

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 715/MENKES/SK/V/2003

TENTANG

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI JASABOGA

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola usaha jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan;
- b. bahwa persyaratan kesehatan jasaboga yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 712/Menkes/Per/X/1986 perlu disempurnakan sesuai dengan tuntutan kebutuhan masyarakat, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta untuk mendukung pelaksanaan otonomi daerah;
- c. bahwa sehubungan dengan huruf a dan b tersebut diatas perlu ditetapkan persyaratan hygiene sanitasi jasaboga dengan Keputusan Menteri Kesehatan;
- Mengingat : 1. Undang-undang Gangguan (Hinder Ordonnantie) 1926 Stbl Nomor 226, yang telah ditambah dan diubah terakhir dengan Stbl 1940 Nomor 14 dan Nomor 450 ;
2. Undang-undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273);
3. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
4. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
5. Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
6. Undang-undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan Keuangan antara Pemerintah Pusat dan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi Sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3953);
8. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1277/Menkes/SK/XI/2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan Republik Indonesia;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : **KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI JASABOGA.**

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan :

- (1) Jasaboga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan.
- (2) Pengolahan adalah kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan dan pewadahan.
- (3) Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong.
- (4) Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
- (5) Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah jasaboga yang langsung disajikan.
- (6) Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis kesehatan yang ditetapkan terhadap produk jasaboga dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
- (7) Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
- (8) Pengujian adalah pemeriksaan dan analisa yang dilakukan di laboratorium terhadap contoh-contoh makanan dan specimen.

BAB II PENGKATEGORIAN

Pasal 2

- (1) Berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya risiko yang dilayani, jasaboga dikelompokkan dalam golongan A, golongan B, dan golongan C.
- (2) Jasaboga golongan A, yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, A2, dan A3.
- (3) Jasaboga golongan B, yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan khusus untuk :
 - a. Asrama penampungan jemaah haji;
 - b. Asrama transit atau asrama lainnya;
 - c. Perusahaan;
 - d. Pengebangan lepas pantai
 - e. Angkutan umum dalam negeri, dan
 - f. Sarana Pelayanan Kesehatan.

- (4) Jasaboga golongan C, yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

BAB III PENYELENGGARAAN

Pasal 3

- (1) Setiap jasaboga harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Untuk memiliki izin usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) jasaboga harus memiliki sertifikat hygiene sanitasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- (3) Sertifikat hygiene sanitasi jasaboga sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setelah memenuhi persyaratan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I.
- (4) Tatacara memperoleh sertifikat hygiene sanitasi jasaboga sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan (3) sebagaimana tercantum dalam Lampiran I.

Pasal 4

- (1) Setiap usaha jasaboga harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.
- (2) Sertifikat hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.
- (3) Pedoman penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran II.

Pasal 5

- (1) Tenaga penjamin makanan yang bekerja pada usaha jasaboga harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
- (2) Penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2(dua) kali dalam satu tahun.
- (3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.
- (4) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 6

Pengusaha dan/atau penanggung jawab jasaboga wajib menyelenggarakan jasaboga yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebagaimana ditetapkan dalam keputusan ini.

Pasal 7

Penanggung jawab jasaboga yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan atau kematian yang diduga berasal dari makanan yang diproduksinya wajib melaporkan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat guna dilakukan langkah-langkah penanggulangan.

BAB IV PERSYARATAN HYGIENE SANITASI

Pasal 8

- (1) Lokasi dan bangunan jasaboga harus sesuai dengan ketentuan persyaratan sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan ini.
- (2) Persyaratan lokasi dan bangunan jasaboga untuk tiap golongan jasaboga sebagaimana dimaksud ayat (1) tercantum dalam Lampiran III.

Pasal 9

- (1) Pengelolaan makanan yang dilakukan oleh jasaboga harus memenuhi Persyaratan Hygiene Sanitasi pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan.
- (2) Setiap pengelolaan makanan yang dilakukan oleh jasaboga harus memenuhi persyaratan teknis pengolahan makanan.
- (3) Peralatan yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian makanan harus tidak menimbulkan gangguan terhadap kesehatan secara langsung atau tidak langsung.
- (4) Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan Hygiene Sanitasi penyimpanan makanan.
- (5) Pengangkutan makanan harus memenuhi persyaratan teknis Hygiene Sanitasi Pengangkutan makanan
- (6) Ketentuan persyaratan Hygiene Sanitasi pengolahan, peralatan, penyimpanan dan pengangkutan sebagaimana dimaksud pada ayat(2), ayat(3), ayat(4) dan ayat(5) tercantum dalam Lampiran III.

BAB V PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 10

- (1) Pembinaan teknis penyelenggaraan jasaboga dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- (2) Dalam rangka pembinaan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengikut sertakan Asosiasi Jasaboga, Organisasi profesi dan instansi terkait lainnya.

Pasal 11

- (1) Pengawasan pelaksanaan Keputusan ini dilakukan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- (2) Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan secara fungsional melaksanakan pengawasan jasaboga yang berlokasi didalam wilayah pelabuhan.
- (3) Tatacara pendataan, audit hygiene sanitasi makanan dan pembinaan, pengawasan sebagaimana tercantum dalam Lampiran IV.

Pasal 12

- (1) Dalam hal kejadian luar biasa (wabah) dan/atau kejadian keracunan makanan Pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan seperlunya.
- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat(1) dilaksanakan melalui pengambilan sample dan spesimen yang diperlukan, kegiatan investigasi dan kegiatan surveilan lainnya.
- (3) Pemeriksaan sample dan spesimen jasaboga dilakukan di laboratorium.
- (4) Ketentuan pemeriksaan sample dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat(3) dilaksanakan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

BAB VI SANKSI

Pasal 13

- (1) Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengambil tindakan administrative terhadap jasaboga yang melakukan pelanggaran atas keputusan ini.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat(1) dapat berupa teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat hygiene sanitasi jasaboga.

BAB VII KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 14

Jasaboga yang telah melakukan kegiatan berdasarkan ketentuan sebelum ditetapkannya Keputusan ini, agar menyesuaikan dengan ketentuan sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan ini selambat-lambatnya dalam jangka waktu 1(satu) tahun.

BAB VIII

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 15

Dengan ditetapkan Keputusan ini, maka :

- a. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 712/Menkes/Per/X/1986 tentang Persyaratan Kesehatan Jasaboga;
- b. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 635/Menkes/SK/VII/1988 tentang Penunjukan laboratorium dan tatacara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen jasaboga;
- c. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 410/Menkes/SK/VII/1991 tentang Penunjukan pejabat yang diberi wewenang memberikan izin penyehatan makanan jasaboga;
- d. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 362/Menkes/Per/IV/1998 tentang Perubahan atas peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 712/Menkes/Per/X/1986 tentang Persyaratan Jasaboga, beserta peraturan pelaksanaannya dinyatakan tidak berlaku lagi.

Pasal 16

Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 23 Mei 2003

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI

LAMPIRAN I
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
NOMOR : 715/Menkes/SK/V/2003
TANGGAL : 23 Mei 2003

TATA CARA MEMPEROLEH SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI JASABOGA

1. Permohonan
 - a. Untuk memperoleh Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga, pengusaha mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat.
 - b. Surat permohonan seperti dimaksud butir 1.a. diatas disertai lampiran sebagai berikut :
 - 1) Fotocopy KTP pemohon yang masih berlaku.
 - 2) Denah bangunan dapur.
 - 3) Surat penunjukan penanggung jawab jasaboga.
 - 4) Fotocopy ijazah/sertifikat tenaga sanitasi yang memiliki pengetahuan Hygiene Sanitasi Makanan.
 - 5) Fotocopy sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha.
 - 6) Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal 1 orang penjamah makanan.
 - 7) Rekomendasi dari Asosiasi Jasaboga.
2. Rekomendasi dari Asosiasi Jasaboga, yang menyatakan bahwa :
 - a. Perusahaan Jasaboga tersebut adalah anggotanya.
 - b. Perusahaan Jasaboga tersebut telah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi Jasaboga berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan oleh Asosiasi.
 - 1) Persyaratan Asosiasi
 - a) Asosiasi adalah lembaga yang mewadahi usaha jasaboga, berbentuk perorangan, yayasan atau badan hokum, organisasi kemasyarakatan, dan terdaftar pada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota setempat;
 - b) Asosiasi yang telah disahkan sesuai perundang undangan yang berlaku;
 - c) Dalam melakukan pemeriksaan Asosiasi harus mempekerjakan tenaga sanitarian atau tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana Muda atau Diploma 3 (D3) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang Hygiene Sanitasi Makanan dan mendapat rekomendasi dari Organisasi Profesi.
 - 2) Pemeriksaan Hygiene Sanitasi Jasaboga :
 - a) Ketua Asosiasi Jasaboga menetapkan tim pemeriksa uji kelaikan jasaboga dengan surat keputusan.
 - b) Tim pemeriksa ini terdiri dari Tenaga Sanitarian dan ahli lain yang terkait dalam jumlah ganjil, minimal 3 orang dan maksimal 5 orang yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan jasaboga.
 - c) Ketua tim adalah seorang Sanitarian.
 - d) Tim melakukan kunjungan dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan persyaratan baik fisik, kimia maupun bakteriologis, dan seluruh rangkaian proses produksi makanan.

