

No. Kode	: 443.65 / 1251.e / IV/ 2022
No. Revisi	: I
Tgl. Mulai berlaku	: 31 Januari 2022
Halaman	: 1 –10






STANDART OPERASIONAL PROSEDUR

PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA KESEHATAN LINGKUNGAN

SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI (SLHS)

BAGI TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN OLAHAN SIAP SAJI (TPP)

Penanggung Jawab		
Disiapkan	Diperiksa	Disyahkan
Sub Koordinator Kesehatan Lingkungan	Kepala Bidang Pelayanan Kesehatan & Penunjang	Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Grobogan
 <u>Jati Yuswaningsih, S.Kep.Ns,M.Kes</u> NIP. 19740216 199803 2 003	 <u>dr. Agus Budi Sarjono, M.M</u> NIP. 19740708 200604 1 016	 <u>dr. Slamet Widodo</u> NIP. 19640627 198910 1 001

DINAS KESEHATAN KABUPATEN GROBOGAN
 Jl. Gajah Mada No. 19 Telp. 0292 421049 Fax. 0292 424852
 RURWODADI



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	1/ 10

1. Tujuan	Standarisasi kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor kesehatan dilaksanakan melalui Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik
2. Ruang Lingkup	<p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan SLHS, dengan tujuan untuk memenuhi Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan, Persyaratan Kesehatan, dan ketenagaan pangan olahan siap saji.</p> <p>2.1 KBLI 56101 Restoran termasuk restoran waralaba dan restoran yang memiliki cabang.</p> <p>2.2 KBLI 56290 Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu, terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none">Usaha skala menengah merupakan jasa boga golongan B (jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan, atau sejenisnya, rumah sakit, dan balai/tempat pelatihan).Usaha skala besar merupakan jasa boga golongan C (jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara). <p>2.3 KBLI 56210 Jasa Boga Untuk Event Tertentu (Event Catering) terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none">Usaha mikro dan skala kecil merupakan jasa boga golongan A (jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan)



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	2/ 10

- b. Usaha skala menengah merupakan jasa boga golongan B (jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan, atau sejenisnya, rumah sakit, dan balai/tempat pelatihan).
- c. Usaha skala besar merupakan jasa boga golongan C (jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara).

2.4 KBLI 10391 Industri Tempe Kedelai dan KBLI 10392 Industri Tahu Kedelai. Untuk industri tempe kedelai dan tahu kedelai merupakan TPP Tertentu.

3. Definisi

3.1 Pangan olahan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha seperti pangan yang disajikan di jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, toko roti, kafetaria, kantin, kaki lima, gerai makanan keliling (*food truck*), usaha pangan olahan siap saji yang tidak dikemas, dan penjaja makanan keliling atau usaha sejenis.

3.2 Keamanan pangan olahan siap saji adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan olahan siap saji dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV / 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	3/ 10

- 3.3 Tempat Pengelolaan Pangan olahan siap saji yang selanjutnya disebut TPP adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. TPP yang dimaksud dalam peraturan ini adalah TPP komersial.
- 3.4 TPP komersial adalah usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, misalnya jasa boga/katering, rumah makan/restoran, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra gerai pangan jajanan/kantin, TPP tertentu, dan Depot Air Minum (DAM).
- 3.5 Jasa boga/katering adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (*dine in*).
- 3.3 Restoran adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di dalam tempat usaha/melayani makan di tempat (*dine in*) serta melayani pesanan di luar tempat usaha.
- 3.4 TPP Tertentu adalah TPP yang produknya memiliki umur simpan satu sampai kurang dari tujuh hari pada suhu ruang.
- 3.5 Depot Air Minum yang selanjutnya disebut DAM adalah usaha industri yang melakukan proses pengolahan air baku menjadi air minum dalam bentuk curah dan menjual langsung kepada konsumen.
- 3.6 Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Pangan Olahan Siap Saji adalah spesifikasi teknis atau nilai yang dibakukan pada pangan olahan siap saji yang berhubungan dan berdampak langsung terhadap kesehatan masyarakat.



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	4/ 10

- 3.7 Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan higiene.
- 3.8 Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang selanjutnya disingkat SLHS adalah bukti tertulis keamanan pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji.
- 3.9 Sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji yang selanjutnya disebut sertifikat pelatihan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang kepada pengelola/ pemilik/ penanggung jawab TPP dan penjamah pangan yang telah mengikuti pelatihan keamanan pangan siap saji.
- 3.10 Pengelola/ pemilik/ penanggung jawab TPP adalah seseorang yang bertanggung jawab terhadap operasional TPP.
- 3.11 Penjamah pangan adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan/atau permukaan yang kontak dengan pangan.
- 3.12 Tenaga Sanitasi Lingkungan adalah setiap orang yang telah lulus pendidikan di bidang Kesehatan Lingkungan sesuai peraturan perundang-undangan.
- 3.13 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.



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	5/ 10

4. Prosedur

- 4.1 Pemohon mempersiapkan persyaratan dan kondisi kelayakan TPP dengan berkoordinasi kepada tenaga sanitasi lingkungan UPTD Puskesmas setempat
- 4.2 Pengelola/ pemilik/ penanggung jawab TPP mengajukan permohonan melalui aplikasi OSS RBA, dan melengkapi persyaratan :
- a. Persyaratan Administrasi meliputi:
- 1) Nama pengusaha
 - 2) Jenis Tempat Pengolahan Pangan (pilih yang sesuai: jasa boga A/B/C, restoran, TPP Tertentu, Depot Air Minum)
 - 3) Nama Tempat Pengolahan Pangan
 - 4) Alamat Tempat Pengolahan Pangan
 - 5) Jumlah penjamah pangan atau (khusus depot air minum) jumlah operator depot air minum
 - 6) Jumlah penjamah pangan memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau (khusus depot air minum) sertifikat pelatihan higiene sanitasi depot air minum
- b. Persyaratan Teknis meliputi:
- 1) sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji bagi pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP
 - 2) sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji bagi penjamah pangan atau pelatihan higiene sanitasi Depot Air Minum bagi penjamah pangan/operator DAM
 - 3) Bukti laboratorium Standar Baku Mutu yang dikeluarkan oleh laboratorium yang terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah daerah paling lama 1 bulan sebelum pengajuan permohonan.



