PENILAIAN DI LAPANGAN DALAM RANGKA

PEMERIKSAAN KELIAKAN PENYEHATAN / TINGKAT MUTU KESEHATAN

(HYGIENE SANITASI) RUMAH MAKAN & RESTAURANT.

(Untuk Pengisian Formulir R.M.2 / R.M.5)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nama Rumah Makan / Restaurant | ………………………………………………………………………………………... |
| 2 | Alamat | …………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………… |
| 3 | Nama Pengusaha / Penanggung Jawab | ………………………………………………………………………………………… |
| 4 | Jumlah Karyawan | ………………………………………………………………………………..Orang |
| 5 | Jumlah Panjama Makanan | ………………………………………………………………………………..Orang |
| 6 | Nomor Izin Usaha | ………………………………………………………………………………………… |
| 7 | Nama Pemeriksa / NIP | ………………………………………………………………………………………... |

URAIAN DETAIL SETIAP VARIABEL

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Variabel | Komponen Yang Dinilai | Besar Nilai |
| 1 | Lokasi & Bangunan Lokasi | 1. Tidak berada pada arah angina dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya | 6 |
|  |  | 1. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu asap, bau dan cemaran lainnya | 4 |
| 2 | Bangunan | 1. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur | 4 |
|  |  | 1. Kokoh / Kuat / Permanen | 2 |
|  |  | 1. Rapat Serangga | 2 |
|  |  | 1. Rapat Tikus | 2 |
| 3 | Pembagian ruang | 1. Terdiri dari dapur dan ruang makan | 4 |
|  |  | 1. Ada toilet / Jamban | 2 |
|  |  | 1. Ada gudang bahan makanan | 1 |
|  |  | 1. Ada ruang karyawan | 1 |
|  |  | 1. Ada ruang administrasi | 1 |
|  |  | 1. Ada gudang peralatan | 1 |
| 4 | Lantai | 1. Bersih | 4 |
|  |  | 1. Kedap air | 2 |
|  |  | 1. Tidak licin | 1 |
|  |  | 1. Rata | 1 |
|  |  | 1. Kering | 1 |
|  |  | 1. Konus |  |
| 5 | Dinding | 1. Kedap air |  |
|  |  | 1. Rata |  |
|  |  | 1. Bersih |  |
| 6 | Ventilasi | 1. Tersedia dan Berfungsi baik |  |
|  |  | 1. Menghilangkan bau tak enak |  |
|  |  | 1. Cukup menjamin rasa nyaman |  |
| 7 | Pencahayaan / Penerangan | 1. Tersebar merata disetiap ruangan |  |
|  |  | 1. Intensitas cahaya f.c |  |
|  |  | 1. Tidak menyilaukan |  |
| 8 | Atap | 1. Tidak menjadi sarang tikus atau serangga |  |
|  |  | 1. Tidak bocor |  |
|  |  | 1. Cukup landai |  |
| 9 | Langit – langit | 1. Tinggi minimal 2,4 M |  |
|  |  | 1. Rata dan bersih |  |
|  |  | 1. Tidak terdapat lubang – lubang |  |
| 10 | Pintu | 1. Rapat serangga dan tikus |  |
|  |  | 1. Menutup dengan baik dan membuka arah luar |  |
|  |  | 1. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan |  |
| B | Fasilitas Sanitasi |  |  |
| 11 | Air Bersih | 1. Jumlah mencukupi |  |
|  |  | 1. Tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna |  |
|  |  | 1. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas |  |
|  |  | 1. Kadar bahan kimia tidak melebihi ambang batas |  |
| 12 | Pembuangan air limbah | 1. Air limbah mengalir dengan lancar |  |
|  |  | 1. Terdapat grease trap |  |
|  |  | 1. Saluran kedap air |  |
|  |  | 1. Saluran tertutup |  |
| 13 | Toilet | 1. Bersih |  |
|  |  | 1. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau rumah makan |  |
|  |  | 1. Tersedia air bersih yang cukup |  |
|  |  | 1. Tersedia sabun dan alat pengering |  |
|  |  | 1. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita |  |
| 14 | Tempat sampah | 1. Sampah diangkut tiap 24 jam |  |
|  |  | 1. Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah |  |
|  |  | 1. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup |  |
|  |  | 1. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah |  |
| 15 | Tempat cucian tangan | 1. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi |  |
|  |  | 1. Tersedia sabun / detergent dan alat pengering / lap |  |
|  |  | 1. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan |  |
| 16 | Tempat pencucian peralatan | 1. Tersedia air dingin yang cukup memadai |  |
|  |  | 1. Tersedia air panas yang cukup memadai |  |
|  |  | 1. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus |  |
|  |  | 1. Terdiri dari tiga bilik / bak pencuci |  |
| 17 | Tempat mencuci bahan makanan | 1. Tersedia air pencuci yang cukup |  |
|  |  | 1. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus |  |
|  |  | 1. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama |  |
| 18 | Loker karyawan | 1. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup rapat |  |
|  |  | 1. Jumlahnya cukup |  |
|  |  | 1. Letak locker dalam ruang tersendiri |  |
|  |  | 1. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita |  |
| 19 | Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus | 1. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga |  |
|  |  | 1. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus |  |