- e) Tim menggunakan formulir uji kelaikan fisik hygiene sanitasi jasaboga (JB.2A), dan formulir pengambilan/pengiriman contoh dan specimen (JB.2C), untuk memudahkan tugas penilaian.
 - f) Tim pemeriksa melaksanakan tugasnya dengan penuh dedikasi dan moral dan melaporkan hasilnya kepada Ketua Asosiasi Jasaboga yang telah menugaskannya.
 - g) Laporan tim dibuat dalam berita acara kelaikan fisik (form JB, 2B) dan berita acara pemeriksaan contoh/specimen (form JB.2D).
- 3) Penilaian
- Penilaian Hygiene Sanitasi didasarkan kepada nilai pemeriksaan yang dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan contoh/specimen .
- a) Pemeriksaan fisik
 - ~~1~~ Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau rangking 65 – 70%
 - ~~2~~ Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau rangking 70 – 74%
 - ~~3~~ Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 63, atau rangking 74 – 83%
 - ~~4~~ Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau rangking 83 – 92%
 - ~~5~~ Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 – 100%
 - b). Pemeriksaan laboratorium
 - ~~1~~ Jumlah cemaran E.coli pada makanan maksimal satu kali positif dari tiga kali pengujian.
 - ~~2~~ Angka kuman pada alat makan dan minum maksimal 102 satu kali dari tiga kali pengujian.
 - ~~3~~ Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman pathogen) pada penjamah makanan yang diperiksa.
 - c). Kesimpulan

Hasil pemeriksaan fisik yang telah memenuhi syarat, tetapi belum didukung dengan hasil laboratorium, pemberian Rekomendasi laik hygiene sanitasi kepada Pengusaha Jasaboga ditunda sampai hasil laboratorium memenuhi syarat.
3. Pemberian Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga
- Setelah menerima dan menilai kelengkapan surat permohonan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga dari Pengusaha beserta dengan lampirannya, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melakukan pemeriksaan lapangan dan apabila telah memenuhi persyaratan kemudian dikeluarkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga.
4. Masa berlaku Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga
- a. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga sementara berlaku selama 6(enam) bulan dan dapat diperpanjang sebanyak-banyaknya 2(dua) kali.
 - b. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga tetap berlaku selama 3(tiga) tahun dan dapat diperbaharui atau menjadi batal bilamana terjadi pergantian pemilik, pindah lokasi / alamat, tutup dan atau menyebabkan terjadinya keracunan makan/wabah dan jasaboga menjadi tidak laik hygiene sanitasi.
 - c. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi harus dipasang di dinding yang mudah dilihat oleh petugas dan masyarakat konsumen.
- 5 Izin Usaha Jasaboga
- Izin Usaha Jasaboga dikeluarkan oleh Pemerintah Daerah sesuai peraturan perundangan yang berlaku dilengkapi dengan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi dari Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

CONTOH PERMOHONAN LAIK HYGIENE SANITASI (Form JB. 1)

Kepada Yth.

Bapak Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

di

.....

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur : tahun

Nomor KTP :

Alamat :

Mengajukan permohonan kepada Bapak, untuk mendapatkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga sebagai dasar untuk mendapatkan Izin Usaha dari Pemerintah Daerah, adapun :

Nama Perusahaan :

Golongan :

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

☐

KTP pemohon yang berlaku

☐

Denah bangunan

☐

pernyataan dan penunjukkan sebagai penanggungjawab

☐

Sertifikat/ijasah Tenaga yang memiliki pengetahuan/penyehatan/hygiene sanitasi makanan

☐

Sertifikat/piagam kursus

☐

a. Pengusaha

☐

b. Penjamah

☐

Rekomendasi dari Asosiasi Jasaboga

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

.....200..

Pemohon

(.....)

**UJI KELAIKAN FISIK
UNTUK HYGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA**

Nama Perusahaan :	Alamat Perusahaan :
Nomor Perusahaan :	Tanggal Penilaian :
Nama Pemeriksa :	

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

No	URAIAN	B o b o t	X
	PENCAHAYAAN		
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.		
	PENGHAWAAN		
8	Ruangan kerja maupun peralatan dilengkapi dengan ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara.	4	
	AIR BERSIH		
9	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan	5	
	AIR KOTOR		
10	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan lancar, baik dan kering sekitar.	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
12	Tersedia bak / tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	

No	URAIAN	B o b o t	X
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	
14	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi di gudang.	1	
	KARYAWAN		
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
	M A K A N A N		
18	Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19	Bahan yang terolah dalam wadah / kemasan asli, terdaftar, berlabel tidak kedaluwarsa.	1	
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan	5	

	serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing)		
No	URAIAN	B o b o t	X
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	
	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya.	2	
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	3	
	LAIN-LAIN		
25	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	J U M L A H		65
	KHUSUS GOLONGAN A.1.		
27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	

28	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas).	4	
	J U M L A H		70
No	URAIAN	B o b o t	X
	KHUSUS GOLONGAN A.2.		
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1	
30	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	
	J U M L A H		74
	KHUSUS GOLONGAN A.3.		
32	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap.	1	
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu 5°C dilengkapi dengan termometer pengganti.	4	
35	Tersedia kendaraan pengangkutan makanan yang khusus.	3	
	J U M L A H		83
	KHUSUS GOLONGAN B		

36	Sudut lantai dan dinding konus.	1	
37	Tersedia ruang belajar.	1	
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter.	1	
No	URAIAN	B o b o t	X
39	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40	Lemari pendingin dapat mencapai suhu – 10 °C.	4	
	J U M L A H		92
	KHUSUS GOLONGAN C		
41	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu.	1	
42	Air kran bertekanan 15 psi	2	
43	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan.	4	
44	Rak pembawa makanan / alat dilengkapi dengan roda penggerak.	1	
	J U M L A H		100

Pemeriksa :

.....

PETUNJUK PENGISIAN UJI KELAIKAN FISIK JB.2A

A. Penjelasan Umum :

1. Formulir ini digunakan untuk melakukan uji kelaikan atau penilaian jasaboga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga.
2. Digunakan di lapangan dengan cara mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan.

Contoh :

- No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1.
 - No.2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.
 - No.3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3.
3. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai yang masing-masing, yaitu nilai terkecil 1(satu) dan nilai tertinggi 5(lima).
 4. Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan (reference : Ben Fredman).
 5. Formulir ini berlaku untuk semua golongan jasaboga, dengan catatan setiap golongan mempunyai batas penilaian sebagai berikut :
 - ??Golongan A1 sampai dengan nomor 28 dengan nilai bobot : 70
 - ??Golongan A2 sampai dengan nomor 31 dengan nilai bobot : 74.
 - ??Golongan A3 sampai dengan nomor 35 dengan nilai bobot : 83.
 - ??Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot : 92.
 - ??Golongan C sampai dengan nomor 44 dengan nilai bobot : 100.

B. Penjelasan Khusus :

1. Uraian pemeriksaan diobservasi atau diukur di lapangan dan mencantumkan tanda "X" atau "V" pada kolom X yang dinilai telah memenuhi syarat.
2. Untuk setiap nomor yang dinilai hanya ada satu diantara 2 pilihan, yaitu memenuhi syarat atau tidak. Bilamana menurut pertimbangan teknis lebih banyak cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom X., dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih banyak cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom X dibiarkan kosong.
3. Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga (lihat huruf A butir 5 diatas), maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai tanda kolom X, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/obyek.

Uraian yang berbeda di luar batas-batas golongan walaupun mungkin terdapat di lapangan atau ditemukan selama observasi tidak perlu dinilai.
4. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.
 - b. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.
 - c. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.
 - d. Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.

- e. Untuk golongan C : minimal mencapai 92, atau $92/100 = 92\%$.
- 5. Nilai penjumlahan setiap golongan bila dibandingkan dengan angka 100 (total nilai persyaratan tertinggi) berarti sebagai berikut :
 - a. Untuk golongan A1 antara 65 – 70%.
 - b. Untuk golongan A2 antara 71 – 74%.
 - c. Untuk golongan A3 antara 75 – 83%.
 - d. Untuk golongan B antara 84 – 92%.
 - e. Untuk golongan C antara 93 – 100%.
- 6. Formulir ini ditanda tangani oleh petugas pemeriksa, sebagai laporan uji kelaikan pemeriksaan fisik jasaboga, yang diperlukan untuk mengambil keputusan.

BERITA ACARA KELAIKAN FISIK

Pada hari initanggal
bulantahuntelah dilakukan penelitian uji
kelaikan fisik hygiene sanitasi jasaboga dengan formulir JB. 2A terhadap :

Nama perusahaan :
Golongan :
Alamat :

yang dilakukan oleh petugas pemeriksaan dari Asosiasi
Kesimpulan pemeriksaan fisik persyaratan hygiene sanitasi jasaboga, mendapat
nilai : ... (.....dengan huruf)
sudah layak/belum layak *) untuk mendapatkan sertifikat laik hygiene sanitasi.

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

.....200...

Mengetahui :

Ketua Asosiasi

(.....)

Petugas pemeriksa jasaboga :

1.

2.

3.

*) Coret yang tidak perlu.

FORM JB. 2C.

PENGAMBILAN / PENGIRIMAN CONTOH DAN SPECIMEN JASABOGA

Nama Perusahaan :
Golongan :
Tanggal pengambilan :
Petugas yang mengambil :
Uraian contoh yang diambil :

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

PENGUSAHA,

....., 200...
PETUGAS

(.....)

(.....)

Tanggal diterima :
Petugas Laboratorium

(.....)

PETUNJUK PENGISIAN**FORM JB. 2C**

NO.	TENTANG	TULISAN	CONTOH
1.	Nama perusahaan	Cukup jelas	
2.	Golongan	Cukup jelas	
3.	Tanggal pengambilan	Tanggal, bulan dan tahun	10 Juni 2001
4.	Petugas yang mengambil	Nama petugas yang melakukan pengambilan contoh.	Tengku Nazly
	Kolom (1)	Nomor urut contoh	1, 2, 3 dst
	(2)	Nama contoh / specimen yang diambil.	1) Daging 2) Usap alat piring
	(3)	Or kode dari contoh	A ₁ , A ₂ , B dst
	(4)	Jumlah satuan pengambil dari contoh / specimen	1) 250 gr 2) 1 buah 3) 500 cc
	(5)	Sebutkan jenis pemeriksaan yang ingin dikerjakan	1) E. Coli 2) Salmonella
	(6)	Catatan diisi bila diperlukan, diambil dari	-Diambil dari kulkas -Diambil dari sisa makanan.

BERITA ACARA PENELITIAN PEMERIKSAAN CONTOH/SPECIMEN

Pada hari initanggalbulan.....tahuntelah dilakukan penelitian
hasil pemeriksaan laboratorium di terhadap :
contoh dan specimen dan jasaboga :

Nama perusahaan :

Golongan :

Alamat :

Jumlah contoh dan specimen yang diperiksa : buah

Jumlah yang tidak memenuhi syarat : buah

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

.....200...

Mengetahui :

Ketua Asosiasi

(.....)

Petugas pemeriksa jasaboga :

1.

2.

3.

Catatan : Hasil pemeriksaan laboratorium disimpan dengan baik.

SURAT REKOMENDASI LAIK HYGIENE SANITASI

(FORM JB. 2E)

Nomor : 200....
Lampiran :

Kepada Yth.
Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota
di-
.....

