



Kelas Lulus PPIH

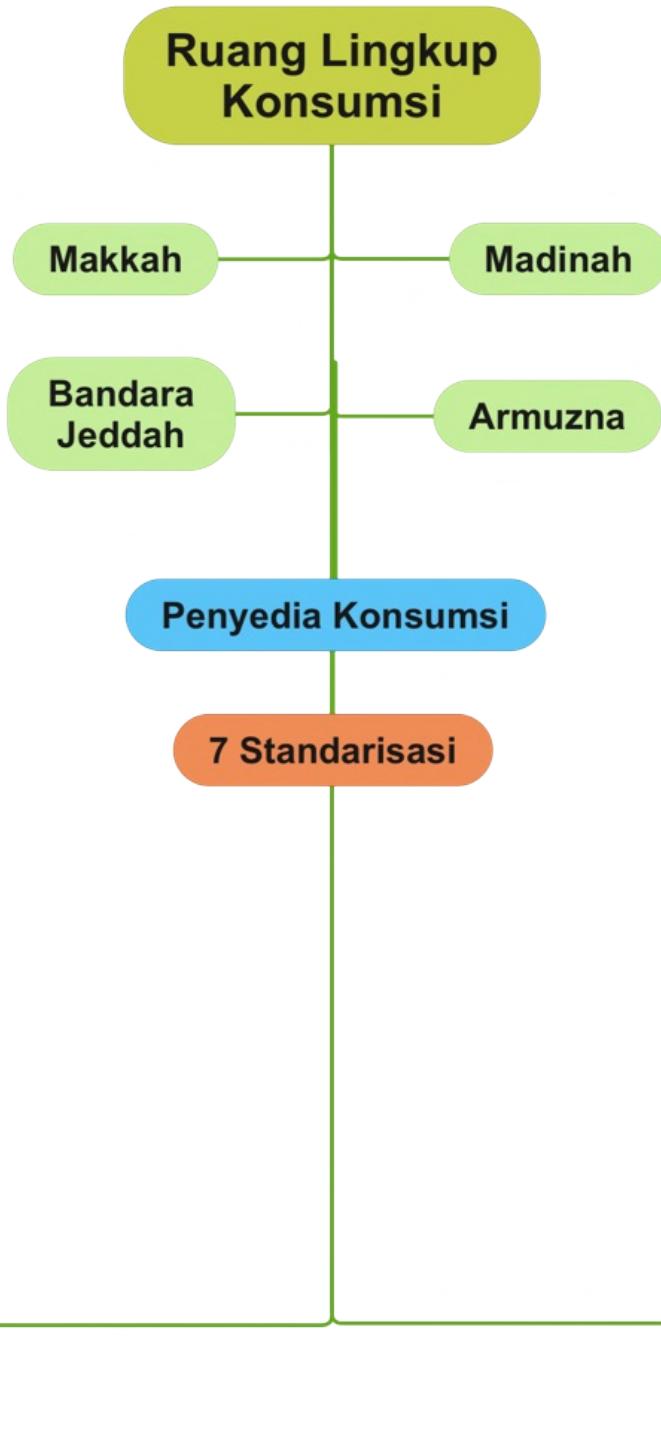
PEDOMAN PELAYANAN KONSUMSI

PEDOMAN PELAYANAN KONSUMSI



Kelas Lolos PPIH







1 Standar Lokasi

Surat Izin Dapur
penyedia konsumsi
sesuai dengan ruang
lingkup dan lokasi
pelayanan;

Kemudahan akses
dari dapur ke
akomodasi jemaah
haji.

2

Standar Prasarana Pengolahan Makanan



Terpampang
papan nama
perusahaan;

Bangunan dan
fasilitas pengolahan
makanan harus
dapat melindungi
keseluruhan proses
pengolahan
sehingga tidak
tercemar oleh
bahaya fisik, biologi
dan kimia;

Halaman bersih

Konstruksi bangunan
kokoh dan aman;

Dilengkapi ventilasi
udara, terutama
pada ruang
pengolahan dengan
penangkap
asap/pembuang
asap dan atau
cerobong asap;

Pencahayaan cukup
untuk melakukan
pekerjaan;

Ruang/tempat
penyimpanan bahan
pangan kering,
makanan terolah dan
bahan tidak mudah
busuk dilengkapi
dengan pengatur suhu;

Ruang pengolahan
makanan cukup untuk
orang bekerja dengan
mudah dan efektif;

Ruang/tempat packing
makanan terpisah
dengan tempat
pengolahan;