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	6/ 10

c. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan dari petugas sanitasi lingkungan UPTD Puskesmas setempat (pilih salah satu):

- 1) Jasa Boga
- 2) Restoran
- 3) Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Tertentu
- 4) Depot Air Minum

d. Persyaratan Perpanjangan:

- 1) SLHS yang masih berlaku

4.3 Setelah pemohon melakukan proses pengajuan izin kemudian dilakukan verifikasi berkas dan kunjungan lapangan untuk melakukan IKL kembali pada TPP.

4.4 Penentuan Hasil Pemeriksaan Kunjungan Lapangan :

- a. Memenuhi syarat : IKL memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai minimal 80.
- b. Tidak memenuhi syarat : IKL tidak memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai kurang dari 80, dan dilakukan perbaikan oleh pengelola/ pemilik/ penanggung jawab TPP

4.5 Monitoring dan Evaluasi berkelanjutan setelah dikeluarkannya SLHS. Dengan ketentuan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasa Boga tidak berlaku atau batal apabila :

- a. Terjadi pergantian pemilik
- b. Pindah Lokasi
- c. Tidak Melakukan Kegiatan selama 1 Tahun berturut – turut
- d. Dinyatakan dicabut karena tidak laik Higiene sanitasi atau menyebabkan kejadian luar biasa keracunan makanan



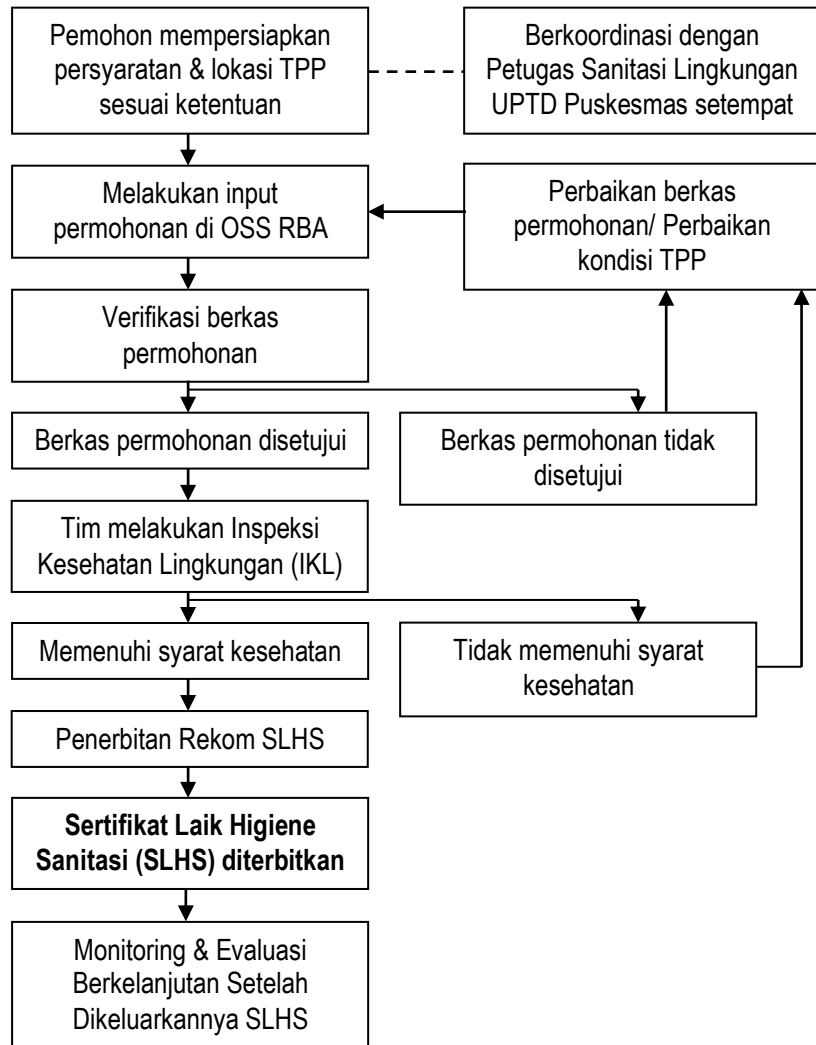
DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	7/ 10

5. Diagram alur



6. Referensi

- 6.1 Undang-Undang nomor 4 tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3273);
- 6.2 Undang-Undang nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
- 6.3 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah;



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	8/ 10

- 6.4 Undang-Undang nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
- 6.5 Undang-Undang nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan;
- 6.6 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian;
- 6.7 Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah, terakhir dengan Undang- Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
- 6.8 Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 184, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5570);
- 6.9 Peraturan Pemerintah Nomor 12 Tahun 2017 tentang Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Pemerintah Daerah;
- 6.10 Peraturan Pemerintah Nomor 2 tahun 2018 tentang Standar Pelayanan Minimal;
- 6.11 Peraturan Pemerintah Nomor 10 Tahun 2018 tentang Badan Nasional Sertifikasi Profesi;
- 6.12 Peraturan Pemerintah Nomor 34 Tahun 2018 tentang Sistem Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Nasional;



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	9/ 10

- 6.13 Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan;
- 6.14 Peraturan Pemerintah Nomor 5 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko;
- 6.15 Peraturan Presiden Nomor 17 tahun 2013 tentang Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah;
- 6.16 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum;
- 6.17 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 736 Tahun 2010 tentang Tata Laksana Penguatan Kualitas Air Minum;
- 6.18 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1501 Tahun 2010 tentang Jenis Penyakit Menular Tertentu yang dapat Menimbulkan Wabah dan Upaya Penanggulangan;
- 6.19 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan;
- 6.20 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan;
- 6.21 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 45 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Surveilans Kesehatan;
- 6.22 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 13 Tahun 2015 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Kesehatan Lingkungan di Puskesmas;
- 6.23 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua dan Pemandian Umum;



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN GROBOGAN

**STANDART OPERSIONAL PROSEDUR
PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA
KESEHATAN LINGKUNGAN**

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS) BAGI
TEMPAT PENGELOLAAN
PANGAN OLAHAN SIAP
SAJI (TPP)**

No. Kode	:	443.65 / 1251.e / IV/ 2022
Terbitan	:	Seksi Kesling
No. Revisi	:	I
Tgl. Mulai berlaku	:	Januari 2022
Halaman	:	10/ 10