Perihal : **Rekomendasi laik hygiene sanitasi jasaboga**

Berdasarkan berita acara pemeriksaan fisik, berita acara pemeriksaan sample dan specimen untuk penilaian persyaratan hygiene sanitasi jasaboga yang telah dilaksanakan oleh tim pemeriksa jasaboga tanggal

Bersama ini kami sampaikan bahwa :

Nama jasaboga :
Alamat :
Nama pemilik :
Golongan jasaboga :

Dapat diberikan/tolak *) pemberian sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga dengan alasan seperti terlampir.

Demikian agar maklum.

Ketua Asosiasi
Jasaboga,

(_____)

*) Coret yang tidak perlu

**CONTOH BENTUK DAN FORMAT SERTIFIKASI LAIK HYGIENE
SANITASI JASABOGA**

**SERTIFIKAT
LAIK HYGIENE SANITASI JASABOGA**

Nomor :
Golongan :

Berdasarkan pertimbangan :

- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- Keputusan Daerah Nomor Tanggaltentang Pengawasan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan.
- Telah memenuhi kelengkapan persyaratan administrasi dan hasil pemeriksaan uji kelaikan Hygiene Sanitasi Makanan.

Diberikan Laik sementara / Laik tetap *) Hygiene Sanitasi Jasaboga kepada :

- Nama Perusahaan :
- Nama Pengusaha/ :
Penanggung Jawab
- Alamat Perusahaan :

Dengan ketentuan sebagai berikut :

- Laik sementara hanya berlaku selama 6 (enam) bulan.
- Laik tetap berlaku selama 3 (tiga) tahun kecuali terjadi perubahan / mutasi, atau tidak memenuhi Persyaratan hygiene sanitasi dan peraturan perundangan yang berlaku.

Paspoto

4 x 6 cm

Dikeluarkan di
Pada tanggal

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota

(nama lengkap)

*) Coret yang tidak perlu

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI

LAMPIRAN II

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN

NOMOR : 715/Menkes/SK/V/2003

TANGGAL : 23 Mei 2003

PEDOMAN PENYELENGGARAAN KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

A. Peserta, Penyelenggara, penanggung Jawab dan Pembina Teknis

1. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan atau Pengusaha/Penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di jasaboga.
2. Penyelenggara pelatihan adalah Pusat, Dinas Kesehatan Propinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar.
3. Penanggung jawab pelatihan adalah Ketua Penyelenggara Pelatihan.
4. Pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Air dan Sanitasi untuk tingkat Pusat dan Kepala Dinas Kesehatan sesuai dengan tingkat daerahnya.

B. Kurikulum, Materi dan Pengajar atau Tutor

1. Kurikulum pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha / penanggung jawab dan penjamah makanan sebagaimana tercantum dalam huruf E dan F.
2. Materi pelatihan mengacu kepada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Departemen Kesehatan.
3. Pengajar atau tutor pelatihan kursus hygiene sanitasi makanan dengan kualifikasi sebagai berikut
 - a. Memiliki hygiene pengetahuan sanitasi makanan yang bersertifikat.
 - b. Tenaga Profesi, Sanitarian.
 - c. Berpengalaman bekerja dalam bidang terkait.
 - d. Berpendidikan minimal S1 (Sarjana).

C. Tutorial dan Evaluasi

1. Peserta pelatihan yang belajar mandiri dapat dibantu dengan tutorial yang dilakukan di daerah tempat tinggal peserta bekerja, ataupun tempat lain yang ditunjuk oleh penyelenggara pelatihan.
2. Peserta yang memenuhi syarat dalam pelatihan dapat mengikuti evaluasi kursus Hygiene Sanitasi Makanan yang dulaksnakan secara tertulis.
3. Pelaksanaan evaluasi oleh tim yang dibentuk oleh penyelenggara Pelatihan.
4. Ketua tim evaluasi adalah Tenaga Sanitarian yang ditunjuk oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
5. Tugas tim evaluasi adalah menyusun soal, mengawasi, memeriksa dan menyampaikan hasil evaluasi kepada ketua tim evaluasi.
6. Ketua tim evaluasi menetapkan peserta yang lulus dalam evaluasi.

D. Sertifikat.

1. Peserta pelatihan yang dinyatakan lulus diberikan sertifikat.
2. Sertifikat dikeluarkan dan ditandatangani oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
3. Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku secara nasional.
4. Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku untuk jangka waktu tak terbatas.
5. Bentuk sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan dibuat sesuai dengan ketentuan sebagaimana contoh pada huruf G dan H.

**E. KURIKULUM KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN BAGI
PENANGGUNGJAWAB MAKANAN**

Bagian	No.	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
A. MATERI DASAR	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene Sanitasi Makanan.	a. UU Nomor 23/1992 tentang Kesehatan b. Perundang-undangan dibidang Pangan.	2 x 45'
	2.	Persyaratan hygiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM).	Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Jasaboga.	2 x 45'
B. MATERI INTI	3.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan.	a. Rantai Perjalanan Makanan (Food Chain). b. Perkembangan Bakteri Pada Makanan. c. Dosis Bakteri Pathogen. d. Cara Bakteri Menyebabkan Penyakit.	1 x 45'
	4.	Bahan Pencemar Makanan Lainnya.	a. Virus b. Zat Asing & Bahan Fisik c. Bahan Kimia	1 x 45'
	5.	Penyakit Bawaan Makanan.	a. Penyebab oleh Mikroba b. Penyebab oleh Bahan Kimia. c. Penyebab oleh Zat Toksin. d. Penyebab oleh Zat Alergi.	2 x 45'
	6.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemar Makanan. b. Aspek Sanitasi Makanan c. Pemilihan Bahan d. Penyimpanan Bahan e. Pengolahan f. Penyimpanan Makanan g. Pengangkutan h. Penyajian i. Pengendalian Waktu dan Suhu Makanan (Danger Zone) j. Pencemaran Silang (Cross-contamination)	4 x 45'
	7.	Struktur dan Tata Letak Dapur.	a. Bahan dan konstruksi b. Ukuran dan Fungsi Ruang Kerja	2 x 45'

			c. Alur Makanan (food Flow). d. Denah Bangunan (Lay Out) e. Kenyamanan (ergonomi)	
	8	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan Pencuci e. Penyimpanan Peralatan	2 x 45'
	9	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air bersih b. Pembuangan limbah dan Sampah.	6 x 45'
	10	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari Tubuh b. Pengamatan Kesehatan. c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku sehat. d. Pakaian Pelindung Pencemaran.	2 x 45'
	11	Penanganan Alat Pelindung.	a. Sistem Pendinginan b. Karakteristik Alat Pendingin. c. Pelunakan Makanan Beku (Thawing). d. Pengawasan dan Pemeliharaan.	2x 45'
	12	Proses Masak Memasak Makanan	a. Cara Memasak Yang Sehat. b. Hubungan Suhu dan Pemusnahan Bakteri. c. Pemanasan Ulang (Reheating).	2 x 45'
	13	Pengawetan dan Bahan Tambahan Makanan.	a. Pemanasan, Pengeringan dan Pengasapan. b. Pengalengan dan Hampa Udara. c. Penggunaan Bahan Kimia dan Radiasi. d. Bahan Tambahan Makanan (BTM).	2 x 45'
	14	Pengendalian Mutu Mandiri.	a. Pengendalian Mutu (Quality Control). b. Jaminan Mutu (Quality Assurance). c. Pengujian Mandiri (Self Control). d. Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis (ABTKK)-	2 x 45'

			Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).	
C. MATERI PENUNJANG	15	Rangkuman Hygiene Sanitasi Makanan.	a. Ringkasan Materi (Capita Selecta). b. Latihan Soal.	1 x 45'
	16	Kepariwisata.	a. Pengenalan Pariwisata. b. Pariwisata Dalam Pembangunan. c. Peran Makanan Sehat Dalam Pariwisata.	1 x 45'
	17	Manajemen Hygiene Sanitasi Makanan.	a. Permodalan dan Pemasaran. b. Peluang Bisnis dan Motivasi Kerja. c. Organisasi dan Asosiasi.	1 x 45'
JUMLAH				35 X 45'

F. KURIKULUM KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN BAGI PENJAMAH MAKANAN

Bagian	No.	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
A. MATERI DASAR	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene Sanitasi Makanan.	a. UU Nomor 23/1992 tentang Kesehatan b. Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Jasaboga.	1 x 45'
B. MATERI INTI	2.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan.	a. Rantai Perjalanan Makanan (Food Chain). b. Perkembangan Bakteri Pada Makanan. c. Cara Bakteri Menyebabkan Penyakit Pada Manusia. d. Mengenal pencemar lain : virus, bahan kimia, parasit, benda asing dan bahan fisik.	1 x 45'
	3.	Penyakit Bawaan Makanan.	a. Penyebab oleh Mikroba b. Penyebab oleh Bahan Kimia. c. Penyebab oleh Zat Toksin. d. Penyebab oleh Zat Alergi.	2 x 45'
	4.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemar Makanan.	2 x 45'

			b. Pemilihan, Penyimpanan, Pengolahan, Pengangkutan, Penyajian dan Konsumsi. c. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan. d. Pengendalian waktu dan Suhu Makanan (Danger Zone).	
	5	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan Pencuci e. Penyimpanan Peralatan	1 x 45'
	6	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air bersih b. Pembuangan limbah dan Sampah. c. Pengendalian Serangga dan Tikus. d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruangan. e. Fasilitas Sanitasi.	2 x 45'
	7	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari Tubuh b. Pengamatan Kesehatan. c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Sehat. d. Pakaian Pelindung Pencemaran.	1 x 45'
JUMLAH				10 X 45'

**G. KURIKULUM KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN BAGI
PENJAMAH MAKANAN**

**SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN
NOMOR : -----**

Berdasarkan kepada Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, telah dilaksanakan Evaluasi/Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha/penanggungjawab yang diselenggarakan oleh, dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi Nomor tanggal Tentang Penetapan Peserta Yang Lulus Evaluasi Kursus Hygiene Sanitasi Makanan, dengan ini memberikan sertifikat kepada :

N a m a :-----
Tempat tanggal lahir :-----
A l a m a t :-----
Pekerjaan/Jabatan :-----
Perusahaan/Unit Kerja :-----

Pemegang Sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap untuk mengelola hygiene sanitasi makanan.

