peralatan Produksi

Peralatan produksi sebaiknya diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara higiene, memudahkan pembersihan dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang.

c. Pengawasan dan Pemantauan Peralatan Produksi

Semua peralatan seharusnya dipelihara, diperiksa dan dipantau agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.

d. Bahan perlengkapan dan alat ukur/timbang

- 1) Bahan perlengkapan peralatan yang terbuat dari kayu seharusnya dipastikan cara pembersihannya yang dapat menjamin sanitasi; dan
- 2) Alat ukur/timbang seharusnya dipastikan keakuratannya, terutama alat ukur/timbang bahan tambahan pangan (BTP).

4. SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR

Air yang digunakan untuk proses produksi harus air bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi.

5. FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI

a. Fasilitas Higiene dan Sanitasi

- 1) Sarana Pembersihan / Pencucian

- a) Sarana pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai, dinding dan lain-lain), seperti sapu, sikat, pel, lap dan/atau kemoceng, deterjen, ember, bahan sanitasi sebaiknya tersedia dan terawat dengan baik;
 - b) Sarana pembersihan harus dilengkapi dengan sumber air bersih; dan
 - c) Air panas dapat digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu, terutama berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan tujuan disinfeksi, bila diperlukan.
- 2) Sarana Higiene Karyawan
Sarana higiene karyawan seperti fasilitas untuk cuci tangan dan toilet/jamban seharusnya tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan.
- 3) Sarana Cuci Tangan seharusnya:
- a) Diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun cuci tangan;
 - b) Dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serap yang bersih; dan
 - c) Dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup.
- 4) Sarana toilet / jamban seharusnya :
- a) Didesain dan dikonstruksi dengan memperhatikan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan;
 - b) Diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet;
 - c) Terjaga dalam keadaan bersih dan tertutup; dan
 - d) Mempunyai pintu yang membuka ke arah luar ruang produksi.
- 5) Sarana pembuangan air dan limbah
- a) Sistem pembuangan limbah seharusnya didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan dan air bersih
 - b) Sampah harus segera dibuang ke tempat sampah untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya sehingga tidak mencemari pangan maupun sumber air; dan
 - c) Tempat sampah harus terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat untuk menghindari terjadinya tumpahan sampah yang dapat mencemari pangan maupun sumber air.

b. Kegiatan Higiene dan Sanitasi

- 1) Pembersihan/pencucian dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan sabun, deterjen atau gabungan keduanya;
- 2) Jika diperlukan, penyucihamaan sebaiknya dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan;
- 3) Kegiatan pembersihan atau pencucian dan penyucihamaan peralatan produksi seharusnya dilakukan secara rutin; dan
- 4) Sebaiknya ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan / pencucian dan penyucihamaan.

6. KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN

a. Kesehatan Karyawan

Karyawan yang bekerja di bagian pangan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- 1) Dalam keadaan sehat, jika sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi; dan
- 2) Jika menunjukkan gejala atau menderita penyakit menular, misalnya sakit kuning (virus hepatitis A), diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit (gatal, kudis, luka, dan lain-lain), keluarnya cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), dan atau pilek tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi.

b. Kebersihan Karyawan

- 1) Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badannya;
- 2) Karyawan yang menangani pangan seharusnya mengenakan pakaian kerja yang bersih. Pakaian kerja dapat berupa celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker dan / atau sepatu kerja;
- 3) Karyawan yang menangani pangan harus menutup luka di anggota tubuh dengan perban khusus luka; dan
- 4) Karyawan harus selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan / alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet / jamban.

c. Kebiasaan Karyawan

- 1) Karyawan yang bekerja sebaiknya tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah pangan atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan; dan
- 2) Karyawan di bagian pangan sebaiknya tidak mengenakan perhiasan seperti giwang/anting, cincin, gelang, kalung, arloji/jam tangan, bros dan peniti atau benda lainnya yang dapat membahayakan keamanan pangan yang diolah.

7. PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI

a. Pemeliharaan dan Pembersihan

- 1) Lingkungan, bangunan, peralatan dan lainnya seharusnya dalam keadaan terawat dengan baik dan berfungsi sebagaimana mestinya;
- 2) Peralatan produksi harus dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-sisa pangan dan kotoran; dan
- 3) Bahan kimia pencuci sebaiknya ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan baku dan produk pangan.

b. Prosedur Pembersihan dan Sanitasi

Prosedur Pembersihan dan Sanitasi sebaiknya dilakukan dengan menggunakan proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan atau penghisap vakum), proses kimia (sabun atau deterjen) atau gabungan proses fisik dan kimia untuk menghilangkan kotoran dan lapisan jasad renik dari lingkungan, bangunan, peralatan.

c. Program Higiene dan Sanitasi

- 1) Program Higiene dan Sanitasi seharusnya menjamin semua bagian dari tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat-alat pembersih; dan
- 2) Program Higiene dan Sanitasi seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan.

d. Program Pengendalian Hama

- 1) Hama (binatang pengerat, serangga, unggas dan lain-lain) merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan.

- 2) Mencegah masuknya hama
 - a) Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup;
 - b) Jendela, pintu dan lubang ventilasi harus dilapisi dengan kawat kasa untuk menghindari masuknya hama;
 - c) Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, domba, ayam dan lain-lain tidak boleh berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi; dan
 - d) Bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama.
- 3) Mencegah timbulnya sarang hama di dalam ruang produksi
 - a) Pangan seharusnya disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit;
 - b) Ruang produksi harus dalam keadaan bersih;
 - c) Tempat sampah harus dalam keadaan tertutup dan dari bahan yang tahan lama; dan
 - d) IRTP seharusnya memeriksa lingkungan dan ruang produksinya dari kemungkinan timbulnya sarang hama.
- e. Pemberantasan Hama
 - 1) Sarang hama seharusnya segera dimusnahkan
 - 2) Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan;
 - 3) Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus; dan
 - 4) Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.
- f. Penanganan Sampah
 Penanganan dan pembuangan sampah dilakukan dengan cara yang tepat dan cepat:
 sampah seharusnya tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang.

8. PENYIMPANAN

- a. Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir
 - 1) Bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah dalam ruangan yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama, penerangannya cukup.
 - 2) Penyimpanan bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit.
 - 3) Penyimpanan bahan dan produk akhir harus diberi tanda dan menggunakan sistem *First In First Out* (FIFO) dan sistem *First Expired First Out* (FEFO), yaitu bahan yang lebih dahulu masuk dan / atau memiliki tanggal kedaluwarsa lebih awal harus digunakan terlebih dahulu dan produk akhir yang lebih dahulu diproduksi harus digunakan / diedarkan terlebih dahulu.
 - 4) Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula, dan rempah-rempah bubuk.
- b. Penyimpanan Bahan Berbahaya
 Bahan berbahaya seperti sabun pembersih, bahan sanitasi, racun serangga, umpan tikus, dll harus disimpan dalam ruang tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari pangan.
- c. Penyimpanan Wadah dan Pengemas
 - 1) Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapih, di tempat bersih dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk pangan.
 - 2) Bahan pengemas harus disimpan terpisah dari bahan baku dan produk akhir.

d. Penyimpanan Label Pangan

- 1) Label pangan seharusnya disimpan secara rapih dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya dan tidak mencemari produk pangan.
- 2) Label pangan harus disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran.

e. Penyimpanan Peralatan Produksi

Penyimpanan mesin / peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus di tempat bersih dan dalam kondisi baik, sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya.

9. PENGENDALIAN PROSES

a. Penetapan Spesifikasi Bahan

1) Persyaratan Bahan

- a) Bahan yang dimaksud mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan Bahan Tambahan Pangan (BTP);
- b) Harus menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu ataupun persyaratan yang ditetapkan;
- c) Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan;
- d) Tidak menerima dan menggunakan bahan pangan yang rusak;
- e) Jika menggunakan bahan tambahan pangan (BTP), harus menggunakan BTP yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya;
- f) Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Badan POM RI);
- g) Bahan yang digunakan seharusnya dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan; dan
- h) Tidak menggunakan Bahan Berbahaya yang dilarang untuk pangan.

2) Persyaratan Air

- a) Air yang merupakan bagian dari pangan seharusnya memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundangundangan;
- b) Air yang digunakan untuk mencuci / kontak langsung dengan bahan pangan, seharusnya memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan;
- c) Air, es dan uap panas (*steam*) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar;
- d) Uap panas (*steam*) yang kontak langsung dengan bahan pangan atau mesin / peralatan harus tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan; dan
- e) Air yang digunakan berkali-kali (resirkulasi) seharusnya dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah.

b. Penetapan komposisi dan formulasi bahan

- 1) Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan;
- 2) Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten; dan
- 3) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan harus diukur atau ditimbang dengan alat ukur atau alat timbang yang akurat.

- c. Penetapan Cara Produksi yang Baku
 - 1) seharusnya menentukan proses produksi pangan yang baku;
 - 2) seharusnya membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas;
 - 3) seharusnya menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti misalnya berapa menit lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama bahan dipanaskan; dan
 - 4) seharusnya menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari.
- d. Penetapan Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan

Penggunaan pengemas yang sesuai dan memenuhi persyaratan akan mempertahankan keamanan dan mutu pangan yang dikemas serta melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti: sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran, benturan dan lain-lain.

 - 1) seharusnya menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan, sesuai peraturan perundang-undangan;
 - 2) Desain dan bahan kemasan seharusnya memberikan perlindungan terhadap produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik; dan
 - 3) Kemasan yang dipakai kembali seperti botol minuman harus kuat, mudah dibersihkan dan didesinfeksi jika diperlukan, serta tidak digunakan untuk mengemas produk non-pangan.
- e. Penetapan Keterangan Lengkap tentang Produk yang akan dihasilkan
 - 1) seharusnya menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan;
 - 2) Harus menentukan tanggal kedaluwarsa;
 - 3) Harus mencatat tanggal produksi; dan
 - 4) Dapat menentukan kode produksi termasuk kode produksi untuk penarikan produk, jika diperlukan.