Tersedia ruang/tempat
pencucian peralatan
dilengkapi dengan air
mengalir dan terpisah
dari tempat pencucian
bahan pangan;

Fasilitas Sanitasi

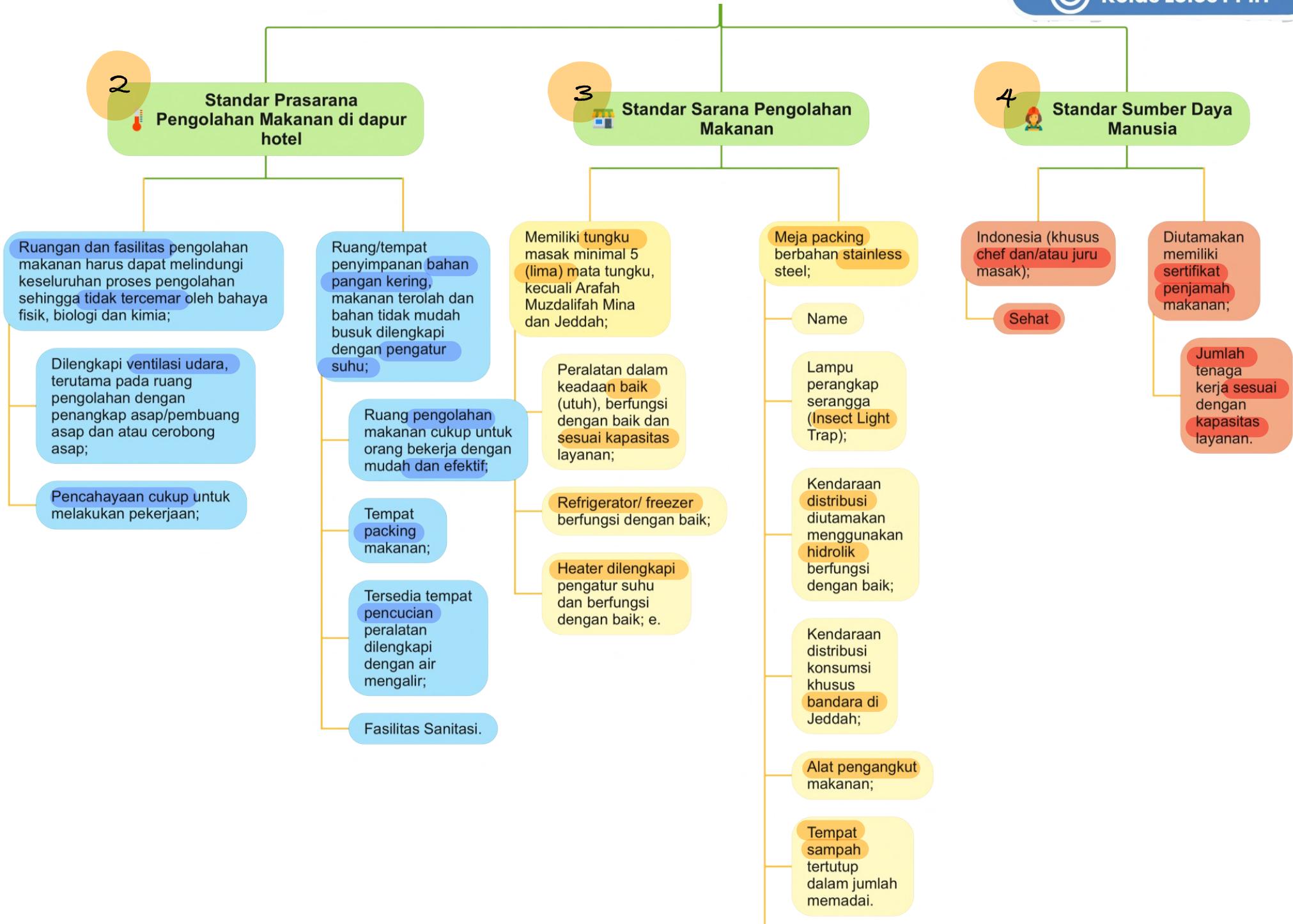
Tersedia air bersih yang cukup
untuk seluruh kegiatan;

Tersedia tempat cuci
tangan yang terpisah dari
tempat cuci
peralatan/bahan pangan,
dilengkapi air mengalir,
sabun dan pengering,
mudah dijangkau dan
dekat tempat bekerja;

Tersedia kamar mandi,
jamban dan urinoir bersih,
dilengkapi air mengalir
dan saluran pembuangan
limbah dan jumlah
mencukupi, **kecuali** untuk
Jeddah dan Armina;