Pas Photo
berwarna ukuran
4 x 6 cm

-----,-----,20--
PENYELENGGARA PELATIHAN,
KETUA,

HASIL EVALUASI HYGIENE SANITASI MAKANAN

MATERI PELAJARAN YANG DIKUTI

Kelompok Dasar :

1. Perundang-undangan Hygiene Sanitasi Makanan
2. Persyaratan hygiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)

Kelompok Inti :

3. Bakteri Pencemar Terhadap Makanan
4. Bahan Pencemar Makanan Lainnya
5. Penyakit Bawaan Makanan
6. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan
7. Struktur dan Tata Letak Dapur
8. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan
9. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
10. Hygiene Perorangan
11. Penanganan Alat Pendingin
12. Proses Masak Memasak Makanan
13. Pengawetan dan Bahan Tambahan Makanan
14. Pengendalian Mutu Mandiri

Kelompok Penunjang :

- | | |
|----------|--------------------------------|
| 7. ----- | _____, 200_ |
| 8. ----- | KETUA TIM EVALUASI |
| 9. ----- | KURSUS HYGIENE SANITASI |
| | MAKANAN |

NILAI EVALUASI RATA-RATA :

NIP.

----- (-----)

SERTIFIKAT KURSUS PENJAMAH MAKANAN

NOMOR : -----

Berdasarkan kepada Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, telah dilaksanakan Evaluasi / Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan yang diselenggarakan oleh, pada tanggal, bertempat didan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi Nomor tanggal, tentang Penetapan Peserta Yang Lulus Evaluasi Kursus Hygiene Sanitasi Makanan, dengan ini memberikan sertifikat kepada :

N a m a : _____
Tempat tanggal lahir : _____
A l a m a t : _____
Pekerjaan/Jabatan : _____
Perusahaan/Unit Kerja : _____

Pemegang Sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap sebagai Penjamah makanan (food handler).

Pas Photo
berwarna ukuran
4 x 6 cm

_____, _____200_
PENYELENGGARA PELATIHAN,
KETUA,

HASIL EVALUASI HYGIENE SANITASI MAKANAN

MATERI PELAJARAN YANG DIKUTI

Kelompok Dasar :

Perundang-undangan di Bidang Hygiene Sanitasi Makanan.

Kelompok Inti :

1. Bakteri Pencemar Terhadap Makanan
2. Penyakit Bawaan Makanan
3. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan
4. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan
5. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
6. Hygiene Perorangan

Kelompok Penunjang :

- | | |
|----------|--------------------------------|
| 7. ----- | _____, 200_ |
| 8. ----- | KETUA TIM EVALUASI |
| 9. ----- | KURSUS HYGIENE SANITASI |
| | MAKANAN |

NILAI EVALUASI RATA-RATA :

----- (-----)

NIP.

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI

LAMPIRAN III
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
NOMOR : 715/Menkes/SK/V/2003
TANGGAL : 23 Mei 2003

**PERSYARATAN HYGIENE SANITASI, LOKASI, BANGUNAN,
PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN.**

A. PERSYARATAN UMUM

1. Lokasi :

Jarak jasaboga harus jauh minimal 500 m dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, wc umum, bengkel cat dan sumber pencemaran lainnya.

Pengertian jauh adalah sangat relatif tergantung kepada arah pencemaran yang mungkin terjadi seperti aliran angin dan air.

Secara pasti ditentukan jarak minimal adalah 500 meter, sebagai batas terbang lalat rumah.

2. Bangunan dan fasilitas :

a. Halaman :

- 1) Mempunyai papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi.
- 2) Halaman bersih, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat hygiene sanitasi, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- 3) Pembuangan air kotor (limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- 4) Pembuangan air hujan lancar, tidak menimbulkan genangan-genangan air.

b. Konstruksi :

Bangunan untuk kegiatan jasaboga harus memenuhi persyaratan teknis konstruksi bangunan yang berlaku

Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c. Lantai :

Permukaan lantai rapat air, halus, kelandaian cukup, tidak licin dan mudah dibersihkan.

d. Dinding :

- 1) Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering / tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.
- 2) Bila permukaan dinding kena percikan air, maka setinggi 2 (dua) meter dari lantai dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

e. Langit-langit :

- 1) Bidang langit-langit harus menutup atap bangunan.

- 2) Permukaan langit-langit tempat makanan dibuat, disimpan, diwadahi dan tempat pencucian alat makanan maupun tempat cuci tangan dibuat dari bahan yang permukaannya rata mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
 - 3) Tinggi langit-langit tidak kurang 2,4 meter diatas lantai.
- f. Pintu dan Jendela :
- 1) Pintu-pintu pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus membuka ke arah luar.
 - 2) Jendela, pintu dan lubang ventilasi dimana makanan diolah dilengkapi kassa yang dapat dibuka dan dipasang.
 - 3) Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat menutup sendiri atau dilengkapi peralatan anti lalat, seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- g. Pencahayaan :
- 1) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
 - 2) Di setiap ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc(100 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
 - 3) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan.
 - 4) Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (foot candle meter) :
 - ~~C~~ahaya silau bila mata terasa sakit bila dipakai melihat obyek yang mendapat penyinaran. Perbaikan dilakukan dengan cara menempatkan beberapa lampu dalam satu ruangan.
 - ~~M~~engukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10.
 - Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 foot candle = 10 lux
 - ~~U~~ntuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut:
 - 1 watt menghasilkan 1 candle cahaya sebagai sumber atau 1 watt menghasilkan 1 foot candle pada jarak 1 kaki (30 cm) atau 1 watt menghasilkan 1/3 foot candle pada jarak 1 meter atau 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{9}$ foot candle pada jarak 3 meter.
 - Maka lampu 40 watt menghasilkan $\frac{10}{6} = 6,8$ foot candle pada jarak 2 meter atau $\frac{40}{9} = 4,5$ foot candle pada jarak 3 meter.
- h. Ventilasi / Penghawaan :
- 1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman.
 - 2) Se jauh mungkin ventilasi harus cukup (\pm 20% dari luas lantai) untuk :
 - a). Mencegah udara dalam ruangan terlalu panas.
 - b). Mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit.
 - c). Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.
- i. Ruang pengolahan makanan :
- 1) Luas untuk tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan.

- 2) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan sedikitnya 2 (dua) meter persegi untuk setiap orang bekerja.

Contoh : Luas ruangan $4 \times 5 \text{ m}^2$.

Jumlah pekerja di dapur 6 orang.

Jadi $20/6 = 3,3 \text{ m}^2/\text{orang}$ berarti memenuhi syarat.

Luas ruangan $3 \times 4 \text{ m}^2 = 12 \text{ m}^2$.

Jumlah pekerja di dapur 6 orang.

Jadi $12/6 = 2 \text{ m}^2/\text{orang}$ Keadaan ini belum memenuhi syarat, karena kalau dihitung dengan peralatan kerja di dapur belum mencukupi.

- 3) Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, peturasan dan kamar mandi.
- 4) Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari / tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan tikus dan hewan lainnya.
- j. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :
- 1) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih / deterjen.
 - 2) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak harus menggunakan larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dalam rendaman air mendidih dalam beberapa detik.
 - 3) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh tikus dan hewan lainnya.
- k. Tempat cuci tangan :
- 1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering.
 - 2) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :
 $1 - 10 \text{ orang} = 1 \text{ buah}$
dengan tambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
 - 3) Tempat cuci tangan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat bekerja.
- l. Air bersih :
- 1) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
 - 2) Kualitas air bersih harus memenuhi syarat sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan.
- m. Jamban dan Peturasan :
- 1) Jasaboga : harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi serta memenuhi pedoman plumbing Indonesia.
 - 2) Jumlah jamban harus mencukupi sebagai berikut :
Jumlah karyawan : $1 - 10 \text{ orang} = 1 \text{ buah}$
 $11 - 25 \text{ orang} = 2 \text{ buah}$
 $26 - 50 \text{ orang} = 3 \text{ buah}$
dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 25 orang.
 - 3) Jumlah peturasan harus mencukupi sebagai berikut :
Jumlah karyawan : $1 - 30 \text{ orang} = 1 \text{ buah}$
 $31 - 60 \text{ orang} = 2 \text{ buah}$
dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 30 orang.

- n. Kamar mandi :
 - 1). Jasaboga harus dilengkapi kamar mandi dengan air kran mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi pedoman plumbing Indonesia.
 - 2). Jumlah harus mencukupi kebutuhan paling sedikit 1 (satu) buah untuk 1 – 10 orang dengan penambahan 1 (satu) buah setiap 20 orang.
- o. Tempat sampah :

Tempat-tempat sampah seperti kantong plastik / kertas, bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

Penanggung jawab jasaboga harus memelihara semua bangunan dan fasilitas / alat-alat dengan baik untuk menghindari kemungkinan terjadinya pencemaran terhadap makanan, akumulasi debu atau jasad renik, meningkatnya suhu, akumulasi sampah, berbiaknya serangga, tikus dan genangan-genangan air.

B. PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN

- 1. Jasaboga golongan A1 :
 - a. Kriteria :
 - b. Persyaratan :
 - 1). Memenuhi persyaratan umum
 - 2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a). Pengaturan ruang :

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.
 - b). Ventilasi / penghawaan :
 - (1). Bila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup harus menyediakan ventilasi yang dapat memasukkan udara segar.
 - (2). Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
 - c). Tempat cuci tangan :

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

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

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.
 - b. Persyaratan :
 - 1). Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A1.
 - 2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a). Pengaturan ruang :

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.
 - b). Ventilasi / penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

c). Penyimpanan makanan :

Untuk penyimpanan makanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari penyimpanan dingin yang khusus dipergunakan untuk keperluan tersebut.

d). Fasilitas ganti pakaian :

(1). Bangunan harus dilengkapi dengan tempat penyimpanan dan ganti pakaian yang cukup.

(2). Fasilitas ganti pakaian tersebut ditempatkan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasaboga golongan A3 :

a. Kriteria :

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

1). Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A2.

2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Pengaturan ruang :

Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.

b). Ventilasi / penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap dan cerobong.

c). Ruang pengolahan makanan :

(1). Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.

(2). Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan / bahan makanan yang digunakan.

d). Alat angkut dan wadah makanan :

(1). Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan jadi.

(2). Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.

(3). Pada setiap kotak yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta Laik Hygiene Sanitasi.

(4). Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta Laik Hygiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

4. Jasaboga golongan B :

a. Kriteria :

Jasaboga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jemaah haji, asrama transit, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

1). Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A3.

