Penilaian pemeriksaan kesehatan Hotel Bintang

1. NAMA HOTEL :
2. ALAMAT HOTEL / NO.TELP :
3. NAMA PIMPINAN / PENANGGUNG

JAWAB HOTEL :

1. JUMLAH KARYAWAN :
2. IJIN USAHA NO :
3. PUSKESMAS / KECAMATAN :
4. NAMA PEMERIKSA / NIP :
5. Beri tanda V pada kotak [ ] (kolom 4), dan linkari nilai (kolom 5) untuk komponen penilaian yang sesuai.
6. Skore (kolom 6) adalah bobot (kolom 3) dikalikan dengan jumlah nilai (kolom 5) pada komponen penilaian yang sesuai (kolom 4).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | VARIABEL | BOBOT | KOMPONEN PENILAIAN | NILAI | SKORE |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | PERSYARATAN KESEHATAN LINGKUNGAN & BANGUNAN |  |  |  |  |
| A | UMUM |  |  |  |  |
| 1 | Lokasi | 2 | ( ) Terhindar dari pencemaran kimia | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Terhindar dari pencemaran fisika | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Terhindar dari pencemaran bakteri | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Tidak terletak di daerah banjir | 1 |  |
| 2 | Lingkungan | 2 | ( ) Bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( )Tidak memungkinkan sebagai tempat bersarang / berkembang biak serangga & tikus | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Dapat mencegah masuk & berkembangbiak binatang penggangu lain | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Berpagar kuat | 1 |  |
| 3 | Bangunan | 1 | ( ) Kokoh / Kuat | 5 |  |
|  |  |  | ( ) tidak memungkinkan sebagai tempat berkembangbiaknya serangga dan tikus | 5 |  |
| B | PENGGUNAAN RUANGAN |  |  |  |  |
| 4 | Pembagian Ruang | 1 | ( ) Dipergunakan sesuai fungsinya | 10 |  |
| C | KONTRUKSI |  |  |  |  |
| 5 | Lantai | 1 | ( ) Bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Bahan kuat, kedap air, permukaan rata | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Tidak licin | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Yang selalu kontak dengan air tidak memungkinkan terjadinya genangan air (miring kearah saluran pembuangan) | 1 |  |
| 6 | Dinding | 1 | ( ) Bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Permukaan yang selalu kontak dengan air, kedap air | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Permukaan bagian dalam mudah dibersihkan | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Berwarna terang | 1 |  |
| 7 | Atap | 1 | ( ) Tidak bocor / kuat | 5 |  |
|  |  |  | ( ) Tidak memungkinkan terjadinya genangan air | 5 |  |
| 8 | Langit – Langit | 1 | ( ) Tinggi dari lantai minimal 2,5M | 6 |  |
|  |  |  | ( ) Bersih | 4 |  |
| 9 | Pintu | 1 | ( ) Dapat dibuka, ditutup / dikunci dengan baik | 5 |  |
|  |  |  | ( ) Dapat mencegah masuknya binatang penggangu | 5 |  |
| 10 | Pencahayaan | 2 | ( ) Ruangan untuk kegiatan dengan resiko kecelakaan tinggi > 300 lux | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Ruang tamu > 60 lux | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Lampu tidur 5 lux | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Lampu baca > 100 lux | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Ruang relaks > 30 lux | 2 |  |
| II | PERSYARATAN KESEHATAN KAMAR / RUANG UMUM |  |  |  |  |
| A | UMUM |  |  |  |  |
| 11 | Kondisi Ruang | 1 | ( ) Tidak Pengab | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Bebas kuman alpha stretococus haemoliticus & kuman pathogen | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Tidak Berbau (H2S dan amoniak) | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Kadar gas beracun tidak melebihi amabang batas | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Tingkat kebisingan tidak melebih persyaratan (kamar tidur < 40 dBA, kantor < 75 dBA, dapur < 80 dBA, ruang pertunjukkan < 90 dBA | 2 |  |
| B | KHUSUS |  |  |  |  |
| 12 | Kamar Tidur | 2 | ( ) Bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Luas minimal | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Bintang 1 = 20 m2 |  |  |
|  |  |  | ( ) Bintang 2 = 22 m2 |  |  |
|  |  |  | ( ) Bintang 3 = 22 m2 |  |  |
|  |  |  | ( ) Bintang 4 = 24 m2 |  |  |
|  |  |  | ( ) Bintang 5 = 26 m2 |  |  |
|  |  |  | ( ) Peralatan ditata rapih | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Suhu 18 -28 C | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Kelembapan 40-70% | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Dinding, Pintu, Jendela dll yang tembus pandang / cahaya dilengkapi tirai | 1 |  |
