|  |  |
| --- | --- |
| Image result for logo bakti husada | UJI KELAIKAN FISIK  UNTUK PENYEHATAN MAKANAN JASA BOGA |

Nama Perusahaan :………………………………………...

Nomor Pendaftaran :…………………………………………

Nama Pengusaha :…………………………………………

Nomor Pendaftaran :………………………………………

Tanggal Penilaian :………………………………………

Nama Pemeriksa :………………………………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| NO | URAIAN | BOBOT | 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 bau tidak sedap yang berasal dari suber pencemaran | 1 |  |
| 2 | Kontruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih, dan bebas dari barang – barang yang tidak berguna atau 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 diapsang alat penahan lalat dan bau – bauan. Pintu dapur yang terhubung keluar membuka kearah luar | 1 |  |
|  | PENCAHAYAAN |  |  |
| 7 | Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan, kuat cahaya sedikitnya 10 fe pada bidang kerja | 1 |  |
|  | PENGHAWAAN |  |  |
| 8 | Ruangan Kerja maupun peralatan dilengkapi dengan ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara | 1 |  |
|  | AIR BERSIH |  |  |
| 9 | Sumber air bersih yang nyaman, jumlahnya cukup dan air bertekanan | 5 |  |
|  | AIR KOTOR |  |  |
| 10 | Pembuangan air kotor dan dapur kamar mandi, wc dan air hujan lancar, baik dan kering disekitar | 1 |  |
|  | FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET |  |  |
| 11 | Jumlahnya cukup, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan | 1 |  |
|  | PEMBUANGAN SAMPAH |  |  |
| 12 | Tersedianya bak / tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastic yang selalu diangkat setiap kali penuh | 2 |  |
|  | RUANGAN PENGOLAHAN MAKANAN |  |  |
| 13 | Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja bangunan yang terpisah dari tempat tiduratau teempat mencuci pakaian | 1 |  |
| 14 | Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi digudang | 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 hygienes | 5 |  |
| 17 | Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas hiasan | 1 |  |
|  | MAKANAN |  |  |
| 18 | Sumbernya kebutuhan tidak rusak | 5 |  |
| 19 | Bahan yang terolah dalam wadah / kemasan asli, terdaftar, berlabel tak kadaluarsa. | 1 |  |
|  | PERLINDUNGAN MAKANAN |  |  |
| 20 | Penanganan makanan potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama, penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakan makanan beku sebelum dimasak (thawing) | 5 |  |
| 21 | Penanganan makanan yang potensi 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 pemeliharaanya | 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 | 5 |  |
|  | LAIN – LAIN |  |  |
| 25 | Bahan racun / pestida disimpan tersendiri ditempan yang aman terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas digunakan | 5 |  |
| 26 | Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan penggangu lainnya | 4 |  |
|  | JUMLAH |  | 65 |
|  | KHUSUS GOLONGAN A.1 |  |  |
| 28 | Ruangan pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur | 1 |  |
| 28 | Tessedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas) | 4 |  |
|  | JUMLAH |  | 70 |
|  | KHUSUS GOLONGAN A.2 |  |  |
| 29 | Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap | 1 |  |
| 30 | Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci | 2 |  |
| 31 | Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (locker) | 2 |  |
|  | JUMLAH |  | 74 |
|  | KHUSUS GOLONGAN A.3 |  |  |
| 32 | Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi grease trap | 1 |  |
| 33 | Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyimoan makanan matang | 1 |  |
| 34 | Lemari penyimpanan dingin dengan suhu 5oC dilengkapi thermometer pengontrol | 4 |  |
| 35 | Tersedia kendaraan pengangkutan makanan yang khusus | 3 |  |
|  | JUMLAH |  | 83 |
|  | KHUSUS GOLONGAN B |  |  |
| 36 | Sudut lantai dan dinding conus | 1 |  |
| 37 | Tersedia ruang belajar | 4 |  |
| 38 | Alat pembuangan asap dilengkapi filter | 1 |  |
| 39 | Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian | 2 |  |
| 40 | Lemari pendingin dapat mencapai suhu 10oC | 4 |  |
|  | JUMLAH |  | 92 |
|  | KHUSUS GOLONGAN C |  |  |
| 41 | Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu | 1 |  |
| 42 | Air bertekanan 15 psi | 2 |  |
| 43 | Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai kebutuhan | 4 |  |
| 44 | Rak pembawa makanan / alat terlengkapi dengan roda penggerak | 1 |  |
|  | JUMLAH |  | 100 |

Pemeriksa :…………………………………………