2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Halaman :

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

b). Lantai :

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

c). Pengaturan ruang :

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

d). Ventilasi / penghawaan :

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

e). Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :

(1). Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.

(2). Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.

f). Tempat cuci tangan :

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

g). Ruang pengolahan makanan :

(1). Tersedia ruangan tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruangan tempat penyimpanan bahan makanan mentah.

(2). Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -10°C sampai -5°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

5. Jasaboga golongan C

a. Kriteria :

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

b. Persyaratan :

1). Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.

2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Ventilasi / penghawaan ::

(1). Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.

(2). Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.

b). Fasilitas pencucian alat dan bahan :

(1). Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.

(2). Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi ($1,2 \text{ kg/cm}^2$).

c). Ruang pengolahan makanan :

- (1). Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan / bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.
- (2). Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.
- (3). Rak-rak penyimpanan makanan harus mudah dipindah-pindah dengan menggunakan roda-roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

C. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN

1. Bahan makanan
 - a. Bahan yang akan diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - b. Bahan terolah yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Keputusan Menteri Kesehatan yang berlaku.
2. Makanan terolah
 - a. Makanan yang dikemas :
 - 1) Mempunyai label dan merk
 - 2) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
 - 3) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
 - 4) Belum kadaluwarsa
 - 5) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
 - b. Makanan yang tidak dikemas :
 - 1) Baru dan segar
 - 2) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - 3) Tidak mengandung bahan yang dilarang
3. Makanan jadi :
 - a. Makanan tidak rusak, busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya pengotoran lain.
 - b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - c. Angka kuman E-Coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan
 - d. Angka kuman E-Coli pada makanan harus 0/gr contoh minuman
 - e. Jumlah kandungan logam berat residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

D. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN

1. Tenaga/karyawan pengolah makanan :
 - a. Memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan
 - b. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter
 - c. Tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, tbc dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
 - d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
2. Peralatan yang kontak dengan makanan :
 - a. Permukaan utuh (tidak cacat) dan mudah dibersihkan.
 - b. Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makanan.
 - c. Bila kontak dengan makanan, tidak mengeluarkan logam berat beracun yang membahayakan yaitu :
 - 1) Timah hitam (Pb)

- 2) Arsenikum (As)
 - 3) Tembaga (Cu)
 - 4) Seng (Zn)
 - 5) Cadmium (Cd), dan
 - 6) Antimon (Stibium)
 - d. Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang menutup sempurna.
 - e. Kebersihannya ditentukan dengan angka kuman sebanyak-banyaknya $100/\text{cm}^3$ permukaan dan tidak ada kuman E-Coli.
3. Cara Pengolahan :
- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
 - b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan :
 - 1) Sarung tangan plastik sekali pakai
 - 2) Penjepit makanan
 - 3) Sendok garpu
 - c. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan :
 - 1) Celemek/apron
 - 2) Tutup rambut
 - 3) Sepatu dapur
 - d. Perilaku tenaga/karyawan selama bekerja :
 - 1) Tidak merokok
 - 2) Tidak makan atau mengunyah
 - 3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
 - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
 - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga.

E. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI PENYIMPANAN MAKANAN

1. Penyimpanan bahan mentah :
 - a. Penyimpanan bahan mentah dilakukan dalam suhu sebagai berikut :

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

- b. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
 - c. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80 – 90%
2. Penyimpanan makanan terolah :
Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu $\pm 10^{\circ}$ C

3. Penyimpanan makanan jadi :
 - a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan.
 - b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}\text{C}$ atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
 - c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C .
4. Cara penyimpanan makanan :
 - a. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :

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

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI

LAMPIRAN IV
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
NOMOR : 715/Menkes/SK/V/2003
TANGGAL : 23 Mei 2003

**TATA CARA PENDATAAN, AUDIT HYGIENE SANITASI MAKANAN,
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN JASABOGA**

I. PENDATAAN

1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi Jasaboga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah dapat melakukan pendaftaran jasaboga yang ada diwilayahnya.
2. Jasaboga yang telah didata dan menjadi anggota, wajib dilakukan pembinaan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi Jasaboga.
3. Formulir pendataan dan pembinaan terdiri dari :
 - a. Formulir pendataan jasaboga (form JB.0).
 - b. Buku register pendataan jasaboga.
 - c. Buku pemeriksaan TPM jasaboga.
 - d. Buku kesehatan karyawan penjamah.
 - e. Formulir pengawasan jasaboga (form JB.3, JB.4).
 - f. Petunjuk dan contoh lainnya.
4. Cara pendataan
 - a. Pendataan dilakukan oleh Petugas Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi Jasaboga setempat dengan mengisi formulir pendataan (formulir JB.0).
 - b. Petugas mengisi formulir JB.0 dengan baik dan benar dan menyertakan tanda tangan.
 - c. Formulir JB.0 yang telah diisi, diperiksa ulang dan dicatat semua data ke dalam Buku Register Pendataan.
 - d. Formulir JB.0 disimpan oleh petugas sebagai dokumen pendataan.
5. Penetapan golongan
 - a. Analisis data dalam form JB.0 dan atau hasil pemeriksaan di lapangan, dapat dijadikan dasar untuk menetapkan penggolongan jasaboga. Pedoman untuk menetapkan golongan adalah sebagai berikut :
 - 1) Golongan A, yang melayani masyarakat umum
 - 2) Golongan B, yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transit atau asrama lainnya, perusahaan, pengeboran lepas pantai/daratan, angkutan umum dalam negeri dan sarana pelayanan kesehatan.
 - 3) Golongan C, yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.
 - b. Untuk golongan A, dikelompokkan dalam tiga golongan :
 - 1) Golongan A1, yaitu apabila kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per hari dan dapur rumah tangga dan tidak mempekerjakan tenaga kerja.
 - 2) Golongan A2, yaitu apabila kapasitas pengolahannya antara 100-500 porsi per hari, dapur rumah tangga dan tidak mempekerjakan tenaga kerja.

- 3) Golongan A3, yaitu apabila kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi per hari, dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.
- c. Dalam hal unsure-unsur untuk menetapkan golongan yaitu dapur, tenaga kerja dan kapasitas sajian, untuk tiap golongan tidak sesuai dengan ketentuan di atas, maka diambil unsure dapur sebagai unsure utama untuk menetapkan golongan.

Contoh :

- 1) Dapur rumah tangga : golongan yang mungkin A1 dan A2.
Tenaga kerja ada : maka golongannya adalah A2.
- 2) Dapur khusus : golongan yang mungkin A2, B dan C.
Sasaran industri : maka golongannya adalah B.

II. CARA AUDIT HYGIENE SANITASI MAKANAN

1. Audit berkala, meliputi :
 - a. Pemeriksaan lapangan dengan melakukan kunjungan ke perusahaan jasaboga, dilakukan paling sedikit 2 (dua) kali dalam setahun yang dilakukan oleh petugas Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi Jasaboga setempat dengan menggunakan formulir JB.3.
 - b. Formulir JB.# digunakan sebagai alat pemantau terhadap jasaboga yang telah terdata dan mendapatkan Laik Hygiene Sanitasi serta mempunyai Izin Usaha.
 - c. Pengambilan contoh dan specimen dilakukan terhadap jenis makanan yang dicurigai dalam rangka menegakkan diagnosa atau menganalisa tingkat cemaran makanan pada suatu waktu.
 - d. Pengiriman sample dan spesimen ke laboratorium.
2. Ruang Audit Hygiene Sanitasi Makanan Jasaboga, meliputi :
 - a. Pengawasan bahan makanan, meliputi :
 - ~~S~~umber bahan makanan
 - ~~S~~uhu dan tempat penyimpanan
 - ~~P~~eralatan
 - ~~T~~enaga penjamah
 - ~~P~~encucian
 - ~~K~~ualitas
 - b. Pengawasan peralatan pengolahan, meliputi :
 - ~~C~~ara pencucian
 - ~~B~~ahan dan keutuhannya
 - ~~J~~umlah dan penggunaannya
 - ~~P~~enyimpanan
 - ~~T~~enaga penanggung jawab
 - c. Pengawasan proses pengolahan makanan di setiap bagian pengolahan :
 - ~~D~~apur panas (Hot kitchen)
 - ~~D~~apur dingin (Preparation kitchen)
 - ~~D~~apur pembuat roti/kue (Pastry/bakery)
 - ~~D~~apur pewadahan makanan (Pantry)
 - ~~P~~eralatan yang digunakan (Utensil)
 - ~~S~~uhu ruangan (Holding room)
 - ~~T~~enaga pengolah (Food handler)
 - ~~P~~emakaian bahan tambahan makanan (Food additives)
 - d. Pengawasan penyimpanan makanan meliputi :
 - ~~S~~uhu dan waktu simpan
 - ~~P~~eralatan untuk menyimpan makanan

- ~~1~~ Jenis makanan yang disimpan
- ~~2~~ Tenaga penanggung jawab
- ~~3~~ Pencegahan kontaminasi silang
- e. Pengawasan pengangkutan makanan meliputi :
 - ~~4~~ Cara membawa makanan
 - ~~5~~ Wadah atau alat pembawa
 - ~~6~~ Kendaraan yang digunakan
 - ~~7~~ Tenaga yang membawa makanan
- f. Pengawasan penyajian makanan :
 - ~~8~~ Cara penyajian
 - ~~9~~ Perlakuan terhadap makanan
 - ~~10~~ Lamanya waktu penyajian
 - ~~11~~ Peralatan pemanas makanan
 - ~~12~~ Tenaga penyaji makanan
- g. Pengawasan cara pencucian peralatan, meliputi :
 - ~~13~~ Mesin pencuci
 - ~~14~~ Peralatan cuci tradisional
 - ~~15~~ Bahan pembersih
 - ~~16~~ Bahan desinfektan
 - ~~17~~ Suhu pencucian
 - ~~18~~ Tenaga pencuci
- h. Pengawasan hygiene sanitasi lingkungan, meliputi :
 - ~~19~~ Air bersih dan air panas
 - ~~20~~ Kebersihan ruangan kerja
 - ~~21~~ Pembuangan sampah dan air limbah
 - ~~22~~ Pembuangan asap dapur
 - ~~23~~ Pencegahan serangga dan tikus
 - ~~24~~ Pencahayaan, ventilasi dan lalu lintas ruangan
- i. Management pengawasan :
 - ~~25~~ Pencatatan temuan-temuan
 - ~~26~~ Arsip pengawasan/hasil laboratorium
 - ~~27~~ Kursus penjamah
 - ~~28~~ Pemeriksaan kesehatan karyawan
 - ~~29~~ Daftar menu yang disajikan
 - ~~30~~ Pakaian kerja
 - ~~31~~ Arsip menu setiap pengolahan makanan
- j. Pemantauan cemaran makanan :
 - ~~32~~ Dalam upaya memantau cemaran makanan, dianjurkan kepada pengusaha agar setiap menu yang disajikan, pengusaha wajib menyimpan sedikitnya 1 (satu) unit contoh porsi makanan lengkap (meal) yang disimpan di lemari es pada suhu dibawah 4° C selama paling sedikit 1 kali 24 (dua puluh empat) jam. Setelah waktu itu makanan boleh dibuang untuk dimusnahkan (dibakar).
 - ~~33~~ Penyimpanan contoh menu makanan seperti tersebut pada no.2.a. dilengkapi dengan label yang memberikan keterangan tentang :
 - a) Tanggal pengolahan
 - b) Waktu penyajian
 - c) Nama penjamah yang mengolah makanan
 - d) Tempat penyajian (nama pemesan makanan)
- k. Tatacara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen jasaboga :

Contoh makanan dan spesimen yang dimaksud dalam Keputusan ini yaitu contoh makanan, contoh usap alat makan, contoh usap alat masak, contoh air, contoh usap dubur karyawan dan contoh lainnya yang diperlukan untuk melakukan pengawasan jasaboga.