|  |  | 1. Pesilangan pipa dan dinding tertutup rapat |  |
|  |  | 1. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk |  |
| C | Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan |  |  |
| 21 | Dapur | 1. Bersih |  |
|  |  | 1. Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (kulkas, freezer) |  |
|  |  | 1. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, hiter) |  |
|  |  | 1. Ukuran dapur cukup memadai |  |
|  |  | 1. Ada sungkup dan cerobong asap |  |
|  |  | 1. Terpasang tulisan pesan – pesan hygiene bagi penjamah / karyawan |  |
| 22 | Ruang makan | 1. Perlengkapan ruang makan selalu bersih |  |
|  |  | 1. Ukuran ruang makan minimal 0.85 M2 perkusi tamu |  |
|  |  | 1. Pintu masuk buka tutup otomatis |  |
|  |  | 1. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika |  |
|  |  | 1. Tempat perangaan makanan jadi tertutup |  |
| 23 | Gudang Bahan Makanan | 1. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan |  |
|  |  | 1. Tersedia rak – rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan |  |
|  |  | 1. Kapasitas gudang cukup memadai |  |
|  |  | 1. Rapat serangga dan tikus |  |
| D | Bahan Makanan dan Makanan jadi |  |  |
| 23 | Bahan makanan | 1. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik |  |
|  |  | 1. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan |  |
|  |  | 1. Bahan makanan berasal dari sumber resmi |  |
|  |  | 1. Bahan makanan kemasan terdapat pada Dep. Kesehatan |  |
| 24 | Makanan Jadi | 1. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik |  |
|  |  | 1. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan |  |
|  |  | 1. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda – tanda kerusakan & terdaftaar pada Dep. Kesehatan |  |
| E | Pengolahan Makanan |  |  |
| 25 | Proses Pengolahan | 1. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih |  |
|  |  | 1. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus |  |
|  |  | 1. Menggunakan peralatan dengan benar |  |
| F | Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi |  |  |
| 26 | Penyimpanan bahan makanan | 1. Suhu dan kelembapan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan |  |
|  |  | 1. Ketebalan penyimpanan ini sesuai dengan persyaratan jenis makanan |  |
|  |  | 1. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi |  |
|  |  | 1. Tempatnya bersih dan terpeliharan |  |
|  |  | 1. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak – rak |  |
| 27 | Penyimpanan makanan jadi | 1. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan makanan jadi |  |
|  |  | 1. Cara penyimpanan tertutup |  |
| G | Penyajian makanan |  |  |
| 28 | Cara penyajian | 1. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 600C |  |
|  |  | 1. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih |  |
|  |  | 1. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tutup |  |
|  |  | 1. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih |  |
| H | Peralatan |  |  |
| 29 | Ketentuan peralatan | 1. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selali dalam keadaan bersih sebelum digunakan |  |
|  |  | 1. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh |  |
|  |  | 1. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan |  |
|  |  | 1. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus |  |
|  |  | 1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun |  |
| I | Tenaga Kerja |  |  |
| 30 | Pengetahuan / sertifikat penyehatan makanan | 1. Pemilik atau pengusahanya pernah mengikuti kursus / temu karya |  |
|  |  | 1. Supervisor pernah mengikuti kursus |  |
|  |  | 1. Semua penjamah pernah mengikuti kursus |  |
|  |  | 1. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kurses |  |
| 31 | Pakaian kerja | 1. Bersih |  |
|  |  | 1. Tersedia pakaian kerja seragam satu stel tau lebih |  |
|  |  | 1. Penggunaan khusus waktu kerja saja |  |
|  |  | 1. Lengkap dan rapi |  |
|  |  | 1. Tidak tersedia pakaian kerja seragam |  |
| 32 | Sertifikat Kesehatan | 1. Karyawan / Penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan |  |
|  |  | 1. Pernah vaksinasi chotypha/typhoid |  |
|  |  | 1. Check up penyakit khusus |  |
|  |  | 1. Bila sakit tidak bekerja dan berobat kedokter |  |
|  |  | 1. Memiliki buku kesehatan karyawan |  |
|  |  |  |  |
| 33 | Personal hygiene | 1. Setiap karyawan / penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi |  |
|  |  | 1. Setiap mau kerja cuci tangan |  |
|  |  | 1. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk – batuk atau bersin |  |
|  |  | 1. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih mengambil makanan |  |

PETUGAS PEMERIKSA :

1………………………………………………………

2………………………………………………………