	<p>6.24 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 25 tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan;</p> <p>6.25 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.</p> <p>6.26 Peraturan Bupati Grobogan Nomor 57 Tahun 2020 Tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Bupati Grobogan Nomor 74 Tahun 2018 Tentang Pendelegasian Sebagian Kewenangan Pemrosesan Dan Penandatanganan Perizinan Dan Non Perizinan Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Grobogan</p>									
7. Dokumen Terkait	<p>Dokumen terkait merupakan dokumen yang tidak bisa terpisahkan dan menjadi satu kesatuan dalam SOP ini. Dokumen tersebut meliputi :</p> <p>7.1 Formulir Penilaian mandiri (<i>self assessment</i>)</p> <p>7.2 Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)</p>									
8. Distribusi Dokumen	<p>8.1 Dinas Kesehatan Kabupaten Grobogan</p> <p>8.2 UPTD Puskesmas Se Kabupaten Grobogan</p>									
9. Biaya dan Jangka Waktu	<p>9.1 Tidak dipungut biaya</p> <p>9.2 Jangka Waktu Penerbitan 30 Hari</p>									
10. Rekaman Historis Perubahan	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Isi Perubahan</th> <th>Tanggal Mulai Berlaku</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Revisi SOP</td> <td>Januari 2022</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	No	Isi Perubahan	Tanggal Mulai Berlaku	1	Revisi SOP	Januari 2022	2		
No	Isi Perubahan	Tanggal Mulai Berlaku								
1	Revisi SOP	Januari 2022								
2										

No. Kode	: 443.65 / 1251.e / IV/ 2022
No. Revisi	: I
Tgl. Mulai berlaku	: Januari 2022
Halaman Lampiran	: 1 - 39



**LAMPIRAN
STANDART OPERASIONAL PROSEDUR**

**PENERBITAN STANDAR PENUNJANG KEGIATAN USAHA KESEHATAN LINGKUNGAN
SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI (SLHS)
BAGI TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN OLAHAN SIAP SAJI (TPP)**

Penanggung Jawab		
Disiapkan	Diperiksa	Disyahkan
Sub Koordinator Kesehatan Lingkungan  <u>Jati Yuswaningsih, S.Kep.Ns,M.Kes</u> NIP. 19740216 199803 2 003	Kepala Bidang Pelayanan Kesehatan & Penunjang  <u>dr. Agus Budi Sarjono, M.M</u> NIP. 19740708 200604 1 016	Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Grobogan  <u>dr. Slamet Widodo</u> NIP. 19640627 198910 1 001

DINAS KESEHATAN KABUPATEN GROBOGAN
 Jl. Gajah Mada No. 19 Telp. 0292 421049 Fax. 0292 424852
RURWODADI

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
JASA BOGA/ KATERING**

Nama Jasa Boga/Katering :

Alamat :

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Izin Usaha :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Jasa Boga / Katering : Golongan A/Golongan B/Golongan C *

(*coret yang tidak perlu)

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
Inspeksi Area Luar TPP				
A	Lokasi			
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	1
B	Bangunan dan Fasilitasnya			
1	Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar Pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1
3	Halaman bangunan pengolahan pangan bebasvektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1	1	1
4	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel langsung bangunan/dinding pengolahan pangan	1	1	1
5	Dinding bangunan tidak ada retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan	1	1	1

6	Tersedia tempat sampah di area luar, yang:		1	1	1
	a.	Tertutup rapat	1	1	1
	b.	Tidak ada bau yang menyengat	1	1	1
	c.	Tidak ada tumpukan sampah menggunung	1	1	1
7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:		1	1	1
	a.	Bersih	1	1	1
	b.	Tidak ada luapan air/sumbatan	1	1	1
	c.	Memiliki <i>grease trap</i> /penangkap lemak	NA	1	1
8	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:				
	a.	Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1	1	1
	b.	Tidak ada sawang/bebas kotoran	1	1	1
9	Pintu masuk TPP:				
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b.	Desain halus/rata	1	1	1
	c.	Dapat menutup rapat	1	1	1
	d.	Membuka ke arah luar	1	1	1
	e.	Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti <i>plastic curtain</i> atau <i>air curtain</i>)	1	1	1
	f.	Khusus Golongan B dan C : pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	NA	1	1
10	Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya) dengan:		1	1	1
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	1	1
	c.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1	1
11	Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)		NA	1	1
12	Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan		NA	1	1
	Wastafel:				
	a.	Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)	NA	1	1
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	NA	2	2
	c.	Tersedia air mengalir	NA	2	2
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	1	1
	e.	Bahan kuat	NA	1	1
f.	Desain mudah dibersihkan	NA	1	1	

C	Penanganan Pangan				
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luarbangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung		3	3	3
2	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisiterbuka di area luar bangunan pengolahan Pangan		3	3	3
D	Fasilitas Karyawan				
1	Loker karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkankontaminasi silang):				
a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)		NA	1	1
b.	Terdapat tata tertib penggunaan loker		NA	1	1
c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan		NA	1	1
d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan		NA	2	2
E	Area Penerimaan Bahan Baku				
1	Area penerimaan bersih dan rapih		1	1	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan		2	2	2
3	<i>Transit time</i> bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak		NA	2	2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai		NA	2	2
F	Persyaratan Bahan Baku				
1	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut		2	2	2
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:				
a.	Memiliki label		2	2	2
b.	Terdaftar atau ada izin edar		2	2	2
c.	Tidak kedaluwarsa		2	2	2
d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)		2	2	2
4	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya		2	2	2
5	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggalpenerimaan		1	1	1
6	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru		2	2	2
7	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		2	2	2

8	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
Inspeksi Area Dalam				
A	Area Penyimpanan Umum			
1	Dinding ruang penyimpanan:			
a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1	1	1
b.	Tidak retak	1	1	1
2	Lantai ruang penyimpanan:			
a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1	1	1
b.	Tidak retak atau kuat	1	1	1
c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1	1	1
d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka membersihkan harus efektif)	NA	1	1
3	Langit-langit:			
a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
b.	Bersih	1	1	1
c.	Tertutup rapat	1	1	1
d.	Tidak ada jamur	2	2	2
e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1	1
f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2	2
4	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok <i>First In First Out/First Expired First Out</i> (FIFO/FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)	1	1	1
5	Personil yang bekerja pada area ini:			
a.	Sehat	2	2	2
b.	Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1	1
c.	Menggunakan pakaian kerja	1	1	1
6	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1	1
7	Tempat sampah:			
a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
c.	Dilapisi plastik	1	1	1
d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran diarea ini	3	3	3