| 13 | Ruang Istirahat karyawan | 1 | ( ) Bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Tersedia jamban, kamar mandi & peturasan yang terpisah untuk karyawan pria & karyawan wanita | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Ruang istirahat karyawan pria terpisah dari karyawan wanita | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Tersedia lemari / locker | 1 |  |
| 14 | Kamar mandi, jamban & peturasan | 9 | ( ) Bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Aliran air limbah lancar | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Sarana pembuangan air limbah kedap air dan tertutup | 2 |  |
|  |  |  | ( ) perbandingan jumlah karyawan dengan min. kamar mandi, jamban & perutasan  Untuk karyawan pria :   1. 1 s/d 25 kayawan tersedia 2 kamar mandi, 1 jamban, 1 peturasan 2. 26 s/d 50 karyawawn tersedia 3 kamar mandi, 2 jamban, 3 peturasan 3. 51 s/d 100 karyawan tersedia 5 kamar mandi, 3 jamban, 5 peturasan   Untuk karyawan wanita :   1. 1 s/d 20 karyawan tersedia 1 kamar mandi dan 1 jamban 2. 21 s/d 40 karyawan tersedia 2 kamar mandi dan 2 jamban 3. 41 s/d 70 karyawan tersedia 3 kamar mandi dan 3 jamban | 1 |  |
| 15 | Kamar lena | 1 | ( ) Bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Udara ruang segar | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Terseda lemari tertutup | 3 |  |
| 16 | Ruang cuci | 3 | ( ) Bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Tidak memungkinkan tercampurnya lena bersih dengan lena kotor | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Lantai tidak licin | 3 |  |
| 17 | Gudang | 1 | ( ) Bersih | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Gudang bahan makanan , bahan berbahaya, alat kantor, alat rumah tangga, dll terpisah satu sama lain | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Barang yang disimpan ditata rapi | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Dilengkapi dengan rak | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Tinggi rak dari lantai minimal 20cm | 1 |  |
| III | PERSYARATAN KESEHTAN FASILITAS SANITASI |  |  |  |  |
| 18 | Kualitas air | 11 | ( ) Memenuhi syarat fisik | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Memenuhi syarat kimia | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Memenuhi syarat bakteriologis | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Memenuhi syarat radio aktivitas | 1 |  |
| 19 | Kuantitas air | 25 | ( ) untuk hotel bintang 4 dan 5 tersedia air minum 750 1/ hari / tempat tidur   1. Untuk hotel bintang 3 tersedia air minimal 500 1/ hari / t.t. 2. Untuk hotel bintang 2 tersedia air minimal 300 1/ hari / t.t. 3. Untuk hotel bintag 1 tersedia air minimal 150 1/ hari / t.t. | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Air tersedia pada setiap tempat kegiatan secara berkesinambungan | 6 |  |
|  |  |  | ( ) Distribusi air menggunakan sistem perpipaan | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Terhindar dari cemaran silang | 1 |  |
| 20 | Pembuangan air limbah | 6 | ( ) Memiliki sarana pengolahan air limbah | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Air limbah mengalir dengan lancar | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Saluran air limbah sistem tertutup | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Saluran air limbah kedap air | 2 |  |
| 21 | Toilet untuk umum | 9 | ( ) Bersih dan tidak berbau | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur, kamar tidur, ruang tamu | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Lantai kedap air tidak licin, lantai miring kearah saluran pembuangan | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Toilet untuk pria terpisah dengan toilet untuk wanita | 1 |  |
| 22 | Kamar mandi dan jamban untuk penghuni / tamu yang menginap | 10 | ( ) Bersih dan tidak berbau | 4 |  |
|  |  |  | ( ) letak tidak berhubungan langsung dengan dapur, kamar tidur, ruang tamu, perbandingan dengan jumlah kamar | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Kamar mandi dan jamban dengan tempat tidur didalam kamar tidur dilengkapi dengan kamar mandi dan jamban | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Lantai kedap air, mudah dibersihkan, kemiringan 2-3◦, kearah saluran pembuangan | 1 |  |