10. PELABELAN PANGAN

Label pangan IRT harus memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya; dan peraturan lainnya tentang label dan iklan pangan.

Label pangan paling kurang memuat:

- a. Nama produk sesuai dengan jenis pangan IRT yang ada di Peraturan Kepala Badan POM HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga;
- b. Daftar bahan atau komposisi yang digunakan;
- c. Berat bersih atau isi bersih;
- d. Nama dan alamat IRTP;
- e. Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa;
- f. Kode produksi; dan
- g. Nomor P-IRT.

Label pangan IRT tidak boleh mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi.

11. PENGAWASAN OLEH PENANGGUNGJAWAB

- a. Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (Sertifikat PKP).
- b. Penanggungjawab seharusnya melakukan pengawasan secara rutin yang mencakup :
 - 1) Pengawasan Bahan
 - a) Bahan yang digunakan dalam proses produksi seharusnya memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan; dan
 - b) IRTP dapat memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan.

2) Pengawasan Proses

- a) Pengawasan proses seharusnya dilakukan dengan memformulasikan persyaratan-persyaratan yang berhubungan dengan bahan baku, komposisi, proses pengolahan dan distribusi; dan
- b) Untuk setiap satuan pengolahan (satu kali proses) seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan tentang nama produk, tanggal pembuatan dan kode produksi, jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan dalam satu kali proses pengolahan; Jumlah produksi yang diolah, dan lain-lain informasi yang diperlukan.
- c. Penanggungjawab seharusnya melakukan tindakan koreksi atau pengendalian jika ditemukan adanya penyimpangan atau ketidaksesuaian terhadap persyaratan yang ditetapkan.

12. PENARIKAN PRODUK

- a. Pemilik IRTP harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit/keracunan pangan dan/atau tidak memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan di bidang pangan
- b. Pemilik IRTP harus menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi
- c. Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran / pasaran
- d. Pemilik IRTP seharusnya melaporkan penarikan produknya, khususnya yang terkait dengan keamanan pangan ke Pemerintah Daerah dengan tembusan kepada Balai Besar/Balai Pengawas Obat dan Makanan setempat.
- e. Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan dengan disaksikan oleh DFI
- f. Penanggung jawab IRTP dapat mempersiapkan prosedur penarikan produk pangan

13. PENCATATAN DAN DOKUMENTASI

- a. Pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan :
 - 1) Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok;
 - 2) Produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi / penjualan; dan
 - 3) Penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi dan penarikan produk dan lainnya yang dianggap penting.
- b. Catatan dan dokumen dapat disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan.
- c. Catatan dan dokumen yang ada sebaiknya dijaga agar tetap akurat dan mutakhir

14. PELATIHAN KARYAWAN

- a. Pemilik/penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
- b. Pemilik/penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan yang lain.

Nomor	:	Wates,
Lampiran	:	Kepada
Perihal	:	Yth. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo
		di -
		Wates

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Laik Sehat Restoran/Rumah Makan, dengan data sebagai berikut :

I. PEMOHON

1. Nama Pemohon :
2. Alamat Lengkap :
3. Kedudukan/Jabatan :
4. Nomor Telpon / HP :

II. PEMILIK

1. Nama :
2. Alamat Lengkap :

III. RESTORAN / RUMAH MAKAN

1. Nama Restoran :
2. Alamat Lengkap :
3. Nomor Telpon / HP :

Sebagai persyaratannya, bersama ini kami lampirkan :

1. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemohon
2. Fotokopi Akta Pendirian Badan Usaha
3. Fotokopi dokumen pengelolaan lingkungan (SPPL)
4. Nomor Induk Berusaha (NIB)
5. Asli rekomendasi dari PHRI
6. Surat penunjukan Penanggung Jawab untuk restoran (yang mempunyai Sertifikat Hygiene Sanitasi)
7. Surat pernyataan kesediaan menjadi Penanggung Jawab, restoran (bermaterai cukup)
8. Sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penanggung jawab dan penjamah makanan
9. Hasil pemeriksaan kualitas air bersih
10. Hasil Pemeriksaan sampel makanan (nasi,lauk,sayur)
 - a. Mikrobiologis : Angka kuman, E.coli
11. Hasil pemeriksaan usap alat peralatan makanan (piring, mangkok, gelas, sendok, garpu) parameter : angka kuman dan E.coli
12. Surat keterangan sehat bagi seluruh karyawan dari dokter yang mempunyai SIP
13. Fotokopi denah bangunan dan peta lokasi
14. Surat kuasa bila mengurus sendiri

Berkas dimasukkan dalam stopmap warna biru dan ditulis "**Permohonan laik Sehat Restoran/Rumah Makan**".

Demikian surat permohonan ini kami ajukan dan selanjutnya kami akan mematuhi semua kewajiban dan segala ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pemohon

.....

C. CONTOH FORMAT PERMOHONAN SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI

Kepada Yth :
Kepala Dinas KesehatanKulon Progo
di –
WATES

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama :
Umur : tahun
Nomor KTP :
Alamat :

Mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasa boga :

Nama Perusahaan :
Golongan :

Bersama ini kami lampirkan fotokopi sebagai kelengkapan berkas permohonan, sebagai berikut :

1. Fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku
2. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar
3. Fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha
4. Denah bangunan dapur
5. Surat penunjukkan tenaga sanitarian/ tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi makanan sebagai penanggung jawab jasa boga
6. Fotokopi ijazah tenaga sanitarian/sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi
7. Fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan

Demikian permohonan kami, atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

.....20

Pemohon

(.....)

Nomor	:	Wates,
Lampiran	:	Kepada
Perihal	:	Yth. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo
		di -
		Wates

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Laik Sehat kantin dengan data sebagai berikut :

I. PEMOHON

- 1. Nama Pemohon :
- 2. Alamat Lengkap :
- 3. Kedudukan/Jabatan :
- 4. Nomor Telpon / HP :

II. PEMILIK

- 1. Nama :
- 2. Alamat Lengkap :

III .KANTIN

- 1. Nama Kantin :
- 2. Alamat Lengkap :
- 3. Nomor Telpon / HP :

Sebagai persyaratannya, bersama ini kami lampirkan :

- 1. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemohon
- 2. Fotokopi SK Pembentukan Kantin Sekolah
- 3. Asli rekomendasi dari Kepala sekolah
- 4. Surat penunjukan Penanggung Jawab untuk kantin (yang mempunyai Sertifikat Hygiene Sanitasi)
- 5. Surat pernyataan kesediaan menjadi Penanggung Jawab kantin (bermaterai cukup)
- 6. Sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penanggung jawab dan penjamah makanan
- 7. Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan Kantin sesuai cek list
- 8. Hasil pemeriksaan kualitas air bersih (bakteriologis dan kimia terbatas)
- 9. Hasil Pemeriksaan sampel makanan (nasi, lauk, sayur)
 - a. Mikrobiologis : Angka kuman, E.coli
- 10. Hasil pemeriksaan usap akat peralatan makanan (piring, mangkok, gelas, sendok, garpu) parameter : angka kuman dan e.coli
- 11. Surat keterangan sehat bagi seluruh karyawan dari dokter yang mempunyai SIP
- 12. fotokopi denah bangunan dan peta lokasi

Berkas dimasukkan dalam stofmap warna biru dan ditulis **“Permohonan Laik Sehat Kantin”**.

Demikian surat permohonan ini kami ajukan dan selanjutnya kami akan mematuhi semua kewajiban dan segala ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pemohon

.....

PERMOHONAN SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM

Kepada Yth :
Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo
di Wates

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :..... tahun

Nomor KTP :

Alamat :

Nama DAM :

Alamat :

Mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi DAM. Sebagai dasar pertimbangan kami lampirkan :

1. Fotokopi KTP
2. Foto terbaru
3. Surat keterangan domisili usaha
4. Denah lokasi dan bangunan tempat usaha
5. Fotokopi sertifikat pelatihan/kursus Higiene Sanitasi DAM bagi pemilik dan Penjamah

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

.....,20

Pemohon

(.....)
(nama lengkap)

D. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI

1. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

a. PERSYARATAN LOKASI DAN BANGUNAN

1) Lokasi

Rumah makan dan restoran 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 harus dibuat sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Terpisah dengan tempat tinggal.

b) Tata ruang

- (1) Pembagian 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) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

c) Konstruksi

(1) Lantai :

- (a). Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.
- (b). Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati.

(2) Dinding:

- (a). Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.
- (b). Konstruksi dinding tidak boleh rangkap.
- (c). Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

(3) Ventilasi

(a) . Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut :

- Cukup menjamin peredaran udara dengan baik.
- Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan

(b) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

(4) Pencahayaan :

(a) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.

(b) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 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 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 ke arah luar.

c). Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam.

d). Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

b. PERSYARATAN FASILITAS SANITASI

1) Air Bersih

a) Harus sesuai dengan Keputusan 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 merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septick tank dan riol.

b) Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.

c) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak (grease trap).

3) Toilet

a) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.

b) Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.

c) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.

d) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.

e) Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering.

f) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.

g) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.

h) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/ kemiringannya cukup.

- i) Ventilasi dan penerangan baik.
- j) Air limbah dibuang ke septick tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah.
- k) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- l) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.
- m) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- n) Peturasan dilengkapi dengan air mengalir.
- o) Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).
- p) Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut :

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m2)	Wanita		Pria		Ket.
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	
- 150	- 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	

- q) Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut :

Wanita	Pria	Wanita		Pria		
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	Peturasan
+ - 20	1 - 25	1	1	1	2	2
21 - 40	26 - 50	2	2	2	3	3
41 - 70	51 - 100	3	3	3	5	5
71 - 100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap Penambahan 50 - 100	-	-	1	2	1
101 - 140	-	5	5	-	-	-
141 - 180	-	6	6	-	-	-
Setiap penambahan 40 - 100	-	1	1	-	-	-

- r) Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.
- 4) Tempat Sampah
- a) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
 - b) Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
 - c) Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
 - d) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.

- e) Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

5) Tempat Cuci Tangan

- a) Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan 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	

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering.