Tersedia tempat sampah
tertutup dan jumlah cukup
memadai;

Tersedia tempat
pembuangan limbah
yang tertutup atau bak
penampungan limbah
yang diangkut secara
rutin;



PEDOMAN PELAYANAN KONSUMSI



Kelas Lulus PPIH

Standar penjaminan mutu

5

Keamanan pangan

Halal, higienis, dan aman;

Diutamakan menggunakan bahan pangan frozen/beku (khusus Jeddah dan Armina);

Bahan pangan tidak dikemas (buah dan sayur): segar, tidak basi, tidak busuk, tidak rusak, tidak mengandung bahan berbahaya (formalin, borak, pestisida, disinfektan, lilin, dan sebagainya);

Bahan pangan olahan/kemasan: berlabel, kemasan tidak rusak/ robek/kembung, tidak berubah warna, tidak bernoda, tidak berjamur, terdaftar dan mempunyai nomor registrasi dan tidak melewati masa kedaluarsa;

Penjamah makanan berperilaku higienis.

Standar Penyajian Konsumsi

6

Makanan diberikan dalam kemasan kotak, dengan tutup diberi tulisan (batas waktu makan, nama dan alamat perusahaan), logo Kementerian Agama, dan warna tutup kemasan sesuai waktu makan;

Kemasan makanan berbahan food grade di dalamnya terdapat pembatas permanen yang membagi wadah menjadi minimal 3 bagian sehingga wadah dapat disi beberapa jenis makanan tanpa tercampur, serta tutup boks makanan;

Menu makanan terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur, buah dan air mineral;

Konsumsi didistribusikan melalui petugas kloter/perangkat kloter lainnya (ketua rombongan dan ketua regu);

Distribusi

7

Makkah

Madinah

Bandara Jeddah

Armuzna



PEDOMAN PELAYANAN KONSUMSI



Kelas Lulus PPIH

Madinah

Dalam hal layanan akomodasi yang akan melayani konsumsi, makanan dapat diberikan dengan sistem boks;

Paket kelengkapan konsumsi disajikan dalam kemasan kotak plastik dengan tutup transparan;

Paket kelengkapan konsumsi diberikan paling lambat 2 (dua) hari setelah kedatangan;

Menu makan pagi dan siang terdiri dari: nasi, lauk, sayur, buah, dan air mineral;

Snack malam berupa croissant/ cupcake.



Waktu

makan pagi jam 06.00 sd 09.00 WAS;

makan siang jam 13.00 sd 16.00 WAS;

snack malam diberikan bersamaan dengan distribusi makan siang;

Makan malam 18-21.00 WAS

makanan selamat datang diberikan pada saat kedatangan di hotel;

makanan selamat jalan diberikan pada saat keberangkatan di dalam bus.

Armuzna
15 kali makan
1x snack berat



Armuzna

9 kali makan biasa
6x siap saji

Armuzna

Waktu

Makan pagi jam 06.00 sd 09.00 WAS

Makan siang jam 11.00 sd 14.00 WAS;

Makan malam jam 18.00 sd 21.00 WAS
(kecuali tanggal 9 Dzulhijjah, diberikan paling lambat jam 17.00);

Paket kelengkapan konsumsi didistribusikan di Arafah;

Welcome Drink sebanyak 3 botol @600 ml didistribusikan pada saat kedatangan di Arafah;