9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	2	2
Area Penyimpanan Bahan Pangan				
1	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:			
a.	Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	2	2
b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2	2
c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya	2	2	2
d.	Penyimpanan bahan pangan:			
	Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1
e.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C .	2	2	2
f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa	2	2	2
g.	Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2	2
2	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3	3
b.	<i>Chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	NA	2	2
c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
d.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>chiller</i>	NA	1	1
e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
f.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>freezer</i>	NA	1	1
Area Penyimpanan Kemasan				
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1	1	1
2	Penyimpanan kemasan:			
a.	Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
b.	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
c.	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1

3	Kemasan khusus untuk pangan atau <i>food grade</i>	2	2	2
Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan				
1	Terdapat area/ruangan khusus (tidak menyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan)	2	2	2
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	NA	2	2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2	2	2
B Area Pencucian				
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan	1	1	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	1	1	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1	1	1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3(tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi	1	1	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan	2	2	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
7	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1	1
	a Tertutup dan tidak rusak	1	1	1
	b Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c Dilapisi plastik	1	1	1
	d Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	e Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin	2	2	2
C Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan				
Umum				
1	Dapur jasaboga terpisah dengan dapur keluarga	NA	1	1
2	Khusus golongan B dan C:			
	a Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2m ²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja	NA	1	1
	b Tata letak peralatan sesuai alur pengelolaan pangan (alur linear: persiapan - pengolahan pangan - pengemasan, dan seterusnya)	NA	1	1

3	Dinding ruangan:					
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2	2	
	b.	Tidak retak	2	2	2	
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2	2	2	
4	Lantai ruangan:					
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2	2	
	b.	Tidak retak atau kuat	2	2	2	
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2	2	
d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1		
5	Langit-langit:					
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1	
	b.	Bersih	2	2	2	
	c.	Tertutup rapat	2	2	2	
	d.	Tidak ada jamur	2	2	2	
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2	2	
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3	3	
6	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)		2	2	2	
7	Personel yang bekerja pada area ini:					
	a.	Sehat	3	3	3	
	b.	Menggunakan APD berupa:				
		1.	Celemek	2	2	2
		2.	Masker	3	3	3
		3.	Hairnet/penutup rambut	3	3	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja		2	2	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku		3	3	3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan		3	3	3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan		3	3	3
	g.	Pada saat mengolah pangan tidak:				
		1.	merokok	3	3	3
		2.	bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3	3
3.		meludah	3	3	3	
	4.	mengunyah makanan/permen	3	3	3	

		5. Menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan	3	3	3
	h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	3
	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	3
8	Pencahayaannya				
	a.	Cukup terang	1	1	1
	b.	Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2	2	2
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	2	2	2
9	Tersedia tempat sampah, yang:		2	2	2
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b.	Desain tidak berlubang-lubang	1	1	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3	3	3
	d.	Dilapisi plastik	1	1	1
	f.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	g.	Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan keluar minimal 1 x 24 jam)	2	2	2
10	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3	3
11	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan		3	3	3
12	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)		3	3	3
13	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara		NA	2	2
14	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2	2	2
15	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar		2	2	2
16	Pangan dimasak sampai matang sempurna		3	3	3
17	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standarkualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		3	3	3

18	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3	3
Fasilitas Higiene Sanitasi Personil				
1	Tersedia wastafel, yang:	3	3	3
a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	2	2	2
b.	Terdapat sabun cuci tangan	3	3	3
c.	Tersedia air mengalir	3	3	3
d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2	2	2
e.	Bahan kuat	1	1	1
f.	Desain mudah dibersihkan	1	1	1
2	Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung ke ruangan/area pengolahan pangan	3	3	3
a.	Desain:			
	1. Kuat	1	1	1
	2. Permukaan halus	1	1	1
	3. Mudah dibersihkan	1	1	1
b.	Jumlah cukup	1	1	1
c.	Tersedia:			
	1. Air mengalir	3	3	3
	2. Sabun cuci tangan	3	3	3
	3. Tempah sampah	1	1	1
	4. Tisu/pengering	2	2	2
	5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3	3	3
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2	2
d.	Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan	2	2	2
e.	Khusus Golongan B dan C: toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	NA	1	1
Peralatan				
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:			
a.	Bahan kuat	2	2	2
b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3	3
c.	Tidak berkarat	3	3	3
d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
e.	Bersih sebelum digunakan	3	3	3
f.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	2
g.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3	3
h.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	NA	2	2

3	Peralatan personal (misalnya <i>handphone</i>), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2	2	2
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2	2
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2	2
Penyimpanan Pangan Matang				
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampurdengan bahan pangan mentah	3	3	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2	2	2
3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x24 jam.	2	2	2
4	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3	3
b.	Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2	2
c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
Pengemasan Pangan Matang				
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3	3
2	Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
3	Kotak/kemasan untuk pangan yang matang:			
a.	Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2	2
b.	Dicantumkan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1	1	1
Pengangkutan Pangan Matang				
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3	3	3
2	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	3	3

3	Khusus jasa boga golongan B dan C: Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang, dengan kriteria:				
	a.	Bersih	NA	2	2
	b.	Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	c.	Terdapat pembersihan secara berkala	NA	2	2
D. Dokumentasi dan Rekaman (di akses di ruangan adminitrasi)					
1	Rekaman Khusus Golongan B dan C (catatan: ruang pengolahan dan adminitrasi pada jasa boga golongan C harus terpisah), dengankriteria:		NA	1	1
	a.	Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	1	1
	b.	Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2	2
	c.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	2	2
	d.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	NA	1	1
	e.	Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1	1
2	Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan		3	3	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan intern secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i> IKL)		2	2	2
Rekaman Personel					
1	Pengelola/pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji		2	2	2
2	Golongan A: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)		3	NA	NA
3	Golongan B: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)		NA	3	NA
4	Golongan C:				
	a.	Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari Fasyankes	NA	NA	2
	b.	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (100%)	NA	NA	3

	c.	Tersedia jadwal/program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	NA	2
5		Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2	2	2
E Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan lainnya					
1		Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1	1
2		Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1	1
3		APAR tidak kadaluwarsa	1	1	1
4		Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1	1	1
5		Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1	1	1
6		Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor	NA	1	1
7		Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1	1	1
Total Ketidaksesuaian					
F	Catatan Lain				

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 355) * 100)$

Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 410) * 100)$

Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 414) * 100)$

Skor Inspeksi :

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene		Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)
1	Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
a.	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	
b.	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel makanan memenuhi persyaratan	

Kesimpulan :