- b) Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan :
- basah Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 70%
 - Lap dengan suhu 43,3°C
 - Air hangat dengan suhu 43,3°C
- c) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada huruf (a) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :
- 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
- d) Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
- e) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

6) Tempat mencuci Peralatan

- a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- b) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40 °C – 80 °C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²).
- c) Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- d) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

7) Tempat Pencuci Bahan Makanan

- a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- b) Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%.
- c) Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

8). Fasilitas Penyimpanan Pakaian (Locker) Karyawan

- a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.
- b) Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.
- c) Locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang.
- d) Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.

9) Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus

- a) Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes Aegypti serta Albopictos.
- b) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm).
- c) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

c. PERSYARATAN DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG MAKANAN

1). Dapur

- a) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- b) Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- c) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- d) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.
- e) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
- f) Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood).
- g) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- h) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
- i) Ruang dapur terdiri dari :
 - 1). Tempat pencucian peralatan;
 - 2). Tempat penyimpanan bahan makanan;
 - 3). Tempat pengolahan;
 - 4). Tempat persiapan; dan
 - 5). Tempat administrasi.
- j) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc)
- k) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.

- l) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - m) Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
 - n) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
 - o) Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan" di tempat yang mudah dilihat.
 - p) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.
- 2) Ruang Makan
- a) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85m².
 - b) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
 - c) Meja, kusi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.
 - d) Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
 - e) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
 - f) Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
 - g) Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
 - h) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.
 - i) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - j) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang.
 - k) Perlengkapan set kursi harus bersih.
 - l) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinging dan serangga pengganggu lainnya.
- 3) Gudang Bahan Makanan
- a) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang.
 - b) Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
 - c) Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle pada bidang setinggi lutut.
 - d) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.
 - e) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.
 - f) Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

d. PERSYARATAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

- 1) Bahan Makanan
 - a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
 - b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
 - c) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan sesuai dengan 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 pengembangan, 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 boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- e) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

e. PERSYARATAN PENGOLAHAN MAKANAN

- 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 :
 - (1) Tidak merokok.
 - (2) Tidak makan atau mengunyah.
 - (3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
 - (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 dan pakaian pelindung dengan benar.
 - (7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.
- 4). Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku.

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:
 - 1). Dalam suhu yang sesuai.
 - 2). Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - 3). Kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%.
 - d) Apabila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1). Jarak makanan dengan lantai. 15 cm
 - 2). Jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - 3). 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, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (FIFO = First In First Out).
- 2). Penyimpanan Makanan Jadi
- a) Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - b) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°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.
 - 2). Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
 - 3). Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
 - 4). Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.
 - 5). Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
 - 6). Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a) Di tempat yang bersih.
 - b) Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.
 - c) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya.
 - d) Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan.
 - e) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.
- h. PERSYARATAN PERALATAN
- 1). Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain:

- a) Timah (Pb);
 - b) Arsenikum (As);
 - c) Tembaga (Cu);
 - d) Seng (Zn);
 - e) Cadmium (Cd); dan
 - f) Antimony (Sb).
- 2). Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
 - 3). Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau 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 per cm² permukaan alat.
 - 6). Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan:
 - a) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
 - b) Dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain.
 - 7). Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan :

Peralatan yang sudah didesinfeksi 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 memenuhi ketentuan :
 - a) Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
 - b) Cangkir, mangkok, 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.

**FORM PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH
MAKAN DAN RESTORAN**

1. Nama rumah makan/restoran :
2. Alamat :
3. Nama Pengusaha/penanggung jawab :
4. Jumlah karyawan :..... orang
5. Jumlah penjamah makanan :..... orang
6. Nomorizin usaha :
7. Nama pemeriksa :

Cara pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran o pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
- d. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	
B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	

21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/sertifikat sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

....., 200...

Mengetahui
Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah
Makan/Restoran

Pemeriksa
.....

b.2. PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR RM.2

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan : $2 \times 8 = 16$
Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
5. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
6. Uraian detail setiap variabel

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
A.	Lokasi & bangunan		
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6 4
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b. Kokoh/kuat/permanen. c. Rapat serangga d. Rapat tikus	4 2 2 2
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan	4 2 1 1 1 1

4.	Lantai	a. Bersih c. Kedap air d. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4 3 3
B.	Fasilitas sanitasi		
11.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas. d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas.	5 2 2 1
12.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. d. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup	3 3 2 2
13.	Toilet	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	3 2 2 2 1
14.	Tempat sampah	a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	4 3 2 1

15.	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	5 3 2
16.	Tempat mencuci peralatan	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	2 2 2 4
17.	Tempat pencuci bahan makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	5 3 2
18.	Locker karyawan	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat. b. Jumlahnya cukup. c. Letak locker dalam ruang tersendiri. d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita.	2 3 3 2
19.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga. b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3 2 2 3
C. 20.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan Dapur	a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). c. Tersedia fasilitas penyimpananmakanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	3 2 2 1 1 1
21.	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu. c. Pintu masuk buka tutup otomatis. d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup.	3 2 2 2 1

22.	Gudang bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan. 4 b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan 2 c. Kapasitas gudang cukup memadai 2 d. Rapat serangga dan tikus 2
D.	Bahan makanan dan makanan jadi	
23.	Bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. 3 b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan. 3 c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi. 2 d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Kemenkes. RI. 2
24.	Makanan jadi	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik 4 b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan 3 c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Kemenkes. RI 3
E.	Pengolahan makanan	
25.	Proses pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih. 5 b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus. 3 c. Menggunakan peralatan dengan benar. 2
F.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	
26.	Penyimpanan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. 3 b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. 2 c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi. 2 d. Tempatnya bersih dan terpelihara. 2 e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak. 1

27.	Penyimpanan makanan jadi	a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi. b. Cara penyimpanan tertutup.	6 4
G. 28	Penyajian makanan Cara penyajian	a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60oC b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih. c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup. d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	3 3 2 2
H. 29.	Peralatan Ketentuan peralatan	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh. c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan. d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus. e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.	4 2 2 1 1
I. 30.	Tenaga kerja Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. b. Supervisor pernah mengikuti kursus. c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.	2 2 4 2
31.	Pakaian kerja	a. Bersih b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih. c. Penggunaan khusus waktu kerja saja. d. Lengkap dan rapi. e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	3 2 2 3 0
32.	Pemeriksaan kesehatan	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan. b. Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid. c. Check up penyakit khusus. d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. e. Memiliki buku kesehatan karyawan.	3 2 1 2 2

33.	Personal hygiene	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. b. Setiap mau kerja cuci tangan. c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin. d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.	3 3 2
-----	------------------	--	-------------

2. PERSYARATAN TEKNIS HIGIENE DAN SANITASI JASA BOGA

a. BANGUNAN

1) Lokasi

Lokasi jasa boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

a) Halaman

- (1) Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- (2) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak alat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- (3) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- (4) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

b) Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasad boga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c) Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/ke landaian cukup dan mudah dibersihkan.

d) Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang .

Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran .

2) Langit-langit

a) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata , mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.

b) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

3) Pintu dan jendela

a) Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/ lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

b) Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/ lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

4) Pencahayaan

a) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.

b) Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.

c) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.

- d) Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)
- 1) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10.
Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 foot candle = 10 lux.
 - 2) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut:
 - 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya; atau
 - 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm); atau
 - 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3}$ *foot candle* pada jarak 1 meter; atau
 - 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{6}$ *foot candle* pada jarak 2 meter; atau
 - 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{9}$ *foot candle* pada jarak 3 meter;
 - lampu 40 watt menghasilkan $\frac{40}{6}$ atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau $\frac{40}{9} = 4,5$ *foot candle* pada jarak 3 meter.
- 5) Ventilasi/penghawaan/lubang angin
- a) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
 - b) Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk:
 - 1) Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan;
 - 2) Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit; dan
 - 3) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.
- 6) Ruang pengolahan makanan
- a) Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
 - b) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m²) untuk setiap orang pekerja.
Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja) 4 m x 5 m = 20 m².
Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan $\frac{20}{6} = 3,3$ m², berarti luas ini memenuhi syarat (luas 2 m² untuk pekerja dan luas 1,3 m² perkiraan untuk keberadaan peralatan)
Luas ruangan dapur dengan peralatan 3 m x 4 m = 12 m².
Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas ruangan $\frac{12}{6} = 2$ m², luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.
 - c) Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
 - d) Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

b. FASILITAS SANITASI

- 1) Tempat cuci tangan
 - a) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
 - b) Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
 - c) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :
Jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan
11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan .

2) Air bersih

- a) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b) Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3) Jamban dan peturasan (*urinoir*)

- a) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- b) Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

(1) Jumlah karyawan :	1 - 10 orang	:	1 buah
	11 - 25 orang	:	2 buah
	26 - 50 orang	:	3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban .

- (2) Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :
 Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah
 31 - 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

4) Kamar mandi

- a) Jasa boga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- b) Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia : Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah
 Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi .

5) Tempat sampah

- a) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*).
- b) Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

c. PERALATAN

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

- 1) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- 2) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- 3) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO₄) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C-100°C) selama 1 – 5 detik.
- 4) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

d. KETENAGAAN

Tenaga/ karyawan pengolah makanan

- 1) Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- 2) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 3) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- 4) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- 5) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- 6) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat:
 - a) Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*);
 - b) Penjepit makanan; dan
 - c) Sendok garpu.
- 7) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan:
 - a) Celemek/apron;
 - b) Tutup rambut; dan
 - c) Sepatu kedap air.
- 8) Perilaku selama bekerja / mengelola makanan:
 - a) Tidak merokok;
 - b) Tidak makan atau mengunyah;
 - c) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos);
 - d) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya;
 - e) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban;
 - f) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar;
 - g) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasa boga;
 - h) Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan; dan
 - i) Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

e. MAKANAN

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

- 1) Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya. Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata
- 2) Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya
Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif
- 3) Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (*E.coli*) dan sebagainya.
Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E.coli* 0 (nol)

f. PEMERIKSAAN HIGIENE SANITASI

Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

- 1) Pemeriksaan fisik
 - a) Golongan A₁, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%
 - b) Golongan A₂, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%

- c) Golongan A₃, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%
- d) Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%
- e) Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau ranging 92 – 100%

2) Pemeriksaan laboratorium

- a) Cemaran kimia pada makanan negatif
- b) Angka kuman *E.coli* pada makanan 0/ gr contoh makanan
- c) Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)
- d) Tidak diperoleh adanya *carrier* (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/ *rectal swab*)

CARA PENGOLAHAN MAKANAN YANG BAIK

Pengelolaan makanan pada jasa boga harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Khusus untuk pengolahan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN

1. Pemilihan bahan makanan

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti:
 - 1) daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - 2) jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
 - 3) makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku .
- c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu:
 - 1) Makanan dikemas
 - a). Mempunyai label dan merk
 - b). Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
 - c). Kemasan tidak rusak/ pecah atau kembung
 - d). Belum kadaluwarsa
 - e). Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
 - 2) Makanan tidak dikemas
 - a). Baru dan segar
 - b). Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - c). Tidak mengandung bahan berbahaya

2. Penyimpanan bahan makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.

- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/ digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Suhu penyimpanan bahan makanan

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1)	Daging, ikan, udang dan olahannya	- 5° s/ d 0 °C	-10 ° s/ d -5°C	> -10 °C
2)	Telur, susu dan olahannya	5° s/ d 7 ° C	- 5° s/ d 0 °C	> - 5°C
3)	Sayur, buah dan minuman	10 °C	10 °C	10 °C
4)	Tepung dan biji	25 °C atau suhu ruang	25 °C atau suhu ruang	25 °C atau suhu ruang

- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%
- g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik
Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu ± 10 °C.
- h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
- 1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
 - 2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
 - 3) Jarak bahan makanan dengan langit - langit : 60 cm

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi / masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu :

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya .

- b. Menu disusun dengan memperhatikan:
 - 1) Pemesanan dari konsumen;
 - 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya;
 - 3) Keragaman variasi dari setiap menu;
 - 4) Proses dan lama waktu pengolahannya; dan
 - 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait.
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/ membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- e. Peralatan
 - 1) Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
 - b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/ basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :
 - (1) Timah Hitam (Pb)
 - (2) Arsenikum (As)
 - (3) Tembaga (Cu)
 - (4) Seng (Zn)
 - (5) Cadmium (Cd)
 - (6) Antimon (Stibium)
 - (7) dan lain-lain.
 - c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
 - d) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
 - 2) Wadah penyimpanan makanan
 - a) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
 - b) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
 - 3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
 - 4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya.
 - 5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat , tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
- f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- g. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda,suhu pengolahan minimal 90 °C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.

h. Prioritas dalam memasak

- 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng - gorengan yang kering.
- 2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir.
- 3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es.
- 4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas.
- 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.
- 6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.
- 7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.

i. Higiene penanganan makanan

- 1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.
- 2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

4. Penyimpanan makanan jadi/masak

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - 1). Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0 / gr contoh makanan.
 - 2). Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0 / gr contoh minuman.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
- e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
- g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Penyimpanan makanan jadi / masak

No	Jenis makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera Disajikan	Belum segera disajikan
1)	Makanan kering	25 ° s/ d 30 °C		
2)	Makanan basah (berkuah)		> 60 °C	-10 °C
3)	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		≥ 65,5 °C	- 5° s/ d -1°C
4)	Makanan disajikan dingin		5°C s/ d 10 °C	<10 °C

5. Pengangkutan makanan

- a. Pengangkutan bahan makanan
 - 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
 - 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
 - 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan/atau diduduki.
 - 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.
- b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
 - 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
 - 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/ masak dan harus selalu higienis.
 - 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
 - 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
 - 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
 - 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

6. Penyajian makanan

- a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.
 - 1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa), apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.
 - 2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda-tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
 - 3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.
- b. Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.
- c. Cara penyajian

Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu:

 - 1) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
 - 2) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.

- 3) Saung (*alacarte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
 - 4) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
 - 5) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
 - 6) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
 - 7) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.
- d. Prinsip penyajian
- 1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
 - 2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
 - 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
 - 4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.
 - 5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
 - 6) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
 - 7) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
 - 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).
- e. Sampel atau contoh
- 1) Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.
 - 2) Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plastik steril dan sampel disimpan dalam suhu 10°C selama 1 x 24 jam.
 - 3) Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.
 - 4) Jumlah makanan yang diambil untuk sampel sebagai berikut:
 - (a) makanan kering/ gorengan dan kue : 1 potong
 - (b) makanan berkuah : 1 potong + kuah 1 sendok sayur
 - (c) makanan penyedap/ sambal: 2 sendok makan
 - (d) makanan cair : 1 sendok sayur
 - (e) nasi: 100 gram
 - (f) minuman: 100 cc

UJI KELAIKAN FISIK UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASA BOGA

Nama perusahaan :

Alamat perusahaan :

Nama pengusaha :

Tanggal penilaian :

Nama Pemeriksa :

No.	URAIAN	BOBOT	X
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran .	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang -barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba - laba)	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PENCAHAYAAN		
7.	Pencahayaannya sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap .	1	
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	
	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PEMBUANGAN SAMPAH		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	
	KARYAWAN		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
	MAKANAN		
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (<i>thawing</i>).	5	
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	
	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	JUMLAH	65	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	JUMLAH	70	
	KHUSUS GOLONGAN A.2		
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	
	JUMLAH	74	
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (<i>grease trap</i>)	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	

No.	URAIAN	BOBOT	X
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	
	JUMLAH	83	
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	
37.	Tersedia ruang belajar.	1	
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring)	1	
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat men-capai suhu -10°C .	4	
	JUMLAH	92	
	KHUSUS GOLONGAN C		
41.	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu.	1	
42.	Air kran bertekanan 15 psi.	2	
43.	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan.	4	
44.	Rak pembawa makanan/ alat dilengkapi dengan roda penggerak.	1	
	JUMLAH	100	

....., 20

Pemeriksa

.....

PETUNJUK PENGISIAN UJI KELAIKAN FISIK

A. Penjelasan Umum

1. Formulir ini digunakan untuk melakukan uji kelaikan atau penilaian jasa boga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasa boga.
2. Digunakan di lapangan dengan cara mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan.
 Contoh : No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1
 No.2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0,1,2,3,4,dan5.
 No.3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3.
3. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).
4. Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan.
5. Formulir ini berlaku untuk semua golongan jasaboga, dengan catatan setiap golongan mempunyai batas penilaian sebagai berikut :
 - Golongan A1 sampai dengan nomor 28 dengan nilai bobot : 70.
 - Golongan A2 sampai dengan nomor 31 dengan nilai bobot : 74.
 - Golongan A3 sampai dengan nomor 35 dengan nilai bobot : 83.
 - Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot : 92.
 - Golongan C sampai dengan nomor 44 dengan nilai bobot : 100.

B. Penjelasan Khusus

1. Uraian pemeriksaan diobservasi atau diukur di lapangan dan mencantumkan tanda "X" atau "V" pada kolom X yang dinilai telah memenuhi syarat.
2. Untuk setiap nomor yang dinilai hanya ada satu diantara 2 pilihan, yaitu memenuhi syarat atau tidak. Bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom X dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom X dibiarkan kosong.
3. Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga (lihat huruf A butir 5 di atas), maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai tanda kolom X, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/obyek.Uraian yang berbeda di luar batas-batas golongan walaupun mungkin terdapat di lapangan atau ditemukan selama observasi tidak perlu dinilai.
4. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.
 - b. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.
 - c. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.
 - d. Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.
 - e. Untuk golongan C : minimal mencapa 92, atau $92/100 = 92 \%$.
5. Penilaian
 Penilaian Higiene Sanitasi didasarkan kepada nilai pemeriksaan yang dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan contoh/spesimen.
 - a). Pemeriksaan 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%
 - Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau rangking 83 – 92%
 - Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92–100% b).

- b) Pemeriksaan laboratorium
- Jumlah cemaran *Eschericia .coli (E.coli)* pada makanan harus nol (negatif)
 - Angka kuman pada alat makan dan minum harus nol (negatif).
 - Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman pathogen) pada penjamah makanan yang diperiksa.
- a) Kesimpulan
 Hasil pemeriksaan fisik yang telah memenuhi syarat, tetapi belum didukung dengan hasil laboratorium, ditunda sampai hasil laboratorium memenuhi syarat.
6. Formulir ini ditanda tangani oleh petugas pemeriksa, sebagai laporan uji kelaikan pemeriksaan fisik jasa boga, yang diperlukan untuk mengambil keputusan.

CONTOH: BERITA ACARA KELAIKAN FISIK

Pada hari ini tanggal bulan tahun.....telah dilakukan penelitian uji kelaikan fisik higiene sanitasi jasa boga dengan Formulir 2 terhadap :

Nama perusahaan :

Golongan :

Alamat :

yang dilakukan oleh Tim Pemeriksa Jasaboga dari

Hasil pemeriksaan fisik persyaratan higiene sanitasi, mendapat nilai : (dengan huruf.....), kesimpulan dinyatakan, layak / belum layak *) untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

....., 20.....

Petugas pemeriksa jasa boga

1.

2.

3.

*) Coret yang tidak perlu

CONTOH : FORM PENGAMBILAN/ PENGIRIMAN SAMPEL MAKANAN DAN SPECIMEN JASA BOGA

Nama Perusahaan :

Golongan :

Tanggal pengambilan :

Petugas yang mengambil :

Uraian contoh yang diambil :

No	Nama contoh / specimen	Kode	Banyaknya	Untuk diperiksa	Catatan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)

....., 20

PENGUSAHA,

PETUGAS

(.....)

(.....)

Tanggal diterima
Petugas Laboratorium

(.....)

