

 UNITED TRACTORS Jl. Raya Bekasi KM 22 Cakung Jakarta Timur	FORM SIDAK CATERING	INTEGRASI SISTEM
	Nomor Dokumen : FORM 004/PROS-MFP-MLK3-013 No. Revisi : 1 Hal : ... Dari ...	ISO 9001 : 2008 ; 1SO 14001 : 2004 ; OHSAS 18001 : 2007 & SMK3

**FORM SIDAK CATERING
NO.INST.03/M/BM/99**

Identitas Perusahaan Catering

1. Nama Perusahaan : PT. Megah Jaya
2. Nama Pemilik : Suhgiyarjo
3. Nama Pengurus : Sugeng Abadi
4. Alamat : Jl. Jember Malang
- Telepon : 089602658534
- Fax : 234523
5. Jumlah Tenaga Kerja : 10
6. Perusahaan Yang Di Layani : PT. Abadi
7. Kandeptaker : PT. Megah JayaKANDEPNAKER_CATERING
8. Kanwil : dkjhf

I Persyaratan Tenaga Kerja

- | | Ya | Tidak |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Apakah semua pegawai perusahaan catering yang mengerjakan dan melayani makanan dan minuman telah bebas dari penyakit menular (Surat Keterangan Dokter) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. apakah sudah dilakukan pemeriksaan paru-paru dengan rontgen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. apakah dilakukan pemeriksaan jasa boga secara berkala | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. apakah petugas yang melayani makanan tidak menderita penyakit menular | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. apakah pegawai sudah mengikuti pelatihan gizi kerja hygiene dan sanitasi serta penanggulangan keracunan | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. apakah tenaga kerja memakai pakaian kerja dan alat pelindung diri yang sesuai | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

II Persyaratan Kesehatan Bahan dan Penyimpanan makanan

- | | Ya | Tidak |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. apakah daging dan ikan dibeli dalam keadaan segar dan dibeli di tempat resmi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. apakah bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan baik, segar, dan tidak rusak (Berubah Warna dan Rasa) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Apakah makanan kering atau kaleng yang di beli terdaftar di DEPKES | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. untuk bahan yang di kemas apakah memenuhi syarat kemasan tidak rusak atau kembung dan belum kadaluarsa. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Apakah bahan makanan yang di pergunkan dalam keadaan bersih bebas bakteri dan bahan beracun serta bebas dari lembab. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Apakah air yang untuk minum dan cuci peralatan sudah di periksa di labolatrium. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Makanan jadi harus dalam kondisi baik dan sehat dan tempat penyimpanan harus terlindung dan memenuhi standart kesehatan. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Harus ada pemisahan tempat penyimpanan makanan kering dan basah. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Apakah penyimpanan bahan mentah terpisah dengan penyimpanan makanan jadi. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

III. Persyaratan Sanitasi Lingkungan dan Fasilitas Pengolah Makanan		Ya	Tidak
1.	apakah alat-alat makan atau masak sesudah dipakai selalu dibersihkan dengan sabun dan air panas kemudian dikeringkan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	apakah alat makan dan masak bebas dari karat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	apakah dapur kamar makan dan alat keperluan makan selalu dalam keadaan bersih dan rapih	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	apakan tersedia tempat sampah bak sampah tertutup yang di letakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah namun dapat menghindari kemungkinana tercemar makanan oleh sampah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	apakah telah tersedia lemari es untuk menyimpan makanan dan bahan makanan yang cepat busuk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	apakah tersedia lemari pendingin yang dapat mencapai suhu -5 0 C dengan kapasitas cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang di gunakan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Apakah telah tersedia pembuangan asap dapur yang di lengkapi dengan cerobong pembuang asap dapur yang dilengkapi dengan penangkap asap (Hood)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	Apakah telah tersedia fasilitas pencucian dari bahan yang kuat permukaan halus dan mudah dibersihkan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Apakah tata ruang dan lingkungan kerja dalam kondisi baik dan terpelihara (Saluran air, Penerangan, Sirkulasi udara, Kamar mandi)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Apakah telah tersedia alat keselamatan kerja seperti untuk kompor gas dan alat pemadam api ringan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.	apakah alat listrik Oven,toaster,blender,dan hand mixer dll dalam keadaan baik dan aman.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Recommendasi diberikan kepada perusahaan jasa boga yang memenuhi syarat – syarat keselamatan kesehatan dan lingkungan

Catatan Team Sidak : Sudah bagus

TTD Disini
TEAM CATERING

TTD Disini
CATERING