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
RESTORAN**

Nama Restoran :

Alamat :

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Izin Usaha :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
Inspeksi Area Luar TPP			
1	Lokasi bebas banjir	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/ asap/ debu/ kotoran	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen			
1	Area ruang makan konsumen bersih	1	1
2	Sarana di tempat makan:		
	a. Meja makan bersih	2	2
	b. Kursi/alas duduk bersih	1	1
	c. Peralatan makan bersih dan tertutup	3	3
d. Tempat bumbu tertutup dan bersih	2	2	
3	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk	1	1
4	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, dapat diabaikan)	1	1
5	Memiliki tempat sampah:	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1
d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	

	f.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1	1
6		Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi alami atau buatan)	1	1
7		Toilet tidak berhubungan langsung dengan area makan atau ada upaya penyekatan jamban/ toilet	2	2
	a.	Toilet dilengkapi dengan sabun	2	2
	b.	Tersedia air mengalir	2	2
	c.	Dilengkapi tempat sampah	1	1
8		Memiliki wastafel untuk cuci tangan konsumen:	2	2
	a.	Dilengkapi sabun cuci tangan	2	2
	b.	Dilengkapi air mengalir	2	2
	c.	Mudah dibersihkan	1	1
	d.	Dilengkapi tisu/pengering tangan	1	1
	e.	Ada petunjuk atau pedoman cara cucitangan (poster atau tulisan)	1	1
9		Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	2	2
10		Personel yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan secara langsung setelah menyentuh uang/ kartu pembayaran/ mesin pembayaran	3	3
Inspeksi Area Fasilitas Karyawan dan Penerimaan Bahan Baku				
A Fasilitas Karyawan				
1		Terdapat loker, dengan:	1	1
	a.	Terpisah antara laki-laki dan perempuan	1	1
	b.	Terdapat aturan tertulis penggunaan loker	1	1
	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan	2	2
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	2	2
2		Terdapat tempat istirahat untuk karyawan/penjamah pangan	1	1
B Area Penerimaan Bahan Baku				
1		Area penerimaan bersih	1	1
2		Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2	2
3		<i>Transit time</i> cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak	2	2
4		Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai	2	2
5		Bahan pangan pada saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan	2	2
6		Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a.	Memiliki label	2	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2	2
	c.	Tidak kadaluwarsa	2	2

	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2
7		Bahan pangan yang tidak dikemas/ berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2	2
8		Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1	1
9		Tidak menggunakan makanan sisa sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2	2
10		Jika terdapat menu yang menggunakan bahan baku es batu, maka es batu kualitas air minum dan disimpan dalam tempat khusus	2	2
11		Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2
12		Restoran hotel harus memiliki pintu masuk bahan baku dan pintu keluar pangan matang terpisah	NA	1
Inspeksi Area Dapur				
A	Area Penyimpanan			
1	Dinding ruang penyimpanan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2
	b.	Tidak retak	2	2
2	Lantai ruang penyimpanan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1	1
3	Langit-langit:			
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1
	b.	Bersih	1	1
	c.	Tertutup rapat	1	1
	d.	Tidak ada jamur	2	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1
	f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2
4	Menggunakan kartu stok (FIFO/FEFO)		1	1
5	Personel yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat	2	2
	b.	Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1
	c.	Menggunakan pakaian kerja	1	1

6	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1
7	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	f. Pembuangan minimal 1 X 24 jam	1	1
8	Memiliki ventilasi udara, dengan:	1	1
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1
	b. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
10	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, tidak menggunakan racun, tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan	3	3
11	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	2
Area Penyimpanan Bahan Pangan			
1	Ruang penyimpanan atau alat penyimpanan bahan pangan:		
	a. Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	2
	b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2
	c. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu $\leq 18^{\circ}\text{C}$ atau dibawahnya	2	2
	d. Semua bahan pangan disimpan pada rak-rak (<i>pallet</i>) dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit	1	1
	e. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C .	2	2
	f. Tidak terdapat bahan baku pangan yang kadaluwarsa (FIFO/FEFO tidak berjalan)	2	2
	g. Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2
	2	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):	
a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3

b.	Chiller/freezer atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2
c.	Suhu chiller sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) & terdapat dokumen monitoringnya yang dilakukan setiap hari	2	2
d.	Suhu freezer sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) & terdapat dokumen monitoringnya yang dilakukan setiap hari	2	2
Area Penyimpanan Kemasan			
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1	1
2	Penyimpanan kemasan:		
a.	Kemasan produk akhir disimpan dalam kondisi terkemas rapat untuk menghindari kontaminasi	2	2
b.	Tidak menempel dinding (minimal jarak 5cm dari dinding)	1	1
c.	Tidak diletakkan langsung di atas lantai / menggunakan pallet (minimal 15 cm dari lantai)	1	1
d.	Tidak menempel langit-langit (minimal 60 cm dari langit-langit)	1	1
3	Kemasan untuk pangan harus <i>food grade</i>	2	2
Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan			
1	Terdapat area/ruangan khusus penyimpanan bahan kimia non pangan	2	2
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	2	2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2	2
B Area Pencucian			
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan	1	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	1	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1	1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi	1	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan	2	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2
7	Saluran air limbah terdapat <i>grease trap</i> /penangkap lemak	1	1
8	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1
a.	Tertutup dan tidak rusak	1	1

	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1
	c.	Dilapisi plastik	1	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24jam)	1	1
9		Pengeringan dengan menggunakan lap/kainmajun yang bersih dan diganti secara rutin	2	2
C	Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan			
	Umum			
1	Dinding ruangan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2
	b.	Tidak retak	2	2
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedapair/minyak	2	2
2	Lantai ruangan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1	1
3	Langit-langit:			
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1
	b.	Bersih	2	2
	c.	Tertutup rapat	2	2
	d.	Tidak ada jamur	2	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3
4	Personel yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat	3	3
	b.	Menggunakan APD:		
		1. Celemek	2	2
		2. Masker	3	3
		3. <i>Haimet/</i> penutup rambut	3	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3

e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3
f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3
g.	Pada saat mengolah pangan:		
	1. Tidak merokok	3	3
	2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3
	3. Tidak meludah	3	3
	4. Tidak mengunyah makanan/permen	3	3
	5. Menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan langsung	3	3
h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3
i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
5	Pencahayaan		
a.	Cukup terang	1	1
b.	Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2	2
6	Tersedia tempat sampah, yang:	2	2
a.	Tertutup dan tidak rusak	1	1
b.	Desain tidak berlubang-lubang	1	1
c.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	3	3
d.	Dilapisi plastik	1	1
e.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
f.	Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan minimal 1 x 24 jam)	2	2
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
8	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan	3	3
9	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	3	3
10	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara	2	2