Contoh makanan dan spesimen yang dikirim langsung oleh pengusaha jasaboga dapat dilayani bila pengambilannya dilakukan sesuai dengan persyaratan pengambilan contoh makanan dan spesimen.

Jenis pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium sesuai dengan permintaan pengirim.

Hasil pemeriksaan dikirim kepada pengirim dengan tembusan kepada Dinas Kesehatan setempat untuk keperluan pemantauan/pengawasan jasaboga.

Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen yang dilakukan secara rutin menjadi tanggung jawab pengusaha jasaboga yang bersangkutan.

Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dalam rangka uji petik ditanggung oleh Pusat, Propinsi dan atau Pemerintah Daerah.

1. Penyusunan keputusan perundang-undangan tingkat daerah untuk mendukung kelancaran operasional pengawasan.
Bentuk Peraturan mulai dari surat edaran/keputusan Bupati/Walikota, keputusan bersama atau peraturan daerah.

III. PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

1. Pembinaan

Untuk pemeriksaan berkala terhadap jasaboga Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi Jasaboga setempat menyampaikan hasil pemeriksaan jasaboga kepada Bupati / Walikota dan disebarluaskan kepada masyarakat.

2. Uji Petik

Dinas Kesehatan sewaktu-waktu dapat melakukan uji petik audit hygiene sanitasi dan pengujian mutu jasaboga untuk menilai kondisi fisik, fasilitas dan lingkungan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM), tingkat cemaran makanan dan atau dalam hal ada kejadian luar biasa / wabah dan keadaan yang membahayakan lainnya Uji petik dilaksanakan dalam rangka pemantapan pelaksanaan pengawasan dan untuk tujuan pembinaan dan pengembangan pengawasan jasaboga yang lebih professional. Biaya pelaksanaan uji petik dibebankan pada anggaran Pemerintah.

IV. PENILAIAN PENGAWASAN

Penilaian pengawasan meliputi :

1. Jumlah jasaboga yang telah terdata, jumlah penjamah, jumlah penduduk yang dilayani dan sebaran pelayanan jasaboga.
2. Jumlah jasaboga yang telah diberikan Laik Hygiene Sanitasi terhadap jasaboga yang terdata dan berizin usaha.
3. Jumlah jasaboga yang dipantau secara terus menerus dan perkembangan tingkat cemaran makanan.
4. Cakupan pengawasan jasaboga per daerah /yah kerja.
5. Jumlah pengusaha yang telah dikursus dan penjamah yang mengikuti kursus penjamah.

6. Jumlah dan frekuensi kejadian keracunan makanan di setiap wilayah atau daerah pengawasan.

V. PENCATATAN DAN PELAPORAN

1. Pengusaha dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi Jasaboga
 - a. Pengusaha / penanggung jawab dan Asosiasi Jasaboga setempat berkewajiban melaporkan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan atau Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan setempat bilamana diduga terjadi keracunan makanan. Laporan disampaikan kepada petugas kesehatan terdekat dengan mengisi formulir JB.4.
 - b. Pelanggaran terhadap ketentuan yang tercantum dalam keputusan ini dikenakan tindakan sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku, seperti :
 - ~~✗~~ Tindakan penghentian / penutupan sementara kegiatan jasaboga.
 - ~~✗~~ Tuntutan pengadilan, bilamana diduga telah menimbulkan bahaya kesehatan masyarakat seperti kejadian luar biasa / keracunan makanan dan atau kematian.
 - ~~✗~~ Pencabutan Laik Hygiene Sanitasi disertai berita acara pemeriksaan.
2. Karyawan Jasaboga
 - a. Karyawan penjamah jasaboga harus memiliki buku kesehatan karyawan masing-masing.
 - b. Riwayat kesehatan karyawan penjamah harus dicatat di dalam buku ini setiap pemeriksaan kesehatan atau berobat ke dokter atau petugas medik lainnya.
3. Petugas Kesehatan
 - a. Petugas pengawas harus mencatat semua KLB keracunan makanan secara tertib dan teratur.
 - b. Petugas pengawas menyampaikan laporan berkala berupa :
 - ~~✗~~ Kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan dan tindakan yang dilakukan.
 - ~~✗~~ Kegiatan lain yang perlu dilaporkan.
 - c. Pengiriman laporan dilakukan berjenjang dengan tembusan dikirim kepada Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi (Direktorat PAS), Ditjen PPM & PL, Departemen Kesehatan.
4. Masyarakat / Konsumen

Masyarakat dan atau konsumen pelanggan dapat menyampaikan laporan atau keluhan atas pelayanan jasaboga dan atau meminta konfirmasi tentang jasaboga yang laik hygiene sanitasi kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Kantor Kesehatan Pelabuhan atau Asosiasi Jasaboga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat.

V. FORMULIR-FORMULIR AUDIT HYGIENE SANITASI MAKANAN


FORM. JB.0

1. PENDATAAN JASABOGA (CATERING)

1. Nama Pengusaha :		Nomor KTP :
2. Nama Perusahaan :		Tahun mulai produksi :
3. Alamat Perusahaan :		Kab/Kota No.Telp:
4. Kapasitas pengelolaan normal dalam sehari		1. <input type="checkbox"/> Sampai dengan 100 3. <input type="checkbox"/> 101 sampai 500 2. <input type="checkbox"/> 501 sampai 1000 4. <input type="checkbox"/> lebih dari 1000 hidangan
5. Pelayanan		
a.	Jenis pelayanan	1. <input type="checkbox"/> Punction 2. <input type="checkbox"/> Industri/kantor 3. <input type="checkbox"/> lainnya
b.	Sasaran pelayanan	1. <input type="checkbox"/> masyarakat umum seperti rumah tangga, pesta, rapat, dll (golongan A.1, A.2 dan A.3) 2. <input type="checkbox"/> masyarakat khusus karyawan pabrik, kantor, perusahaan, haji, transmigrasi, offshore, onshore dan pengangkutan dalam negeri (golongan B) 3. <input type="checkbox"/> pesawat udara dan pengangkutan internasional (golongan C).
c.	Cara penyajian	1. <input type="checkbox"/> dos/rantang 2. <input type="checkbox"/> prasmanan / display / buffet 3. <input type="checkbox"/> lainnya
d.	Kendaraan pengangkutan makanan	1. <input type="checkbox"/> kendaraan khusus 2. <input type="checkbox"/> kendaraan biasa 3. <input type="checkbox"/> lain-lain
6. Pengelolaan		

a.	Cara pengelolaan	1. <input type="checkbox"/> dikelola secara professional 2. <input type="checkbox"/> dikelola secara sambilan / tidak professional/amatir
b.	Tenaga pengelola	1. <input type="checkbox"/> oleh keluarga (ayah, ibu, atau anak) 2. <input type="checkbox"/> tenaga kerja orang lain / karyawan
c.	Jumlah karyawan	1. <input type="text"/> orang (termasuk pengusaha jasaboga)
d.	Tenaga penjamah makanan (food handler)	1. <input type="text"/> orang (termasuk koki, pelayan dan tukang cuci peralatan makan dan masak) 2. <input type="text"/> orang penjamah tetap. 3. <input type="text"/> orang penjamah harian.
7. Unit Produksi		
a.	Dapur	1. <input type="checkbox"/> Dapur rumah tangga (bersatu dengan rumah tangga) 2. <input type="checkbox"/> Dapur khusus (bangunan khusus untuk jasaboga) Luas lantai :xmeter <input type="text"/> m ²
b.	Jenis tempat penyimpanan makanan	1. Lemari es : a. <input type="checkbox"/> ya. b. <input type="text"/> tidak buah. 2. Freezer : a. <input type="checkbox"/> ya. b. <input type="text"/> tidak buah 3. Kamar beku : a. <input type="checkbox"/> ya b. <input type="text"/> tidak buah. 4. Lemari biasa : a. <input type="checkbox"/> ya b. <input type="text"/> tidak buah. 5. Rak-rak : a. <input type="checkbox"/> ya b. <input type="text"/> tidak buah.
c.	Gudang penyimpanan	1. <input type="checkbox"/> Penyimpanan peralatan dengan makanan kering dipisah. 2. <input type="checkbox"/> Penyimpanan peralatan bercampur dengan makanan kering.
d.	Sumber air bersih	1. <input type="checkbox"/> P A M (ledeng) 3. <input type="checkbox"/> Sanyo, pompa tangan tutup. 2. <input type="checkbox"/> Sumur timba, pompa tangan terbuka. 4. <input type="checkbox"/> lain-lain
e.	Pemeriksaan kualitas air bersih	1. <input type="checkbox"/> Sudah diperiksa : <input type="text"/> kali (hasil pemeriksaan dilampirkan lengkap). 2. <input type="checkbox"/> Belum pernah.
f.	Bahan bakar	1. <input type="checkbox"/> Minyak tanah 3. <input type="checkbox"/> Gas, elpiji. 2. <input type="checkbox"/> Kayu bakar 4. <input type="checkbox"/> lain-lain

g.	Pemeriksaan contoh produk makanan	1. <input type="checkbox"/> Sudah diperiksa : <input type="text"/> kali (hasil pemeriksaan dilampirkan lengkap).
8. Unit pencucian		
a.	Alat pencucian	1. <input type="checkbox"/> Pencucian dengan tangan 2. <input type="checkbox"/> Tersedia mesin cuci piring / gelas, dll.
b.	Bak pencucian	1. <input type="checkbox"/> tidak tersedia 2. <input type="checkbox"/> tersedia satu bak untuk semua keperluan 3. <input type="checkbox"/> tersedia dua bak pencucian 4. <input type="checkbox"/> tersedia tiga bak atau lebih untuk perendaman, pencucian / pembilasan dan desinfeksi / sanitasi
c.	Cara pencucian	1. <input type="checkbox"/> dilengkapi dengan saluran air panas 2. <input type="checkbox"/> tidak tersedia saluran air panas
d.	Bahan pembersih	1. <input type="checkbox"/> sabun biasa/sabun pada umumnya/deterjen biasa 2. <input type="checkbox"/> deterjen khusus untuk mencuci peralatan
e.	Bahan desinfeksi/sanitasi	1. <input type="checkbox"/> kaporit, chlor 2. <input type="checkbox"/> air panas, uap atau oven 3. <input type="checkbox"/> tidak dilakukan desinfeksi / sanitasi
9. Pembuangan limbah		
a.	Pembuangan sampah	1. <input type="checkbox"/> ditampung di tempat pembuangan sendiri 2. <input type="checkbox"/> dibuang ke tempat pembuangan sampah umum.
b.	Frekuensi pembuangan	1. <input type="checkbox"/> sampah dapat diangkat setiap hari dari tempat pembuangan sendiri 2. <input type="checkbox"/> tidak terangkat setiap hari, sehingga sampah masih bertumpuk.
c.	Pembuangan limbah cair	1. <input type="checkbox"/> disarana tersendiri yang dikonstruksi dengan baik 2. <input type="checkbox"/> dibuang ke sarana umum (got/riol) 3. <input type="checkbox"/> dibuang sembarangan.
d.	Alat penangkap lemak(grease trap) pd saluran limbah	1. <input type="checkbox"/> ada dan berfungsi 2. <input type="checkbox"/> tidak ada
10. Lain - lain		
a.	Penyediaan obat-obatan pencegah kecelakaan(PPPK)	1. <input type="checkbox"/> tersedia 2. <input type="checkbox"/> tidak ada

b.	Pemeriksaan kesehatan karyawan	1. <input type="checkbox"/> Sudah diperiksa :  kali (hasil pemeriksaan dilampirkan lengkap). 2. <input type="checkbox"/> Belum pernah.
c.	Kamar ganti pakaian & lemari penyimpanan pakaian karyawan (loker)	1. <input type="checkbox"/> Ada 2. <input type="checkbox"/> tidak ada
d.	Kamar mandi / toilet yg terpisah untuk pria dan wanita	1. <input type="checkbox"/> Ada 2. <input type="checkbox"/> tidak ada
11. PENGUSAHA/PENANGGUNG JAWAB JASABOGA (.....) (tanda tangan dan nama terang)		12. , 200 YANG MENDATA, (.....) (tanda tangan dan nama terang)

2. REGISTRASI PENDATAAN JASABOGA

KABUPATEN/KOTA :

[illegible]

3. REGISTRASI LAIK HYGIENE SANTASI JASABOGA

KABUPATEN/KOTA /KKP

[illegible]

4. LAPORAN PEMERIKSAAN JASABOGA (FORM. JB.3)

NAMA PERUSAHAAN	ALAMAT	KOTA	KECAMATAN	DESA / KELURAHAN
--------------------	--------	------	-----------	---------------------

Dari hasil pemeriksaan hari ini, objek yang bertanda (x) menunjukkan pelanggaran dari persyaratan dan harus diperbaiki sampai waktu pemeriksaan berikutnya atau dalam waktu yang singkat yang dicatat oleh petugas di bawah ini. Kelalaian dalam mentaati nasehat yang diberikan ini dapat menyebabkan dicabutnya Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga.

(.....) OBJEK KRITIS YANG SEGERA MEMERLUKAN PERBAIKAN

O B J E K	BOB O T	URAIAN
		M A K A N A N
(1)	5	Sumber dan keutuhan makanan.
2	1	Wadah / kemasan asli, berlabel
		PERLINDUNGAN MAKANAN
(3)	5	Suhu, penyimpanan, peracikan persiapan dan penyajian serta pengangkutan makanan.
(4)	4	Pengaturan suhu ruangan produksi.
5	1	Tersedia termometer yang berfungsi dengan baik.
6	2	Suhu pelunakan makanan beku (thawing).
(7)	4	Perlindungan makanan matang.
8	2	Perlakuan terhadap makan selama tahap penyimpanan, persiapan, penyajian dan pengangkutan.
9	2	Kontak langsung
		anggota tubuh dengan makanan dan es.
10	1	Penyimpanan peralatan untuk pembagi makanan.
		KARYAWAN
(11)	5	Kesehatan karyawan.
(12)	5	Kebersihan dan perilaku.
13	1	Pakaian bersih, kuku dan rambut dipotong pendek dan bersih.
14	2	Peralatan yang permukaannya kontak dengan makanan.
15	1	Peralatan yang permukaannya tidak kontak dengan makanan
16	2	Fasilitas pencucian piring dan alat makan masak.
17	1	Tersedia alat pengukur desinfeksi pencucian.
18	1	Peralatan yang digunakan sekali pakai.
19	2	Cara pemakaian alat yang hanya digunakan sekali pakai.
20	1	Tahapan awal pencucian.
21	2	Alat untuk pembilasan pencucian.
(22)	4	Desinfeksi/tindak

		sanitasi pencucian.
23	1	Penirisan dan pengeringan
24	2	Peralatan makan/masak yang kontak dengan makanan.
25	1	Peralatan makan/masak yang tidak kontak dengan makanan.
26	1	Penyimpanan dan perlakuan alat makan dan masak.
		AIR BERSIH
(27)	5	Sumber air dengan air panas.
		AIR KOTOR
(28)	4	Pembuangan air kotor / limbah.
		PERPIPAAN
29	1	Pemasangan dan konstruksi perpipaan.
(30)	5	Tidak terjadi hubungan pipa air bersih dan air kotor.
		FASILITAS CUCI TANGAN & TOILET
(31)	4	Konstruksi, jumlah tempat cuci tangan dan pemeliharaannya.
		PEMBUANGAN SAMPAH
33	2	Jumlah, konstruksi dan frekwensi pembuangan sampah.
34	1	Halaman luar, sekitar bangunan dan kebersihan.
		Jumlah

		PENGAWASAN SERANGGA, TIKUS DAN HEWAN LAINNYA
(35)	4	Terhindar dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
		LANTAI, DINDING DAN LANGIT-LANGIT
36	2	Konstruksi, pemeliharaan fisik dan kebersihan lantai
37	1	Konstruksi, pemeliharaan fisik dan kebersihan dinding dan langit-langit.
		PENCAHAYAAN
38	1	Pencahayaan cukup baik.
		PENGHAWAAN
39	1	Penghawaan ruangan cukup baik.
		KAMAR PAKAIAN
40	1	Penyediaan dan pemeliharaan kamar ganti pakaian.
		LAIN-LAIN KEGIATAN
41	5	Penanganan bahan berbahaya.
42	1	Pemeliharaan bangunan.
43	1	Bangunan terpisah sempurna dari tempat tidur dan tempat cuci pakaian.
44	1	Secara umum terlihat kesan bersih, rapih dan teratur.
	100	

4.A. PETUNJUK PENGAWASAN HYGIENE SANITASI JASABOGA (FORM JB.3)

I. CARA PENGISIAN : Setiap penyimpanan yang ditemukan diberikan tanda % pada kolom yang tersedia.
Untuk obyek yang memenuhi persyaratan kolom X dikosongkan.

II. CARA PENILAIAN : Penilaian adalah merupakan jumlah penyimpanan yang terjadi yaitu dengan cara menjumlahkan nilai bobot yang bertanda X nilai pemeriksaan : $100 = \text{jumlah penyimpanan (dalam \%)}.$

III. SARAN PERBAIKAN

Setiap penyimpanan dari persyaratan harus dapat diperbaiki.

1. Semua penyimpangan pada objek yang berbobot 4 dan 5 harus segera diperbaiki tanpa melihat nilai pemeriksaan (score). Obyek ini segera dapat diperbaiki selama-lamanya dalam waktu 10 (sepuluh) hari.
2. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai 85% lebih (penyimpangan antara 15 atau kurang), maka semua penyimpangan yang berbobot 1 dan 2 harus dapat diperbaiki segera sampai waktu pemeriksaan
3. Jika nilai pemeriksaan (score) mencapai 70 – 85% (penyimpangan antara 16 – 30) maka obyek yang berbobot 1 dan 2 harus dapat diperbaiki segera tidak lebih dari 30 hari.
4. Jika nilai pemeriksaan (score) dibawah 70% (penyimpangan diatas 30) maka kepada pengusaha diminta untuk menghentikan kegiatannya, dan segera memperbaiki diri dalam waktu 24 jam. Bila tidak dapat memenuhi peringatan tersebut dapat berakibat pencabutan sementara izin usaha dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

IV. URAIAN DETAIL TIAP OBYEK PENGAWASAN

1. Sumber makanan merupakan tempat yang telah diawasi atau terdaftar. Keutuhannya baik, layak, tidak rusak, busuk atau jelas merupakan makanan manusia.
2. Wadah orisinal, kemasan ahli, mempunyai label dan telah terdaftar.
3. Suhu penyimpanan sesuai dengan persyaratan untuk setiap tahap dan jenis makanan daging -5°C , ikan 0°C , sayuran 10°C buah dan minuman 10°C - 15°C .
4. Tersedia AC yang berfungsi, kipas angin, jendela yang terbuka atau exhauster.
5. Tersedia termometer yang dapat memantau suhu ruangan penyimpanan atau alat penyimpanan.
6. Suhu pencairan makanan secara perlahan pada suhu 10°C sampai kekenyalan makanan jadi menjadi normal kembali (thawing).
7. Makanan terhindar / ditutup dari cemaran debu, kotoran serangga atau hewan lain.
Makanan yang sudah sisa tidak disimpan untuk disajikan ulang, tetapi dipisah dan tidak untuk disajikan.
8. Makanan diperlakukan secara hati-hati dalam mengolah, membawa, menyimpan dan mengangkut makanan, seperti memindah makanan, membagi, mewadahi dalam dos, hidangan dan lain-lain.

