

## **MONITORING HYGIENE & SANITASI MAKANAN**

Nomor: SMK3L-En/ISP/FR-22-18

Revisi : 04

Tanggal: 01 Maret 2023

Bular	1:	Week :												
			Tanggal Penilaian											
No.	Kriteria Penilaian	Item Yg Dinilai	Tgl :		Tgl::		Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:	
140.			Sesuai	Tdk Sesuai	Sesuai	Tdk Sesuai	Sesuai	Tdk Sesuai	Sesuai	Tdk Sesuai	Sesuai	Tdk Sesuai	Sesuai	tdk Sesuai
1	Pengamanan Bhn Makanan													
	a. Tindakan pengamanan	a. Berasal dr sumber resmi												
		b. Bahan mkn kemasan terdaftar DEPKES RI												
	b. Keadaan bahan makanan	a. Keadaan bahan makanan segar dan utuh												
		b. Keadaan bhn makanan tdk kadaluarsa												
2	Penyimpanan bhn makanan	a. Tersedia meja/rak sesuai persyaratan												
		b. Kondisi tempat penyimpanan makanan bersih												
		c. Rapat serangga/tikus/kucing												
3	Pengolahan Makanan a. Tenaga pengolah /	a. Berprilaku bersih												
	Personal Hygiene	b. Menjaga kebersihan badan												
		c. Tdk berpenyakit kulit/menular												-
4	Tempat pengolahan makanan	d. Menjaga kebersihan pakaian												
	a. Lantai	a. Kedap air dan bersih												
		b. Tdk Licin												
	b. Dinding	a. Kedap air dan bersih												



## **MONITORING HYGIENE & SANITASI MAKANAN**

Nomor : SMK3L-En/ISP/FR-22-18
Revisi : 04

Tanggal: 01 Maret 2023

5	Fasilitas sanitasi											
	a. Penyediaan air bersih	a. Jumlah mencukupi										
		b. Secara fisik baik										
	b. Tempat sampah	a. Kedap air & tertutup										
		b. Jml mencukupi										
	c. Tempat cuci tangan	a. tersedia sabun										
		b. Tempat terpilah dng tempat										
		cuci peralatan /bahan										
	d. Tempat cuci peralatan	a. Tersedia air yg cukup										
		b. Terdiri dr 3 bak										
		c. Tersedia bhn pembersih										
	e. Tempat cuci bhn makanan	a. Tersedia air yg cukup										
		b. Terbuat dr bhn yg aman										
	f. Cara pencucian	a. Melalui proses pembersihan,										
		merendam dan membilas										
	g. Keset	a. Tersedia dan jml mencukupi										
6	Bahan	a. Terbuat dr bhn yg tdk berkarat										
		b. Peralatan dlm keadaan baik										
		dan utuh										
7	Lokasi kantin	a. Bersih, bebas serangga,										
		tikus dan kucing										
8	Kondisi Lantai kantin	a. Bersih, Kedap air & Tdk licin										
9	Kondisi meja makan	a. Meja bersih dr kotoran/debu										
		b. Bersih drtumpahan air										
10	Kelengkapan kerja	a. Memakai Celemek kerja										
		b. memai penutup kepala										
		c. Adanya serbet										
				Nilai :	Nilai :	Nila	:	Nilai :	Nilai :		Nilai :	
	Hasil Penilaian per Hari			Petugas	Petugas	Pet	igas	Petugas	Petugas		Petugas	
				TTD	TTD	TTD	<del></del>	TTD	TTD		TTD	

Catatan : Sangat baik : Jk semua point sesuai, Baik : jika min 7 point sesuai, Cukup baik : jk min 5 poin sesuai, perlu perbaikan : jk kurang dari 5 point sesuai V : Conform, -: NC

Mengetahui SHE Department	
()	