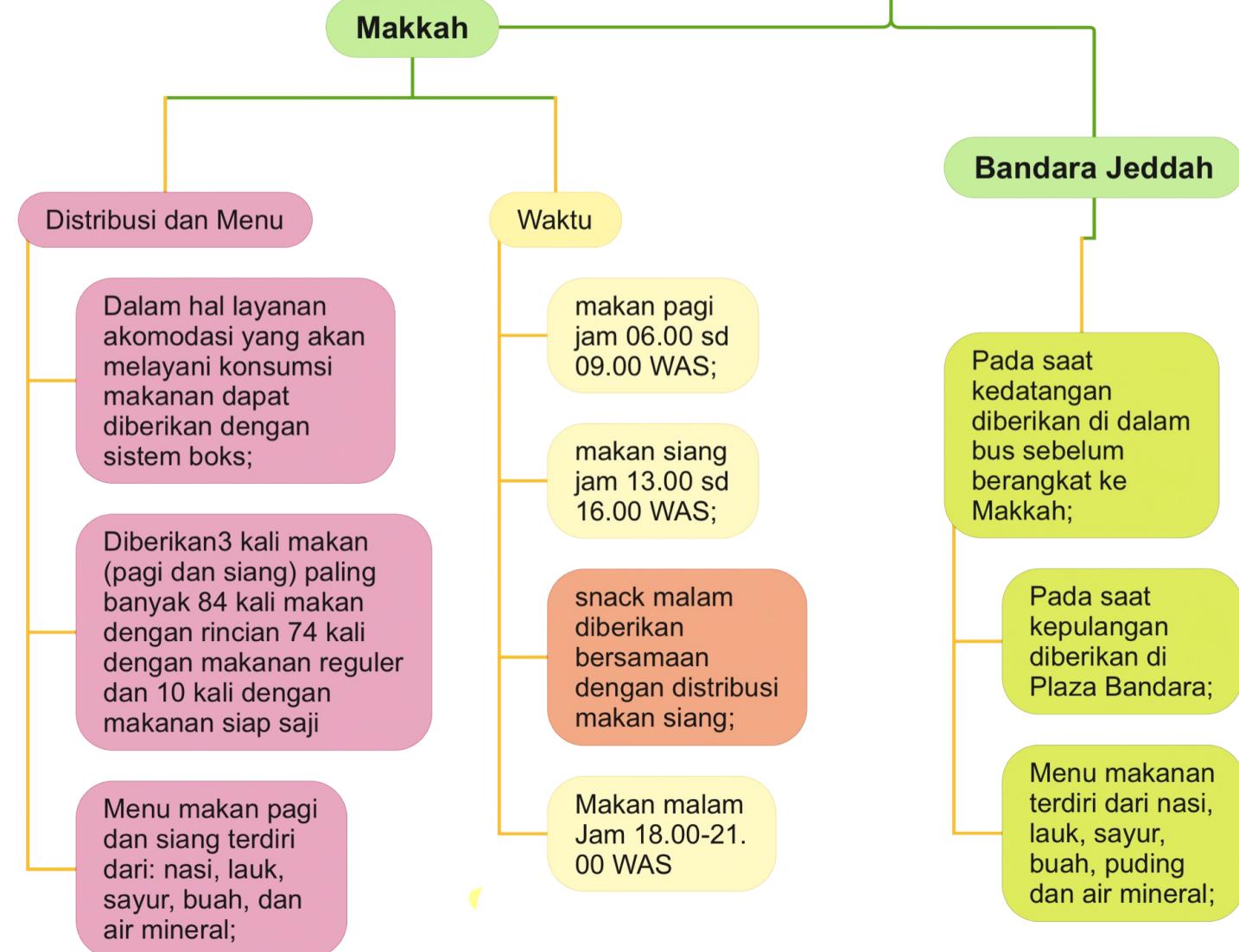
Paket snack Muzdalifah terdiri dari bubur instans/ mie instant cup, roti manis, biscuit asin, kurma sukari, jus buah/pudding, dan air mineral didistribusikan pada saat di Arafah sebelum berangkat ke Muzdalifah;



8 siang
9 pagi - s- mlm
10 pagi
12/13 pagi



Distribusi Makanan





Layanan Konsumsi Puncak Haji 1445 H/2024 M Arafah – Muzdalifah – Mina



01 Saat puncak haji di Arafah, Muzdalifah, dan Mina (Armuzna) telah disiapkan paket konsumsi berupa 15 kali makan dan satu kali snack berat di Muzdalifah

02 Snack berat dibagikan saat di Arafah sebagai persiapan untuk dimakan di Muzdalifah

03 15 kali makan disiapkan dengan jadwal distribusi sebagai berikut:

- Dua kali makan pada 8 Zulhijjah 1445 H / 14 Juni 2024 (siang dan malam)
- Masing-masing tiga kali makan pada 9 – 12 Zulhijjah 1445 / 15–18 Juni 2024 (makan pagi, siang, dan malam)
- Satu kali makan pada 13 Zulhijjah 1445 H / 19 Juni 2024 (makan pagi)

KEMENTERIAN AGAMA
REPUBLIK INDONESIA

Layanan Makan Siap Saji 8 dan 13 Zulhijjah 1445 H

01 Jemaah akan mendapat makanan siap saji untuk makan pagi pada 8 Zulhijjah 1445 H dan makan siang pada 13 Zulhijjah 1445 H

02 Makan siap saji akan dibagikan pada 8 Zulhijjah 1445 H (02.00 – 05.00 WAS) dan 13 Zulhijjah 1445 H (12.00 – 14.00 WAS)



03 Makan siap saji berupa menu kari ayam dan rendang ayam (produk Indonesia)