| 23 | Pengolahan sampah | 3 | ( ) Terbuat dari bahan yang kuat, ringan, tahan karat, dan kedap air | 1 |  |
|  | 1. Tempat Sampah |  | ( ) Permukaan bagian dalam halus dan rata | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Mempunyai tutup yang mudah dibuka / ditutup tanpa mengotori tangan | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Jumlah dan volume tempat sampah sesuai dengan produksi sampah | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Mudah diisi dan dikosonngkan | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Sampah dari tiap ruang diangkut / dikosongkan tiap hari | 1 |  |
|  | 1. Tempat pengumpulan sampah |  | ( ) Tidak permanen | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Tidak menjadi perindukkan seranggan dan binatang | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Mudah dijangkau ole kendaraan pengangkut sampah | 1 |  |
|  |  |  | ( ) Frekuensi pengosongan / pengangkutan sampah minimal 3x 24 jam. | 1 |  |
| 24 | Peralatan pencegahan masukknya serangga dan tikus | 1 | ( ) Dilengkapi dengan alat yang mencegah masuknya serangga dan tikus | 5 |  |
|  |  |  | ( ) Sarana penyimpanan air harus tertutup dan bebas jentik nyamuk | 5 |  |
| IV | KARYAWAN |  |  |  |  |
| 25 | Pakaian kerja | 1 | ( ) Karyawan dilengkapi dengan pakaian kerja | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Dipakai saat kerja | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Bersih | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Utuh / tidak sobek | 1 |  |
| 26 | Surat keterangan sehat dari dokter yang masih berlaku | 1 | ( ) 80-100% jumlah karyawan memiliki | 10 |  |
|  |  |  | ( ) 60-79% jumlah karyawan memiliki | 8 |  |
|  |  |  | ( ) 40-59% jumlah karyawan memiliki | 6 |  |
|  |  |  | ( ) 20-39% jumlah karyawan memiliki | 4 |  |
|  |  |  | ( ) 1-19% jumlah karyawan memiliki | 2 |  |
|  |  |  | ( ) 0% jumlah karyawan memiliki | 0 |  |
| 27 | Sertifikat khusus penyehatan makanan bagi petugas pengelola makanan | 1 | ( ) 80-100% jumlah karyawan memiliki | 10 |  |
|  |  |  | ( ) 60-79% jumlah karyawan memiliki | 8 |  |
|  |  |  | ( ) 40-59% jumlah karyawan memiliki | 6 |  |
|  |  |  | ( ) 20-39% jumlah karyawan memiliki | 4 |  |
|  |  |  | ( ) 1-19% jumlah karyawan memiliki | 2 |  |
|  |  |  | ( ) 0% jumlah karyawan memiliki | 0 |  |
| 28 | Pemeriksaan reetalswab bagi penjamah makanan | 2 | ( ) 80-100% jumlah karyawan memiliki | 10 |  |
|  |  |  | ( ) 60-79% jumlah karyawan memiliki | 8 |  |
|  |  |  | ( ) 40-59% jumlah karyawan memiliki | 6 |  |
|  |  |  | ( ) 20-39% jumlah karyawan memiliki | 4 |  |
|  |  |  | ( ) 1-19% jumlah karyawan memiliki | 2 |  |
|  |  |  | ( ) 0% jumlah karyawan memiliki | 0 |  |
| V | PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN |  |  |  |  |
| 29 | Dapur | 3 | ( ) Diruang dapur minimal tersedia :   1. Tempat pencucian peralatan 2. Tempat penyimpanan bahan makanan 3. Tempat pengolahan 4. Tempat persiapan administrasi | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Luas dapur sekurang – kurangnya 40% dari ruang makan / 27% luas bangunan | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Dilengkapi alat pengeluaran udara panas / bau – bauan | 2 |  |
| 30 | Ruang Makan | 2 | ( ) Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas dan dingin | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Perlengkapan ruang makan selalu bersih | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Ukuran ruang cukup memadai (min 0,85% M2/ kursi) | 3 |  |
|  |  |  | ( ) tempat peragaan makanan jadi dapat menjamin tidak tercemarnya makanan | 2 |  |
| 31 | Bahan makanan dan makanan jadi | 8 | ( ) tersedia fasilitas cuci tangan | 2 |  |
|  |  |  | ( ) Kondisi bahan makanan baik kondisi makanan jadi baik | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Suhu penyimpanan & penyajian makanan memenuhi syarat | 2 |  |
| 32 | Peralatan dan perlengkapan | 2 | ( ) Sebelum dipergunakan dalam keadaan bersih | 4 |  |
|  |  |  | ( ) Tahan karat dan tidak mengandung logam beracun | 3 |  |
|  |  |  | ( ) Utuh, tidak retak atau gempel dan tidak memungkinkan sebagai tempat bersarang atau berkembang biak kuman | 3 |  |
| Jumlah | | 116 |  |  |  |

Malang,………………………………….2019

Penanggungjawab Hotel Petugas Pemeriksa