11	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2
12	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan pangan dengan benar	2	2
13	Pangan dimasak sampai matang sempurna	3	3
14	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air standar kualitas air minum	3	3
Fasilitas Higiene Sanitasi Personel			
1	Memiliki wastafel yang mudah diakses dengan:	3	3
	a. Petunjuk cuci tangan	2	2
	b. Sabun cuci tangan	3	3
	c. Tersedia air mengalir	3	3
	d. Pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu dan bukan serbet)	2	2
2	Tersedia toilet (jika rumah makan merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka tetap akses ke jamban/toilet mudah untuk dijangkau)	3	3
	a. Jumlah cukup	1	1
	b. Toilet tidak membuka langsung ke ruang pengolahan/ ventilasi toilet tidak membuka langsung ke area pengolahan	3	3
	c. Dilengkapi dengan wastafel dan fasilitasnya (sabun, air mengalir dan pengering) atau sejenisnya	3	3
	d. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2
	e. Dilengkapi pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tissue dan bukan serbet)	2	2
	f. Toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	1	1
Peralatan			
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	a. Bahan kuat	2	2
	b. Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3
	c. Tidak berkarat	3	3
	d. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
	e. Bersih sebelum digunakan	3	3
	f. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2
	g. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3
	h. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	2	2
3	Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2	2
4	Wadah/pengangkut peralatan makan/ minum kotor terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	2	2

5	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan digantisecara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2
6	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2
Penyimpanan Pangan Matang			
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah	3	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2	2
3	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):		
a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3
b.	Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2
c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2
d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> yang dilakukan setiap hari	2	2
e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2
f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> yang dilakukan setiap hari	2	2
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
3	Pangan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan:		
a.	Terdapat keterangan tanda batas waktu (<i>expired dated</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2
b.	Terdapat keterangan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1	1
Pengangkutan Pangan Matang			
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya (termasuk penjualan online) atau dikemas rapat	3	3
2	Alat pengangkut pangan matang:		
a.	Bebas dari debu	2	2
b.	Bebas dari bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	3	3
c.	Bebas dari bahan kimia non pangan	3	3
d.	Dilakukan sanitasi secara rutin	3	3
3	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	3

Penyajian Pangan Matang			
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang	3	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C	3	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C	3	3
4	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/(coolbox)	3	3
5	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah/ dimasak	3	3
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3
7	Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah/ dimasak	3	3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
a.	Piring bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
b.	Gelas bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
c.	Sendok bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
d.	Sedotan bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
D. Dokumentasi dan Rekaman (diakses di ruangan administrasi)			
1 Khusus Restoran Hotel:			
a.	Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	1
b.	Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2
c.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	2
d.	Tersedia dokumentasi/ jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	NA	1
e.	Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2
f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1
2	Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum	3	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor)	2	2
4	Tersedia pesan-pesan tentang higiene sanitasi bagi penjamah pangan	1	1

	Rekaman Personel			
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitisA dan lain-lain dibuktikan dengan surat keterangan sehat		2	2
2	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikatpelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)		3	3
3	Untuk Restoran Hotel:			
	a.	Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangansehat dari fasyankes	NA	2
	b.	Tersedia jadwal/program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	2
4	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun		2	2
E	Keselamatan dan Kesehatan Kerja			
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas		1	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR		1	1
3	APAR tidak kadaluwarsa		1	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatayang tidak kadaluwarsa		1	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul		1	1
6	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)		1	1
Total Ketidaksesuaian				
F	Catatan Lain			
Rumus Skor Total Inspeksi:				
Restoran = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 432) * 100)$				
Restoran pada Hotel = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 445) * 100)$				
Skor Inspeksi :				
.....				

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene		Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)
1	Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
a.	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	
b.	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel makanan memenuhi persyaratan	
Kesimpulan :		
Tanda Tangan Petugas Pemeriksa		Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP) TERTENTU**

Nama TPP Tertentu :

Alamat :

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Izin Usaha :

Nama Pemeriksa :

Produk yang dijual :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari padanilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Luar TPP		
A	Lokasi Sekitar TPP	
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1
4	Bangunan memiliki pagar pembatas	1
5	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan	1
6	Halaman bangunan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1
7	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel bangunan/dinding produksi	1
8	Tempat sampah:	
	a. Tertutup rapat	1
	b. Tidak ada bau yang menyengat	1
	c. Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan minimal 1x24 jam)	1
9	Drainase di area luar:	
	a. Bersih	1
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1

B	Bangunan dan Fasilitasnya	
1	Dinding bagian luar tidak ada retakan yang membuka ke bagian dalam area bangunan	1
2	Plafon bangunan luar:	
a.	Tidak ada lubang ke area dalam bangunan (tempat sarang atau akses bebas vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1
b.	Tidak ada sawang/bebas kotoran	1
3	Pintu masuk TPP:	
a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
b.	Desain halus/rata	1
c.	Dapat menutup rapat	1
d.	Membuka ke arah luar	1
e.	Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang vektor dan binatang pembawa penyakit seperti plastik <i>curtain</i>)	1
f.	Pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	1
4	Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya)dengan:	1
a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1
c.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1
5	Tersedia wastafel sebelum masuk ruang atau bangunan pengolahan	
6	Wastafel:	
a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	1
b.	Terdapat sabun cuci tangan	2
c.	Tersedia air mengalir	2
d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	1
e.	Bahan kuat	1
f.	Desain mudah dibersihkan	1
C	Penanganan Pangan	
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan yang tidak memiliki pelindung	3
2	Pangan matang tidak disimpan di area luar bangunan dalam kondisi terbuka	3
D	Fasilitas Karyawan	
1	Loker Karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):	
a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	1
b.	Terdapat tata tertib penggunaan loker	1
c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan	1