9. Menangani makanan matang dan es dengan alat pengaman seperti sarung tangan khusus / plastik yang bersih atau alat lainnya. Makanan mentah yang masih akan dimasak / dipanaskan secara terbatas dapat dipegang dengan tangan.
10. Sekop es cream, senduk, pisau pemotong disimpan dengan baik dan terlindung kebersihannya.
11. Karyawan tidak berpenyakit seperti kulit, infeksi nafas, bisul, korang, batuk-batuk atau kalau luka terbuka harus segera ditutup dengan plester tahan air.
12. Tangan dicuci bersih, perilaku yang sehat seperti tidak memegang rambut, hidung, kuping, gigi/mulut atau bagian tubuh lainnya. Kuku pendek, bersih, terhindar dari bersin dan sebagainya.
13. Pakaian sebaiknya seragam, bersih, rambut dipotong pendek atau tertutup topi.
14. Kebersihan peralatan, konstruksi, pemeliharaan dan perletakkannya bebas dari noda, karat, sisa makanan, kerusakan / pentok dan aman digunakan, serta tidak menyebabkan bahaya atau kecelakaan selama pemakaian.
15. Kebersihan, konstruksi, pemeliharaan dan perletakkannya. Terbatas dari kerusakan / penyok dan aman digunakan tidak menimbulkan bahaya / kecelakaan.
16. Dibuat dengan konstruksi yang baik, kuat, aman dan bersih serta dipelihara dan digunakan secara baik.
17. Untuk desinfeksi dengan air panas : alat pengukur suhu sampai 100°C.
Untuk desinfeksi dengan chlor : alat pengukur sisa chlor s/d 0,02 ppm.
Untuk desinfeksi dengan tekanan : alat pengukur tekanan s/d 15 psi.
18. Penyediaan, penyimpanan yang terlindung dari cemaran / debu dan berada dalam keadaan terkemas serta cara pembagiannya langsung untuk dipakai.
19. Tidak pernah menggunakan alat yang sekali pakai untuk dipergunakan ulang walaupun telah dicuci kembali.
20. Tersedia bak pencuci awal tersendiri, dilaksanakan proses pemisahan sampah sebelum pencucian, dilakukan perendaman / pengguyuran serta penggosokan detergent / bahan pembersih lain.
21. Keadaan air bersih secara fisik, dialirkan melalui saluran dan suhu normal.
22. tersedia bak / tempat desinfeksi tersendiri dan dijaga kebersihannya .
Desinfeksi air panas dengan suhu minimal 80-100°C, atau chlor aktif dengan kadar 50-100 ppm
23. Tempat penirisan, lap pengering dan dijaga kebersihannya, bahan lap tidak menimbulkan noda / sisa benang., tempat penirisan bebas kumulasi debu / endapan.
24. Konstruksi, keutuhan bentuk dan kebersihannya yang bebas dari sisa-sisa makanan / lemak dan bahan pencuci.
25. Kebersihannya secara umum dan bebas dari sisa-sisa bahan pencucian.
26. Cara penyimpanan terlindung dari pencemaran, ruangan penyimpanan yang tidak mudah berdebu, rak-rak atau tempat penyimpanan yang bersih dan ditata teratur sehingga terlihat apik. Ruang bebas dari lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
27. Sumber air panas dialirkan melalui saluran / kran, demikian pula sumber air dingin.
28. Saluran tertutup, pengalirannya lancar, tidak menimbulkan rembesan di permukaan tanah / genangan atau lembab. Air kotor dibuang ke sarana sendiri atau riol / got kota.
29. Sambungan yang baik tidak bocor, bebas hubungan dengan pipa air kotor atau sumber pengotoran lainnya.

30. Pipa air bersih terlindung dari kebocoran, hubungan langsung dengan pipa air kotor, air bak yang membalik atau terkontaminasi air kotor lainnya.
31. Tempat cuci tangan bersih, berfungsi, dilengkapi sabun dan pengering tangan dan disediakan tempat sampah yang tertutup dan dipelihara kebersihannya.
32. Kamar toilet dilengkapi dengan pintu yang dapat menutup sempurna, dinding rapat air, dipelihara secara fisik dan kebersihannya, serta tidak pernah ada kotoran di lubang WC. Dilengkapi tempat cuci tangan dan bak sampah tertutup.
33. Bak sampah tersedia cukup memadai dan diberi tutup, dipelihara kebersihannya, tidak dapat dijamah lalat, tikus atau hewan lainnya.
Dibersihkan sesering mungkin dan setiap hari dikosongkan dari sampah.
34. Halaman bersih, tidak ada tumpukan sampah, puing atau barang-barang tidak terpakai lainnya. Permukaannya kering dan bebas genangan / comberan
35. Semua konstruksi bangunan dirancang anti lalat, kecoa dan tikus maupun hewan lain seperti burung atau hewan pengerat, seperti bahan yang tidak berlubang, celah sempit atau dinding rengkap atau ventilasi yang terbuka tanpa sreen ataupun lubang-lubang pembuang air limbah.
36. Lantai dibuat dengan konstruksi yang kuat, aman dengan bahan tegel, porselen atau keramik / bahan kedap air.
37. Dinding dan langit-langit dibuat dengan konstruksi dan design yang aman, kuat dan tidak lembab dan tidak menyerap debu.
Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi tegel, porselen atau keramik / bahan kedap air lain setinggi percikan (± 2 meter).
Pemeliharaan fisik di selenggarakan dengan baik dan terus menerus, seperti perbaikan kerusakan, pecah, lepas dan sebagainya.
Kebersihan dijaga setiap saat dan selalu dalam keadaan kering.
Penghawaan alam melalui jendela terbuka atau lubang angin dan cukup memberikan sirkulasi udara dengan baik.
38. Cahaya alam melalui jendela / genteng kaca yang meneruskan sinar cukup menerangi ruangan kerja. Cahaya buatan cukup terang tetapi tidak menimbulkan panas yang mengganggu. Kuat penerangan cahaya buatan dengan lampu yang dipasang parallel (bukan tunggal) sedikitnya 40-60 watt, dan jumlah berdasarkan luas ruangan.
39. Suhu ruangan cukup nyaman, dan tidak mengganggu dalam bekerja, atau terlalu panas sehingga tubuh selalu berkeringat sehingga dapat mencemari makanan. Dapat menetralkan bau-bau yang mengganggu pernafasan. Penghawaan buatan dengan memasang alat blower, AC atau exhauster fan atau kipas angin biasa.
40. Ruangan ganti pakaian tersedia dengan kotak penyimpanan pakaian (locker). Kebersihan dan kerapiahannya dipelihara rutin, demikian pula pencahayaan, penghawaan dan suhu ruangan.
41. Racun, pestisida dan bahan kimia lainnya yang berbahaya disimpan tersendiri terlindung dengan aman dan penyimpanannya memakai tanda. Bahan yang disimpan khusus untuk keperluan pemberantasan hama yang diperlukan di tempat usaha, dan tidak menyimpan bahan lain yang tidak ada hubungannya dengan keperluan di tempat usaha atau diperdagangkan.
42. Bangunan secara keseluruhan terpelihara, bebas dari puing-puing atau bahan yang tidak dipakai. Semua bahan yang tidak dipakai disimpan di gudang.
43. Tersedia petugas yang khusus bagian teknik pemeliharaan / perbaikan dan pembersihan yang bukan penjamah makanan. Dapur tidak dijadikan tempat untuk tidur, tempat cuci pakaian, jemur pakaian, gantungan pakaian.

44. Barang-barang yang tidak digunakan baik makanan atau bahan lain disimpan di tempat penyimpanannya masing-masing.

Khusus bahan makanan disimpan dalam wadah-wadah yang bersih, teratur dan tidak langsung menyentuh lantai atau meja kerja.

Catatan : Penyimpangan dari petunjuk ini dianggap menyimpang dan diberikan tanda X pada kolom yang tersedia.

5. FORMULIR LAPORAN KEJADIAN LUAR BIASA (FORM. JB.4)

LAPORAN KEJADIAN LUAR BIASA (KLB) KERACUNAN MAKANAN JASABOGA

1. Nama Jasaboga :
- Golongan :
- Alamat dan no. telpon :
2. Tanggal kejadian :
- Alamat kejadian :
- Jumlah sajian :
- Jam penyajian :
- Menu yang disajikan :
3. Jumlah yang makan :
- Jumlah orang yang sakit :
4. Perkiraan makanan penyebab :
5. Tindakan yang telah dilakukan :
-
-
-
6. Permintaan bantuan yang diinginkan :
-
-
-

.....200.....
Pemimpin Perusahaan

.....
Nama terang

6. BUKU PEMERIKSAAN TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM)
JASABOGA

KABUPATEN / KOTA / KKP

.....

BUKU INI HARAP DISIMPAN OLEH PENGUSAHA/PEMILIK JASABOGA DAN DIPERLIHATKAN KEPADA PETUGAS YANG DATANG MELAKUKAN PEMERIKSAAN/PENGAWASAN
--

No.	Tanggal Pemeriksaan Pengawasan	Uraian Hasil *) Pemeriksaan dan Pengawasan	Nama Jelas Golongan Tanda Tangan Petugas Pemeriksa dan NIP
(1)	(2)	(3)	(4)

- * Diisi dengan : - Uraian hasil dalam pemeriksaan
- Jenis tindakan, seperti pengukuran/sampel
- Kesimpulan pemeriksaan
- Perintah atau saran perbaikan

7. BUKU KESEHATAN KARYAWAN (TPM) JASABOGA

KABUPATEN / KOTA / KKP

.....

BUKU INI HARAP DIBAWA PADA WAKTU DIPERIKSA DOKTER UNTUK DICATAT KONDISI KESEHATAN KARYAWAN DAN PEMERIKSAAN LAINNYA
--

No.	Tanggal Pemeriksaan	Hasil Pemeriksaan *	Nama Dokter Petugas Medik
(1)	(2)	(3)	(4)

* Diisi dengan : - Uraian kesehatan karyawan
- Jenis tindakan, seperti pengobatan atau usap dubur

MENTERI KESEHATAN

Dr. ACHMAD SUJUDI