PETUNJUK PENGISIAN (Form pengambilan sampel)

NO.	TENTANG	TULISAN	CONTOH
1.	Nama perusahaan	Cukup jelas	
2.	Golongan	Cukup jelas	
3.	Tanggal pengambilan	Tanggal, bulan dan tahun	27 September 2010
4.	Petugas yang mengambil	Nama petugas yang melakukan pengambilan sampel/ specimen	Rinarso Ramadhan

NO.	TENTANG	TULISAN	CONTOH
5.	Kolom (1)	Nomor urut sampel	1, 2, 3 dst
6.	(2)	Nama sampel / specimen yang diambil	1) Daging 2) Usap alat piring
7.	(3)	Nomor kode dari sampel	A ₁ , A ₂ , B dst
8.	(4)	Jumlah satuan yg di ambil dari sampel / specimen	1) 250 gr 2) 1 buah 3) 500 cc
9.	(5)	Sebutkan jenis pemeriksaan yang ingin dikerjakan	1) E. Coli 2) Salmonella
10.	(6)	Catatan diisi bila diperlukan, (diambil dari.....)	- Diambil dari kulkas - diambil dari sisa makanan

CONTOH : BERITA ACARA PENELITIAN PEMERIKSAAN SAMPEL /SPECIMEN

Pada hari ini tanggal bulan tahun telah dilakukan penelitian hasil pemeriksaan laboratorium di terhadap sampel dan specimen jasa boga :

Nama perusahaan:

Golongan :

Alamat :

Jumlah sampel dan specimen yang diperiksa: buah

Hasil pemeriksaan :

Jumlah sampel/ specimen *) yang memenuhi syarat..... buah

Jumlah sampel/ specimen *) yang tidak memenuhi syarat buah

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

..... 20.....

Petugas pemeriksa

1.
2.
3.

*) Coret yang tidak perlu

Catatan : Hasil pemeriksaan I aboratorium disimpan dengan baik

CONTOH : SURAT REKOMENDASI LAIK HIGIENE SANITASI

Nomor : 20.....

Lampiran :

Kepada Yth. :

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota /KKP.....

Di

.....

Perihal : Rekomendasi laik higiene sanitasi jasa boga

Berdasarkan berita acara pemeriksaan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel dan specimen untuk penilaian persyaratan higiene sanitasi jasa boga yang telah dilaksanakan oleh Tim Pemeriksa Jasa boga pada tanggal, bulan, tahun.....

Bersama ini kami sampaikan bahwa :

Nama jasa boga :

Alamat :

Nama pemilik :

Golongan jasa boga :

Dapat diberikan/ditolak *) pemberian sertifikat laik higiene sanitasi jasaboga dengan alasan seperti terlampir.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Petugas pemeriksa jasa boga

(.....)

*) Coret yang tidak perlu

Nama Kantin :

Penanggung jawab :

Alamat :

Tanggal Inspeksi :

Petugas Inspeksi :

NO	VARIABEL/KOMPONEN	PENGELOLA		PETUGAS	
		Ya	Tidak	MS	TMS
A.	LOKASI DAN BANGUNAN				
1	Lokasi				
	Tidak berhadapan langsung dengan toilet/WC				
	Terlindung dan cukup jauh dari sumber pencemaran/TPS				
2	Bangunan				
	Secara umum bangunan kantin harus kuat dan bersih				
	Lantai terbuat dari bahan kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan				
	Dinding kuat, rata, mudah dibersihkan				
	Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan				
	Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan bila menggunakan AC, harus dibersihkan minimal setiap 6 bulan				
	Langit-langit tidak bocor dan bebas dari sarang laba-laba				
	Pencahayaan cukup untuk melakukan kegiatan di kantin, minimal 10 lux				
	Secara umum bebas dari lalat, kecoa dan tikus				
B	BAHAN PANGAN				
	Bahan pangan dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak				
	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)				
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti formalin, borax, rhodaminB, mathil yellow, dll				
	Bahan pangan kemasan tidak kadaluarsa				
C	PANGAN JADI				
	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)				
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti: formalin, borax, rodamin B, methyl yellow, pewarna textile				
	Bahan tambahan pangan kadarnya memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku				
	Untuk pangan mudah rusak, angka kuman E coli 0;				
	Tidak berbau yang bukan aroma khasnya				
	Tidak berlendir, tidak berjamur				
	Tidak kadaluarsa				
D	PENYIMPANAN BAHAN PANGAN				
	Penempatan bahan pangan terpisah dengan pangan jadi				
	Ditempat penyimpanan tidak boleh ada bahan pestisida (B3)				
	Tersedia kulkas yang dapat digunakan untuk menyimpan pangan				
E	DAPUR/RUANG TEMPAT PENGOLAH PANGAN				
	Bangunan dapur harus dijaga kebersihannya				
	Tidak berhubungan langsung dengan jamban dan peturasan				
	Meja dapur mudah dibersihkan				
	Tersedia sarana atau alat yang berfungsi sebagai jalan keluar asap				
	Ruang dapur harus bebas serangga dan tikus				
	Pencahayaan minimal 10 foot candle				
	Lantai rata, mudah dibersihkan dan tidak licin				
	Tersedia sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun				
	Tersedia tempat pencucian peralatan				
	Tersedia tempat sampah yang kuat, kedap air dan bertutup				
F	PERALATAN PENGOLAH PANGAN				
	Alat pengolahan pangan harus bersih, tidak retak, tidak luntur, tidak berkarat				
	Menggunakan lap/serbet yang bersih, tidak kotor				

NO	VARIABEL/KOMPONEN	PENGELOLA		PETUGAS	
		Ya	Tidak	MS	TMS
	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan				
	Talenan tidak boleh terbuat dari kayu				
G	PENYAJIAN/PENJUALAN PANGAN				
	Wadah penyajian harus tertutup, tidak berkarat, bersih dan tara pangan (food grade)				
	Waktu penyajian tidak boleh lebih dari 6 jam setelah memasak untuk pangan protein tinggi dan bersantan (setelah lebih 6 jam harus dipanaskan kembali)				
	Tiap jenis pangan disajikan dalam wadah yang terpisah				
	Etalase mudah dibersihkan, tidak berkarat, tidak terbuat dari bahan yang mengandung bahan berbahaya beracun (timah hitam, arsenik, tembaga, cadmium, air raksa, seng, antimon, chromium)				
H	FASILITAS SANITASI				
1	Air Bersih (kualitas dan kuantitas)				
	Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup				
	Kualitas air bersih harus memenuhi keputusan menteri kesehatan				
	Tempat penampungan air bersih tertutup				
2	Air limbah				
	Saluran air limbah terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan mengalir lancar				
	Air limbah dari dapur dilengkapi perangkap lemak				
3	Sampah				
	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup, dan mudah dibersihkan				
	Sampah harus segera dibuang, maksimal dalam waktu 1 x 24 jam				
	Sampah basah dan kering dipisah				
	Tempat sampah basah dilapisi dengan kantong plastik				
4	Tempat cuci tangan				
	Tersedia tempat cuci tangan/wastafel, sabun, dan alat pengering tangan				
	Air untuk tempat cuci tangan harus mengalir				
5	Tempat cuci peralatan				
	Dapat berupa bak atau ember				
	Tersedia air bersih yang cukup dan mengalir, dilengkapi dengan sabun/detergent				
	Disekitar tempat cuci alat tidak boleh ada air yang tergenang				
I	PENJAMAH PANGAN KANTIN				
	Mengikuti kursus penjamah pangan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwenang				
	Sehat, tidak menderita penyakit menular dan penyakit kulit				
	Melakukan test/pemeriksaan kesehatan secara rutin, minimal 6 bulan sekali				
	Menugaskan pakaian kerja/celemek dan tutup kepala yang bersih				
	Selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh pangan				
	Selalu cuci tangan pakai sabun setelah buang air besar maupun air kecil				
	Tidak merokok saat menyajikan pangan dan minuman				
	Menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah pangan				
	Kuku tangan pendek, tidak kotor dan tidak menggunakan pewarna kuku (kutek)				
	Tidak boleh menggunakan cincin dan atau gelang yang berukir				
	TOTAL				

Catatan : 1. Jawablah setiap pertanyaan dengan mencontreng () : sesuai kondisi 2. Memenuhi syarat kesehatan jika 80% jawaban YA / / Petugas HSP
	NIP :

Hasil Penilaian dan Rekomendasi : _____ _____ _____ _____	Tanggal Penilai Mandiri : / / Pengeloa/Penangungjawab
	Tanggal Inspeksi Kesling : / / Petugas Kesehatan Lingkungan

Nama Pangan Jajanan :

Penanggung jawab :

Alamat :

Tanggal Inspeksi :

Petugas Inspeksi :

NO	VARIABEL/KOMPONEN	PENGELOLA		PETUGAS	
		Ya	Tidak	MS	TMS
A.	LOKASI DAN BANGUNAN				
1	Lokasi				
	Tidak berhadapan langsung dengan toilet/WC				
	Terlindung dan cukup jauh dari sumber pencemaran/TPS				
2	Bangunan				
	Secara umum bangunan kantin harus kuat dan bersih				
	Lantai terbuat dari bahan kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan				
	Dinding kuat, rata, mudah dibersihkan				
	Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan				
	Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan bila menggunakan AC, harus dibersihkan minimal setiap 6 bulan				
	Langit-langit tidak bocor dan bebas dari sarang laba-laba				
	Pencahayaannya cukup untuk melakukan kegiatan di kantin, minimal 10 lux				
	Secara umum bebas dari lalat, kecoa dan tikus				
B	BAHAN PANGAN				
	Bahan pangan dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak				
	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)				
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti formalin, borax, rhodaminB, mathil yellow, dll				
	Bahan pangan kemasan tidak kadaluarsa				
C	PANGAN JADI				
	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)				
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti: formalin, borax, rodamin B, methyl yellow, pewarna textile				
	Bahan tambahan pangan kadarnya memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku				
	Untuk pangan mudah rusak, angka kuman E coli 0;				
	Tidak berbau yang bukan aroma khasnya				
	Tidak berlendir, tidak berjamur				
	Tidak kadaluarsa				
D	PENYIMPANAN BAHAN PANGAN				
	Penempatan bahan pangan terpisah dengan pangan jadi				
	Ditempat penyimpanan tidak boleh ada bahan pestisida (B3)				
	Tersedia kulkas yang dapat digunakan untuk menyimpan pangan				
E	DAPUR/RUANG TEMPAT PENGOLAH PANGAN				
	Bangunan dapur harus dijaga kebersihannya				
	Tidak berhubungan langsung dengan jamban dan peturasan				
	Meja dapur mudah dibersihkan				
	Tersedia sarana atau alat yang berfungsi sebagai jalan keluar asap				
	Ruang dapur harus bebas serangga dan tikus				
	Pencahayaannya minimal 10 foot candle				
	Lantai rata, mudah dibersihkan dan tidak licin				
	Tersedia sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun				
	Tersedia tempat pencucian peralatan				
	Tersedia tempat sampah yang kuat, kedap air dan tertutup				
F	PERALATAN PENGOLAH PANGAN				
	Alat pengolahan pangan harus bersih, tidak retak, tidak luntur, tidak berkarat				
	Menggunakan lap/serbet yang bersih, tidak kotor				

NO	VARIABEL/KOMPONEN	PENGELOLA		PETUGAS	
		Ya	Tidak	MS	TMS
	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan				
	Talenan tidak boleh terbuat dari kayu				
G	PENYAJIAN/PENJUALAN PANGAN				
	Wadah penyajian harus tertutup, tidak berkarat, bersih dan tara pangan (food grade)				
	Waktu penyajian tidak boleh lebih dari 6 jam setelah pemasakan untuk pangan protein tinggi dan bersantan (setelah lebih 6 jam harus dipanaskan kembali)				
	Tiap jenis pangan disajikan dalam wadah yang terpisah				
	Etalase mudah dibersihkan, tidak berkarat, tidak terbuat dari bahan yang mengandung bahan berbahaya beracun (timah hitam, arsenik, tembaga, cadmium, air raksa, seng, antimon, chromium)				
H	FASILITAS SANITASI				
1	Air Bersih (kualitas dan kuantitas)				
	Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup				
	Kualitas air bersih harus memenuhi keputusan menteri kesehatan				
	Tempat penampungan air bersih tertutup				
2	Air limbah				
	Saluran air limbah terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan mengalir lancar				
	Air limbah dari dapur dilengkapi perangkap lemak				
3	Sampah				
	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup, dan mudah dibersihkan				
	Sampah harus segera dibuang, maksimal dalam waktu 1 x 24 jam				
	Sampah basah dan kering dipisah				
	Tempat sampah basah dilapisi dengan kantong plastik				
4	Tempat cuci tangan				
	Tersedia tempat cuci tangan/wastafel, sabun, dan alat pengering tangan				
	Air untuk tempat cuci tangan harus mengalir				
5	Tempat cuci peralatan				
	Dapat berupa bak atau ember				
	Tersedia air bersih yang cukup dan mengalir, dilengkapi dengan sabun/detergent				
	Disekitar tempat cuci alat tidak boleh ada air yang tergenang				
I	PENJAMAH PANGAN KANTIN				
	Mengikuti kursus penjamah pangan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwenang				
	Sehat, tidak menderita penyakit menular dan penyakit kulit				
	Melakukan test/pemeriksaan kesehatan secara rutin, minimal 6 bulan sekali				
	Menugaskan pakaian kerja/celemek dan tutup kepala yang bersih				
	Selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh pangan				
	Selalu cuci tangan pakai sabun setelah buang air besar maupun air kecil				
	Tidak merokok saat menyajikan pangan dan minuman				
	Menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah pangan				
	Kuku tangan pendek, tidak kotor dan tidak menggunakan pewarna kuku (kutek)				
	Tidak boleh menggunakan cincin dan atau gelang yang berukir				
	TOTAL				

Catatan : 1. Jawablah setiap pertanyaan dengan mencontreng () : sesuai kondisi 2. Memenuhi syarat kesehatan jika 80% jawaban YA / / Petugas HSP
	NIP :

Hasil Penilaian dan Rekomendasi : _____ _____ _____ _____	Tanggal Penilai Mandiri : / / Pengel/ Penanggungjawab
	Tanggal Inspeksi Kesling : / / Petugas Kesehatan Lingkungan

INSPEKSI SANITASI DEPOT AIR MINUM (DAM)

1. Nama DAM	:
2. Nama Pemilik/Penanggun jawab	:
3. Alamat DAM	:
4. Tanggal/Bulan/Tahun mulai beroperasi	:
5. Lokasi/tempat sumber air baku	:
6. Jarak dari sumber air baku	:Km
7. Luas bangunan	:m ²

Objek	Tanda (□)	Nilai	URAIAN
I. Tempat			
1		2	Lokasi bebas dari pencemaran dan penularan penyakit
2		2	Bangunan kuat, aman, mudah dibersihkan dan mudah pemeliharannya
3		2	Lantai kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta kemiringan cukup landai
4		2	Dinding kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta warna yang terang dan cerah
5		2	Atap dan langit-langit harus kuat, anti tikus, mudah dibersihkan, tidak menyerap debu, permukaan rata, dan berwarna terang, serta mempunyai ketinggian cukup
6		2	Tata ruang terdiri atas ruang proses pengolahan, penyimpanan, pembagian/penyediaan, dan ruang tunggu pengunjung/konsumen
7		2	Pencahayaan cukup terang untuk bekerja, tidak menyilaukan dan tersebar secara merata
8		2	Ventilasi menjamin peredaran/pertukaran udara dengan baik
9		2	Kelembaban udara dapat memberikan mendukung kenyamanan dalam melakukan pekerjaan/aktivitas
10		2	Memiliki akses kamar mandi dan jamban
11		2	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang alirannya lancar dan tertutup

Objek	Tanda (□)	Nilai	U R A I A N
12		2	Terdapat tempat sampah yang tertutup
13		2	Terdapat tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun
14		2	Bebas dari tikus, lalat dan kecoa
II. Peralatan			
15		3	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan tara pangan
16		3	Mikrofilter dan peralatan desinfeksi masih dalam masa pakai/tidak kadaluarsa
17		2	Tandon air baku harus tertutup dan terlindung
18		2	Wadah/botol galon sebelum pengisian dilakukan pembersihan
19		2	Wadah/galon yang telah diisi air minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam
20		3	Melakukan sistem pencucian terbalik (<i>back washing</i>) secara berkala mengganti tabung macro filter.
21		3	Terdapat lebih dari satu mikro filter (μ) dengan ukuran berjenjang
22		5	Terdapat peralatan sterilisasi, berupa ultra violet dan atau ozonisasi dan atau peralatan disinfeksi lainnya yang berfungsi dan digunakan secara Benar
23		2	Ada fasilitas pencucian dan pembilasan botol (galon)
24		2	Ada fasilitas pengisian botol (galon) dalam ruangan tertutup
25		2	Tersedia tutup botol baru yang bersih
III. Penjamah			
26		3	Sehat dan bebas dari penyakit menular
27		3	Tidak menjadi pembawa kuman penyakit
28		2	Berperilaku higiene dan sanitasi setiap melayani Konsumen
29		2	Selalui mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setiap melayani konsumen
30		2	Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan Rapi
31		3	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun
32		3	Operator/penanggung jawab/pemilik memiliki sertifikat telah mengikuti kursus higiene sanitasi depot air minum
IV. Air Baku dan Air Minum			
33		5	Bahan baku memenuhi persyaratan fisik, mikrobiologi dan kimia standar
34		2	Pengangkutan air baku memiliki surat jaminan pasok air baku

Objek	Tanda (□)	Nilai	U R A I A N
35		3	Kendaraan tangki air terbuat dari bahan yang tidak dapat melepaskan zat-zat beracun ke dalam air/harus tara pangan
36		2	Ada bukti tertulis/sertifikat sumber air
37		3	Pengangkutan air baku paling lama 12 jam sampai ke depot air minum dan selama perjalanan dilakukan desinfeksi
38		10	Kualitas Air minum yang dihasilkan memenuhi persyaratan fisik, mikrobiologi dan kimia standar yang sesuai standar baku mutu atau persyaratan kualitas air minum
		100	

Petunjuk Pengisian:

- I. **CARA PENGISIAN :** Obyek yang memenuhi syarat diberikan tanda (□) pada kolom "Tanda" yang tersedia.
Untuk obyek yang tidak memenuhi persyaratan, kolom tersebut dikosongkan.

- II. **CARA PENILAIAN :** Penilaian adalah merupakan jumlah obyek yang memenuhi syarat yaitu dengan cara menjumlahkan nilai yang bertanda (□)
 1. Jika nilai pemeriksaan mencapai 70 atau lebih, maka dinyatakan memenuhi persyaratan kelaikan fisik.
 2. Jika nilai pemeriksaan di bawah 70 maka dinyatakan belum memenuhi persyaratan kelaikan fisik, dan kepada pengusaha diminta segera memperbaiki obyek yang bermasalah.
 3. Jika nilai telah mencapai 70 atau lebih, tetapi pada objek nomor 38 tidak memenuhi syarat, berarti DAM yang bersangkutan tidak memenuhi syarat kesehatan.

- III. **URAIAN DETAIL TIAP OBYEK PENGAWASAN**
 1. Lokasi berada di daerah yang bebas pencemaran lingkungan misalnya dekat dengan tempat pembuangan sampah sementara.
 2. Bangunan terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan mudah pemeliharaannya seperti terbuat dari batu bata/batako yang diplester
 3. Lantai kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta kemiringan cukup landai untuk memudahkan pembersihan dan tidak terjadi genangan air.
 4. Dinding kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta warna yang terang dan cerah agar tidak menjadi sumber kontaminasi.
 5. Atap dan langit-langit harus kuat, anti tikus, mudah dibersihkan, tidak menyerap debu, permukaan rata, dan berwarna terang, serta mempunyai ketinggian yang cukup memungkinkan adanya pertukaran udara yang cukup dan lebih tinggi dari ukuran tandon air.

6. tata ruang terdiri atas ruang proses pengolahan, penyimpanan, pembagian/penyediaan, dan ruang tunggu pengunjung/konsumen agar ruangan depot tertata rapih dan terhindar dari penempatan barang yang tidak diperlukan
7. Pengukuran cahaya dilakukan dengan menggunakan *lightmeter* dengan cara sebagai berikut :
 - a. Jumlah titik pengukuran minimal 10% dari luas ruangan
 - b. Waktu pengukuran dilakukan siang hari
 - c. Cara pengukuran dilakukan sesuai instruksi/petunjuk penggunaan sebelum alat dioperasikan
 - d. Pengoperasian alat :
 - (1) Letakan alat ada tempat kegiatan pengelolaan DAM dilaksanakan
 - (2) Pengukuran dilakukan sampai menunjukkan angka yang stabil
 - e. Pembacaan hasil pengukuran dilakukan secara langsung, bila satuan alat dalam *food candle*, maka perlu dikonversi pada lux dimana $1 \text{ lux} = 10 \text{ FC}$
8. Ventilasi harus dapat memberikan ruang pertukaran udara dengan baik sehingga suhu dalam ruang sama dengan suhu diluar ruang
9. Pengukuran kelembaban dilakukan dengan *hygrometer* dengan cara sebagai berikut:
 - a. Jumlah titik pengukuran minimal 10% dari luas ruangan
 - b. Waktu pengukuran dilakukan pada siang hari
 - c. Cara pengukuran dilakukan sesuai instruksi/petunjuk penggunaan sebelum alat dioperasikan
 - d. Pengoperasian alat :
 - (1) Letakkan alat pada dinding ruang atau dapat menggunakan tripot
 - (2) Pengukuran dilakukan sampai menunjukkan angka yang stabil
 - e. Pembacaan hasil pengukuran dilakukan secara langsung
10. Akses terhadap fasilitas sanitasi adalah walaupun depot air minum tidak memiliki sarana sanitasi seperti kamar mandi dan jamban, tetapi dilingkungan tersebut ada sarana sanitasi yang dapat digunakan, baik milik umum ataupun pribadi.
11. Saluran pembuangan air limbah yang alirannya lancar/tidak tersumbat dan tertutup dengan baik
12. Tempat sampah dilengkapi tutup agar tidak menjadi sumber pencemar
13. Tempat cuci tangan dilengkapi air mengalir dan sabun dengan jumlah yang mencukupi
14. Depot air minum harus bebas dari tikus, lalat dan kecoa, karena dapat mengotori dan merusak peralatan
15. Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan tara pangan antara lain pipa pengisian air baku, tandon air baku, pompa penghisap dan penyedot, filter, mikrofilter, kran pengisian air minum, kran pencucian/pembilasan galon, kran penghubung, dan peralatan desinfeksi, seperti Tandon air sebaiknya terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*), seperti *stainless steel* atau *poly-vinyl-carbonate* dan dilakukan pembersihan dalam tendon secara berkala dan tidak mengandung unsur logam berbahaya antara lain timah hitam (Pb), tembaga (Cu), seng (Zn), dan kadmium (Cd)
16. Masa pakai adalah umur (*life time*) dari mikro filter, masa pakai ini biasanya sudah ditentukan oleh produsen (pabrik yang membuat) mikro filter
17. Tandon penyimpanan air baku tidak terkena sinar matahari secara langsung

18. Wadah/botol galon sebelum dilakukan pengisian harus dibersihkan dengan cara dibilas terlebih dahulu dengan air produksi minimal selama 10 (sepuluh) detik dan setelah pengisian diberi tutup yang bersih
19. Wadah/galon yang telah diisi air minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam untuk menghindari kemungkinan tercemar
20. Sistem pencucian terbalik (*back washing*) adalah cara pembersihan tabung filter dengan cara mengalirkan air tekanan tinggi secara terbalik sehingga kotoran atau residu yang selama ini tersaring dapat terbuang keluar. Untuk DAM yang tidak menggunakan sistem *back washing* maka harus memiliki jadwal penggantian tabung mikro filter secara rutin
21. Mikro filter terdapat lebih dari satu buah dengan ukuran berjenjang dari besar ke kecil. Contoh 10 μ , 5 μ , 1 μ , 0,4 μ (μ = mikron) agar penyaringan kotoran/bakteri dalam air baku dapat berjalan dengan baik.
22. Peralatan sterilisasi/disinfeksi harus ada pada sebuah depot air minum, dapat berupa Ultra Violet atau Ozonisasi atau peralatan disinfeksi lainnya atau bisa lebih dari satu alat sterilisasi/desinfeksi yang berfungsi dan digunakan secara benar, contohnya jika kemampuan peralatan tersebut 8 GPM (*gallon per minute*) berarti kran pengisian depot digunakan untuk mengisi maksimal 1,5 botol galon per menit nya.
23. Fasilitas pencucian botol (galon) adalah sarana pencucian botol untuk membersihkan botol yang terdapat pada depot, dengan cara memutar botol/galon secara bersamaan dengan menyemprotkan air produk selama 15 detik. Sebelum dilakukan pencucian penjamah memeriksa kondisi fisik luar botol/galon, apakah ada kebocoran, apakah umur botol/galon masih dalam batas aman, dan lain lain.

Umur botol/galon dapat dibaca pada bagian bawah, yang menunjukkan bulan dan tahun pembuatan. Apabila lebih dari 5 tahun, maka dapat disarankan untuk mengganti botol/galon tersebut dengan yang baru. Penjamah juga wajib memeriksa botol/galon terhadap bau apapun, apabila didapati bahwa botol/galon berbau, maka segera disarankan ke pelanggan untuk mengganti dengan yang tidak berbau dan apabila ditemukan indikasi adanya kotoran, maka botol/galon dapat disikat terlebih dahulu dengan mesin sikat yang dilengkapi dengan pembilasan menggunakan air produk. Penggunaan mesin sikat ini harus berhati-hati dan hanya sekitar 30 detik. Hal ini untuk menghindari tergoresnya bagian dalam botol/galon Fasilitas pembilasan Botol (galon) adalah sarana pembilasan botol untuk membilas bagian dalam botol. Air yang digunakan untuk membilas adalah air minum (air produk depot) dengan penyemprotan air produk selama 10 detik
24. Fasilitas pengisian adalah sarana pengisian produk air minum ke dalam botol (galon) yang terdapat dalam ruangan tertutup.
25. Setiap botol galon yang telah diisi langsung diberi tutup yang baru dan bersih, tetapi bukan dengan metoda memasang segel (*wrapping*) dan dilakukan pengelapan/pembersihan wadah dari luar dengan menggunakan kain/lap bersih.
26. Penjamah DAM sehat dan bebas dari penyakit menular seperti penyakit bawaan air seperti diare dll.
27. Penjamah DAM tidak menjadi pembawa kuman penyakit yaitu carrier terhadap penyakit air seperti hepatitis dan dibuktikan dengan pemeriksaan rectal swab.
28. Penjamah DAM bersikap hygiene santasi dalam melayani konsumen seperti tidak merokok dan menggaruk bagian tubuh.
29. Selalui mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setiap melayani konsumen untuk mencegah pencemaran.

30. Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi untuk mencegah pencemaran dan estetika.
31. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam setahun sebagai screening dari penyakit bawaan air.
32. Operator/penanggung jawab/pemilik harus memiliki surat keterangan telah mengikuti kursus higiene sanitasi depot air minum sebagai syarat permohonan pengajuan sertifikat laik sehat DAM. Surat keterangan telah mengikuti kursus hygiene sanitasi depot air minum bisa didapat dari penyelenggara atau instansi yang melaksanakan kursus hygiene sanitasi depot air minum, seperti Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Propinsi, Kab/Kota atau asosiasi depot air minum.
33. Bahan baku yang dipakai sebagai bahan produksi air minum harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih sesuai ketentuan Peraturan Perundang-undangan.
34. Izin pengangkutan air mobil tanki dikeluarkan oleh instansi terkait, misalnya Dinas Pertambangan atau dinas lainnya/jaminan pasok air baku. Perusahaan pengangkutan air harus memberikan hasil uji lab air baku kepada DAM setiap 3 bulan sekali.
35. Kendaraan tangki air terbuat dari bahan yang tidak dapat melepaskan zat-zat beracun ke dalam air/harus tara pangan untuk mencegah pencemaran air oleh bahan kimia seperti Zn (seng), Pb (timbal), Cu (tembaga) atau zat lainnya yang dapat membahayakan kesehatan.
36. Bukti tertulis bisa berupa nota pembelian air baku dari perusahaan pengangkutan air/sertifikat sumber air.
37. Pengangkutan yang melebihi waktu 12 jam memungkinkan berkembangnya mikroorganisma yang membahayakan kesehatan, apabila diperiksa air dalam tangki harus mengandung sisa klor sesuai peraturan perundang-undangan.
38. Kualitas air minum yang dihasilkan harus sesuai dengan standar baku mutu atau persyaratan kualitas air minum sesuai Peraturan Perundang-undangan yang mengatur Persyaratan Kualitas Air Minum.

BERITA ACARA PEMERIKSAAN

Pada hari ini tanggalbulantahuntelah dilakukan pemeriksaan :

1. Inspeksi Sanitasi DAM
2. Uji Laboratorium
3. Analisis hasil inspeksi sanitasi dan uji laboratorium

terhadap :

Nama Depot Air Minum :

Nama Pemilik/Penanggung jawab :

Alamat :

dengan nilai hasil pemeriksaan :

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

.....,..... 20...

Pemilik DAM

Tim Pemeriksa

1.

2.

3.

.....

REKOMENDASI

Kepada Yth :

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten.....

di

Pada hari ini tanggalbulan..... tahun

.....berdasarkan berita acara pemeriksaan terhadap :

Nama Depot Air Minum :

Nama Pemilik/Penanggung jawab :

Alamat :

Dengan ini dinyatakan sudah/belum)* memenuhi Standar Baku Mutu dan Persyaratan Higiene Sanitasi DAM sehingga dapat/tidak dapat)* memperoleh sertifikat Laik Higiene Sanitasi DAM

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

.....,..... 20...

Tim Pemeriksa

1.

2.

3.

Catatan :

*) coret yang tidak perlu

LOGO INSTANSI

SERTIFIKAT
 LAIK HIGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM

N o m o r :

Berdasarkan pertimbangan:

- a. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor.tanggal.....tentang Higiene Sanitasi Depot Air Minum.
- b. Peraturan Daerah No..... tanggal... tentang Pengawasan Depot Air Minum .
- c. Pemenuhan kelengkapan persyaratan administratif dan persyaratan teknis.

Diberikan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Depot Air Minum (DAM) kepada :

Nama Depot Air Minum :

Nama Pemilik/Penanggung jawab :

Alamat :

Ketentuan :

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Depot Air Minum berlaku selama 3 (tiga) tahun sejak tanggal dikeluarkan.

Dikeluarkan :.....

Pada tanggal :.....

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten

Stempel instansi

(nama lengkap)

SURAT PENOLAKAN

Kepada Yth :

(Nama Pemohon)

di

Sehubungan dengan permohonan Saudara Nomor tanggal, maka berdasarkan rekomendasi Tim Pemeriksa yang disertai dengan Berita Acara Pemeriksaan, bahwa:

Nama Depot Air Minum :

Nama Pemilik/Penanggung jawab :

Alamat :

Dengan ini dinyatakan belum memenuhi Standar Baku Mutu dan Persyaratan Higiene Sanitasi DAM sehingga tidak dapat diterbitkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi DAM, dengan alasan sebagai berikut:

1.....

2.....

Demikian surat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

.....,..... 20...

Dikeluarkan :.....

Pada tanggal :.....

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota/KKP.....

Stempel instansi

(Nama lengkap)

FORM PENILAIAN / INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL)
PENJAJA MAKANAN KELILING

NAMA MAKANAN KELILING :
 NAMA PENJAJA MAKANAN KELILING :
 ALAMAT :
 TANGGAL IKL :
 PETUGAS IKL :

No	Item Diperiksa	Hasil Pemeriksaan	
		Ya	Tidak
1	Ada akses air bersih yang aman		
2	Ada akses toilet yang aman		
3	Permukaan yang kontak dengan bahan pangan atau pangan matang terbuat dari bahan kedap air dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.		
4	Kendaraan atau alat angkut yang digunakan dirancang sedemikian rupa tidak memungkinkan terjadinya kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
5	Tempat penyimpanan bahan pangan, pangan matang, dan pemajangan terbuat dari bahan yang aman untuk pangan, kedap air, bentuk dan permukaan yang rata sehingga mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.		
6	Tempat penyimpanan bahan pangan, pangan matang, dan pemajangan dilengkapi penutup yang dirancang sedemikian rupa untuk dapat membuka agar tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
7	Tempat penyimpanan peralatan makan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, yang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan peralatan makan jatuh atau tercecer selama dalam perjalanan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan. Tempat penyimpanan peralatan terlindung dari debu dan tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
8	Menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan (<i>food grade</i>).		
9	Jika menggunakan alat makan bukan sekali pakai, kendaraan atau alat angkut yang digunakan dilengkapi dengan sarana sederhana untuk pencucian peralatan makan menggunakan air mengalir, mencucui bukan di toilet umum, wastafel, sungai, danau, atau air permukaan lainnya.		
10	Tersedia air bersih untuk cuci tangan penjual, lap atau tisu sekali pakai		
11	Penjual memakai masker		
12	Penjual memakai sarung tangan atau peralatan untuk kontak dengan bahan pangan atau pangan matang		
13	Penjual memakai penutup kepala		
14	Penjual tidak merokok saat melayani pembeli		
15	Tempat bumbu tertutup rapat		
16	Jika menggunakan bahan pangan mentah atau segar dan akan langsung dikonsumsi seperti lalapan, bahan pangan harus dicuci menggunakan air minum.		
17	Bahan pangan tidak mengandung bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau hasil rapid test negative.		
18	Kuah atau pangan olahan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C, dengan alat masak yang dirancang		

	sedemikian rupa menggunakan baut atau pengikat yang kuat, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan dan tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
19	Tempat penyimpanan pangan olahan siap saji yang disiapkan secara dingin, menggunakan tempat penyimpanan dengan suhu di bawah 5°C, menggunakan alat penyimpanan yang dirancang sedemikian rupa menggunakan baut atau pengikat yang kuat, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan dan tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
20	Penjual tidak sedang batuk atau pilek atau sakit		
Jumlah			
Beri tanda (√) yang sesuai pada kolom hasil pemeriksaan. Jika jumlah (√) pada jawaban Ya lebih atau sama dengan 14 atau (70 %) masuk kategori Memenuhi Syarat Kesehatan Catata: Jika hasil rapid test terdapat bahan berbahaya pada bahan pangannya maka dikategorikan Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan.			
Kesimpulan:			

Saran / Rekomendasi:

Menyetujui

Pemeriksa

Penjaja makanan keliling

.....

.....

FORM PENILAIAN / INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL)
PEDAGANG KREATIF LAPANGAN

NAMA PKL :
NAMA PENGELOLA :
ALAMAT :
TANGGAL IKL :
PETUGAS IKL :

No	Item Diperiksa	Hasil Pemeriksaan	
		Ya	Tidak
1	Ada akses air bersih yang aman		
2	Ada akses toilet yang aman		
3	Lokasi jauh dari tempat pembuangan sampah		
4	Lokasi tidak mengganggu lalu lintas pejalan kaki dan kendaraan		
5	Bangunan terbuat dari bahan yang kuat dan tidak bocor saat hujan		
6	Lingkungan bersih dari sampah		
7	Permukaan yang kontak dengan bahan pangan atau pangan matang terbuat dari bahan kedap air dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.		
8	Tempat penyimpanan bahan pangan, pangan matang, dan pemajangan terbuat dari bahan yang aman untuk pangan, kedap air, bentuk dan permukaan yang rata sehingga mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.		
9	Tempat penyimpanan bahan pangan, pangan matang, dan pemajangan Dilengkapi penutup yang dirancang sedemikian rupa untuk dapat membuka agar tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
10	Tempat penyimpanan peralatan makan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, yang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan peralatan makan jatuh atau tercecer selama dalam perjalanan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan. Tempat penyimpanan peralatan terlindung dari debu dan tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
11	Menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan (<i>food grade</i>).		
12	Jika menggunakan alat makan bukan sekali pakai, maka dilengkapi dengan sarana sederhana untuk pencucian peralatan makan menggunakan air mengalir, mencuci bukan di toilet umum, wastafel, sungai, danau, atau air permukaan lainnya.		
13	Tersedia air bersih untuk cuci tangan penjual, lap atau tisu sekali pakai		
14	Penjual memakai masker		
15	Penjual memakai sarung tangan atau peralatan untuk kontak dengan bahan pangan atau pangan matang		
16	Penjual memakai penutup kepala		
17	Penjual tidak merokok saat melayani pembeli		
18	Tempat bumbu tertutup rapat		
19	Jika menggunakan bahan pangan mentah atau segar dan akan langsung dikonsumsi seperti lalapan, bahan pangan harus dicuci menggunakan air minum.		
20	Bahan pangan tidak mengandung bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau hasil rapid test negative.		
21	Kuah atau pangan olahan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C, dengan alat masak yang dirancang		

	sedemikian rupa menggunakan baut atau pengikat yang kuat, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan dan tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
22	Tempat penyimpanan pangan olahan siap saji yang disiapkan secara dingin, menggunakan tempat penyimpanan dengan suhu di bawah 5°C, menggunakan alat penyimpanan yang dirancang sedemikian rupa menggunakan baut atau pengikat yang kuat, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan dan tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		
23	Penjual tidak sedang batuk atau pilek atau sakit		
24	Sampah dikelola dengan baik		
Jumlah			
Beri tanda (√) yang sesuai pada kolom hasil pemeriksaan. Jika jumlah (√) pada jawaban Ya:			
a. lebih atau sama dengan 23 diberi plakat Gold (A)			
b. 20 sampai 22 diberi plakat Perak (B)			
c. 17 sampai 19 diberi plakat Perunggu (C)			
Catatan: Jika hasil rapid test terdapat bahan berbahaya pada bahan atau pangannya maka dikategorikan Tidak Memenuhi Syarat Kesehatan dan tidak diberi plakat			
Kesimpulan:			

Saran / Rekomendasi:

Menyetujui

Pemeriksa

Penjaja makanan keliling

.....

.....

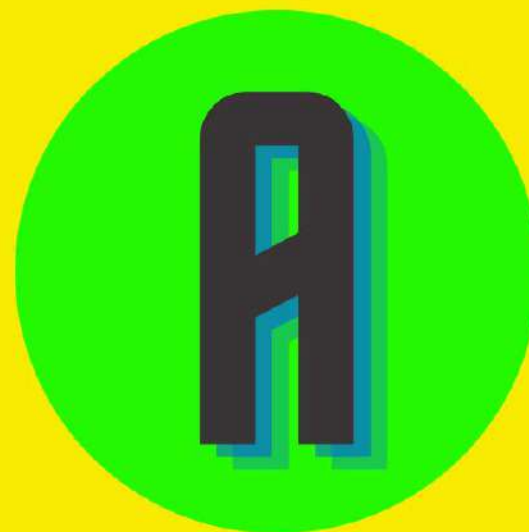


PLAKAT HIGIENE SANITASI WARUNG/PKL MAKANAN

NAMA WARUNG/PKL:

DINAS KESEHATAN
KAB. KULON PROGO

SEMESTER	PARAF PETUGAS
I	
II	
TAHUN	



SANGAT BAIK



PLAKAT HIGIENE SANITASI WARUNG/PKL MAKANAN

NAMA WARUNG/PKL:

DINAS KESEHATAN KAB. KULON PROGO	
SEMESTER	PARAF PETUGAS
I	
II	
TAHUN	





PLAKAT HIGIENE SANITASI WARUNG/PKL MAKANAN

NAMA WARUNG/PKL:

DINAS KESEHATAN
KAB. KULON PROGO

SEMESTER	PARAF PETUGAS
I	
II	
TAHUN	





**DINAS KESEHATAN
KABUPATEN KULON PROGO**

**MAKANAN JAJANAN INI
TELAH DILAKUKAN PEMBINAAN
HYGIENE & SANITASI
MAKANAN**

NO ID	NAMA PEDAGANG	JENIS/NAMA MAKANAN-MINUMAN	TGL. PEMERIKSAAN	PARAF PETUGAS