	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	2
2		Terdapat titik kumpul jika terjadi kejadian darurat	1
E	Area Penerimaan Bahan Baku		
1		Area penerimaan bersih	1
2		Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2
F	Persyaratan Bahan Baku		
1		Bahan pangan saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan	2
2		Bahan baku pangan dalam kemasan:	
	a.	Memiliki label	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2
	c.	Tidak kedaluwarsa	2
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2
3		Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2
4		Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1
5		Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2
6		Air untuk pengolahan pangan menggunakan air kualitas air minum/air sudah diolah/dimasak	2
Inspeksi Area Pengolahan			
A	Area Penyimpanan		
1		Dinding ruang penyimpanan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1
	b.	Tidak retak	1
2		Lantai ruang penyimpanan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1
	b.	Tidak retak atau kuat	1
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
3		Langit-langit:	
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b.	Bersih	1
	c.	Tertutup rapat	1
	d.	Tidak ada jamur	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1
	f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2

4	Personil yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat	2	
	b.	Menggunakan Alat Pelindung Diri/APD (masker)dengan benar	1	
	c.	Menggunakan pakaian kerja	1	
5	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (<i>cover</i> terbuat dari material yang tidak mudah pecah)		1	
6	Tempat sampah:			
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1	
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	
	c.	Dilapisi plastik	1	
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	
f.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1x24 jam)	1		
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	
8	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan		3	
Area Penyimpanan Bahan Pangan				
1	Ruang penyimpanan bahan pangan:			
	a.	Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	
	b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	
	c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau dibawahnya	2	
	d.	Penyimpanan bahan pangan:		
			Menggunakan kartu stok	1
			Disimpan di atas <i>pallet</i> (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1
			Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1
		Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60cm	1	
	e.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C	2	
f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa	2		
g.	Tidak terdapat pangan yang busuk	2		
2	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
	a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatukan dengan pangan matang)	3	
	b.	<i>Chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	
	d.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>chiller</i>	1	
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	
	f.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>freezer</i>	1	

	Area Penyimpanan Kemasan	
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1
2	Penyimpanan kemasan:	
	a. Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1
	b. Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1
	c. Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60cm	1
3	Kemasan khusus pangan atau <i>food grade</i>	2
	Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan	
1	Terdapat area/ruangan khusus penyimpanan bahankimia non pangan	2
2	Ruangan penyimpanan bahan kimia non pangan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2
B	Area Pencucian	
1	Area/ tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/ tempat pencucian pangan	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2
7	Tersedia tempat sampah:	2
	a. Tertutup dan tidak rusak	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c. Dilapisi plastik	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	f. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1x24 jam)	1
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin	2
C	Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan	
	Umum	
1	Dinding ruangan:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau catmengelupas)	2
	b. Tidak retak	2
	c. Bagian dinding yang terkena percikan air/minyakdilapisi bahan kedap air/minyak	2

2	Lantai ruangan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	
	b.	Tidak retak atau kuat	2	
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1	
3	Langit-langit:			
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	
	b.	Bersih	2	
	c.	Tertutup rapat	2	
	d.	Tidak ada jamur	2	
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	
4	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung disimpan di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)		2	
5	Personil yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat	3	
	b.	Menggunakan Alat Pelindung Diri/APD:		
		1.	Celemek	2
		2.	Masker	3
		3.	Hairnet/penutup rambut	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja		2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku		3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan		3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan		3
	g.	Pada saat mengolah pangan tidak:		
		1.	merokok	3
		2.	bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3.	meludah	3
		4.	mengunyah makanan/permen	3
5.		Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> terlebih dahulu	3	
h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan)		3	

	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
6	Pencahayaannya		
	a.	Cukup terang	1
	b.	Lampu tercover disemua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	2
7	Tempat sampah:		
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	Desain tidak berlubang	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedalkaki)	3
	d.	Dilapisi plastik	1
	f.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	g.	Tidak tumpukan sampah (pembuangan minimal 1x24 jam)	2
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan		3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)		3
11	Pembuangan asap area pengolahan dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara		2
12	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2
13	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar		2
14	Pangan dimasak sampai matang sempurna		
Fasilitas Higiene Sanitasi Personel			
1	Wastafel:		
	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	2
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	3
	c.	Tersedia air mengalir	3
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2
	e.	Bahan kuat	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1
2	Terdapat toilet dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan pangan		3
	a.	Desain:	
		1. Kuat	1
		2. Permukaan halus	1
		3. Mudah dibersihkan	1
b.	Jumlah cukup	1	

	c.	Tersedia:	
		1. Air mengalir	3
		2. Sabun cuci tangan	3
		3. Tempah sampah	1
		4. Tisu/pengering	2
		5. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2
	d.	Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun & air mengalir) untuk cuci tangan	2
	Peralatan		
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	a.	Bahan kuat	2
	b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alatpengaduk)	3
	c.	Tidak berkarat	3
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	e.	Bersih sebelum digunakan	3
	f.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
	g.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3
	h.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat		2
3	Peralatan personal, peralatan kantor, dll yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan		2
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selaludalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang		2
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu injuk atau kemoceng)		2
	Penyimpanan Pangan Setengah Matang / Matang		
1	Penyimpanan pangan terpisah (pangan mentah, setengah matang dan matang)		3
2	Wadah penyimpanan pangan matang atau produk akhir terpisah untuk setiap jenis pangan		2
3	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):		
	a.	Khusus menyimpan pangan setengah matang/matang dengan kondisi terkemas	3
	b.	Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2
	d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i>	2
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2
	f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i>	2
	Pengemasan Pangan Matang / Produk Akhir		
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)		3
2	Pengemasan pangan matang atau produk akhir harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)		3

3	Pangan matang atau produk akhir yang disajikan di dalam kotak/kemasan diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi	2
Pengangkutan Pangan Matang / Produk Akhir		
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3
3	Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang atau produk akhir, dengan kriteria:	
	a. Bersih	2
	b. Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	2
	c. Terdapat pembersihan secara berkala	2
D. Dokumentasi dan Rekaman (diakses di ruangan administrasi)		
1	Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	3
2	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara Berkala (menggunakan buku rapor/ formulir <i>self assessment</i>)	2
Rekaman Personil		
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A dan lain-lain, dibuktikan dengan surat keterangan sehat	2
2	Pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	3
3	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	3
4	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2
E Keselamatan dan Kesehatan Kerja		
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1
3	APAR tidak kedaluwarsa	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kedaluwarsa	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1
6	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1
Total Ketidaksesuaian		
F Catatan Lain		

Rumus Skor Total Inspeksi:

$$\text{Skor} = 100 - \left(\frac{\text{Total ketidaksesuaian} - \text{Nilai Plus}}{369} \right) * 100$$

Skor Inspeksi :

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene		Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)
1	Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
a	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	
b	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel makanan memenuhi persyaratan	

Kesimpulan :

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
DEPOT AIR MINUM**

Nama DAM :

Alamat :

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah Pangan/
Operator DAM :

Tanggal/ Bulan/ Tahun
Mulai Beroperasi :

Lokasi/ Tempat Sumber
Air Baku :

Luas Bangunan :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Skor jika tidak sesuai (Lingkari pada kolom yang sesuai)
Inspeksi Area Luar TPP		
A	Lokasi	
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1
B	Desain Bangunan Luar	
1	Bangunan:	
	a. Bahan bangunan kuat	1
	b. Mudah dibersihkan	1
	c. Mudah dalam pemeliharaan	1
	d. Tidak ada lubang/retakan yang terbuka ke area dalam bangunan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1
	e. Tidak ada sawang/bebas kotoran	1
2	Terdapat drainase yang:	
	a. Bersih	1
	b. Tidak ada luapan air / sumbatan	1

3	Tersedia wastafel untuk cuci tangan	1
4	Wastafel:	
	a. Terdapat petunjuk cuci tangan	1
	b. Terdapat sabun cair untuk cuci tangan	2
	c. Tersedia air mengalir	2
	d. Tersedia pengering tangan	1
	e. Bahan kuat	1
	f. Desain mudah dibersihkan	1
Inspeksi Area Dalam atau Proses Depot Air Minum		
A	Desain Bangunan dan Fasilitasnya	
1	Dinding:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1
	b. Tidak retak	1
	c. Berwarna terang	1
2	Lantai:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)	1
	b. Bahan kuat (tidak retak)	1
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1
	d. Kedap air	1
	e. Permukaan rata	1
	d. Tidak licin	1
3	Langit-langit:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)	1
	b. Kuat	1
	c. Mudah dibersihkan	1
	d. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau vektor dan binatang pembawa penyakit)	1
	e. Berwarna terang	1
	f. Ketinggian cukup (peralatan tidak menyentuh langit-langit)	1
4	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1
5	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
6	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3
7	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2
8	Ventilasi udara cukup	1
9	Terdapat tempat sampah	2

10	Tempat sampah:		
	a.	Tertutup rapat	2
	b.	Tidak ada bau yang menyengat	2
	c.	Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2
	d.	Pembuangan minimal 1 X 24 jam	1
11	Memiliki akses ke kamar mandi atau jamban		2
12	Jika DAM memiliki toilet di dalambangunan, maka :		
	a.	Desain:	
		1. Kuat	1
		2. Permukaan halus	1
		3. Mudah dibersihkan	1
		4. Pintu tidak membuka langsung keruang pengolahan	3
	b.	Jumlah cukup	1
	c.	Tersedia:	
		1. Air mengalir	3
		2. Sabun cair untuk cuci tangan	3
		3. Tempah sampah	1
4. Tisu/pengering		2	
5. Ventilasi yang baik		2	
	6. Petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	
B	Penjamah Pangan/Operator DAM		
1	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a.	Sehat	3
	b.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2
	c.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	d.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secaraberkala saat mengolah pangan	3
	e.	Pada saat menangani pangan tidak :	
		1. merokok	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. meludah	3
	f.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
	g.	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kalidalam setahun, dibuktikan dengansurat keterangan sehat dari fasilitas pelayanan kesehatan	1
h.	Pengelola/pemilik/penanggung jawab/ dan penjamah pangan memiliki sertifikat telah mengikuti pelatihan higiene sanitasi Depot Air Minum	3	

C	Peralatan	
1	Peralatan (pipa pengisian air baku, pompa penghisap dan penyedot, keran pengisian air minum, keran pencucian/pembilasan galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi) yang digunakan :	
	a. Bahan kuat	2
	b. Tidak berkarat	3
	c. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	e. Bersih sebelum digunakan	3
	d. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
2	Mikrofilter	
	a. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	b. Dalam masa pakai/tidak kedaluwarsa dibuktikan dengan dokumen/ rekaman mikrofilter dari pabrik)	3
	c. Terdapat lebih dari satu mikro filter dengan ukuran berjenjang	3
	d. Pembersihan menggunakan sistem pencucian terbalik (<i>back washing</i>)	3
	e. Jika sistem pembersihan <i>back washing</i> tidak tersedia, maka DAM harus memiliki jadwal pengantian tabung mikrofilter secara rutin (dibuktikan dengan rekaman penggantian mikrofilter)	3
3	Terdapat peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: <i>Ultra Violet, Ozonisasi</i> atau <i>Reverse Osmosis</i>)	3
4	Peralatan sterilisasi:	
	a. Berfungsi dengan baik	3
	b. Masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar pabrikan alat tersebut dibuktikan dengan catatan tanggal pemasangan dan data standar masa pakai alat (dapat diperoleh dari kemasan pabrikan peralatan).	3
5	Tandon air baku:	
	a. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	b. Tertutup dan terlindungi dari cahaya matahari langsung	2
6	Terdapat fasilitas pencucian dan pembilasan galon air	3
7	Fasilitas pengisian galon air dalam ruangan tertutup	3
8	Wadah/galon:	
	a. Sebelum dilakukan pengisian dilakukan penyikatan bagian dalam galon sekitar 30 detik	3
	b. Pembilasan sebelum pengisian dilakukan dengan penyemprotan air produk selama 10 detik	3

	c.	Sesudah terisi maka disimpan dalam kondisi tertutup rapat	3
	d.	Galon yang sudah terisi langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam	1
D	Air Baku		
1	Terdapat bukti tertulis nota pembelian air baku dari perusahaan pengangkutan air/sertifikat sumber air		3
Total Nilai Ketidaksesuaian			

Rumus Skor Total Inspeksi:

Rumus Perhitungan = $100 - ((\text{total nilai ketidaksesuaian}/165) * 100)$

Skor Inspeksi :

F	Produk Akhir	
1	Produk akhir air minum yang dihasilkan oleh DAM sesuai dengan persyaratan kualitas air minum sesuai peraturan terkait yang berlaku tentang persyaratan kualitas air minum	
2	Melakukan pengujian semua parameter (sesuai persyaratan yang berlaku) minimal sekali dalam 6 (enam) bulan secara mandiri di laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk oleh Pemerintah Daerah	
3	Melakukan pengujian <i>E. coli</i> setiap tiga bulan sekali secara mandiri di laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah daerah	
4	Melaporkan hasil analisis air kepada dinas kesehatan minimal dua kali dalam setahun	

Kesimpulan :

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP