



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.372, 2011

KEMENTERIAN KESEHATAN. Sanitasi Jasa
Boga. Pengawasan. Pelaksanaan

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011
TENTANG
HIGIENE SANITASI JASABOGA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan;
- b. bahwa persyaratan higiene sanitasi jasaboga yang ditetapkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 sudah tidak sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan hukum;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Higiene Sanitasi Jasaboga;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3273);
2. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996

- Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);
3. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844);
 4. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
 5. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3447);
 6. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
 7. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4737);
 8. Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 2009 tentang Jenis dan Tarif Atas Jenis Penerimaan Negara Bukan Pajak Yang Berlaku Pada Departemen Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 26, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4975);
 9. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 431/Menkes/SK/IV/2007 tentang Pedoman Teknis Pengendalian Risiko

Kesehatan Lingkungan di Pelabuhan/Bandara/Pos Lintas Batas Dalam Rangka Kesehatan Pelabuhan;

10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1144/Menkes/Per/VIII/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN TENTANG HIGIENE SANITASI JASABOGA.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan :

1. Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.
2. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.
3. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan.
4. Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.
5. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap jasaboga yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
6. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan.
7. Kantor Kesehatan Pelabuhan, yang selanjutnya disingkat KKP adalah unit pelaksana teknis Kementerian Kesehatan di wilayah pelabuhan, bandara dan pos lintas batas darat.
8. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan.

BAB II PENGGOLONGAN

Pasal 2

- (1) Jasaboga berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, dikelompokkan atas:
 - a. Jasaboga golongan A;
 - b. Jasaboga golongan B; dan
 - c. Jasaboga golongan C.
- (2) Jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, dan golongan A3.
- (3) Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi:
 - a. asrama haji, asrama transito atau asrama lainnya;
 - b. industri, pabrik, pengeboran lepas pantai;
 - c. angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara; dan
 - d. fasilitas pelayanan kesehatan.
- (4) Jasaboga golongan C merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat angkut umum internasional dan pesawat udara.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai penggolongan jasaboga tercantum dalam Lampiran Peraturan Menteri ini.

BAB III PENYELENGGARAAN

Pasal 3

Setiap jasaboga harus memiliki izin usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 4

- (1) Dalam hal jasaboga akan menyajikan hasil olahan makanan di wilayah pelabuhan, bandar udara, pos pemeriksaan lintas batas, harus memperoleh rekomendasi dari Kepala KKP.
- (2) Untuk memperoleh rekomendasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1), jasaboga harus mengajukan permohonan kepada Kepala KKP dengan melampirkan fotokopi izin usaha jasaboga dan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.
- (3) Contoh rekomendasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Formulir 1 terlampir.

Pasal 5

- (1) Pengelolaan makanan oleh jasaboga harus memenuhi higiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik.
- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai cara pengolahan makanan yang baik sebagaimana tercantum dalam Lampiran Peraturan Menteri ini.

Pasal 6

- (1) Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular.
- (2) Tenaga penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun bekerja.

Pasal 7

- (1) Dalam hal jasaboga tidak memenuhi higiene sanitasi dan cara pengolahan makanan yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5, dapat dikenakan tindakan administratif oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP.
- (2) Tindakan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa:
 - a. teguran lisan;
 - b. teguran tertulis; atau
 - c. pencabutan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.
- (3) Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP dapat memberikan rekomendasi kepada pemerintah kabupaten/kota atau Kantor Administrator Pelabuhan/Bandara/Pos Pemeriksaan Lintas Batas Darat untuk dilakukan tindakan berupa pencabutan izin usaha.

BAB IV

SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI JASABOGA

Bagian Kesatu

Umum

Pasal 8

- (1) Untuk memperoleh izin usaha sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3, jasaboga harus memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

- (2) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga untuk jasaboga yang berada di wilayah pelabuhan, bandar udara, pos pemeriksaan lintas batas dikeluarkan oleh Kepala KKP.
- (3) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dikeluarkan sesuai golongan jasaboga.

Bagian Kedua

Persyaratan

Pasal 9

- (1) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dikeluarkan setelah jasaboga memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis.
- (2) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku;
 - b. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar;
 - c. fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha;
 - d. denah bangunan dapur;
 - e. surat penunjukan tenaga sanitarian atau tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi sebagai penanggung jawab jasaboga;
 - f. fotokopi ijazah tenaga sanitarian atau sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi; dan
 - g. fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan minimal 1 orang.
- (3) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi persyaratan bangunan, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (3) tercantum dalam Lampiran Peraturan Menteri ini.

Bagian Ketiga

Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga

Pasal 10

- (1) Dalam rangka pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP membentuk Tim Pemeriksa yang bertugas melakukan penilaian terhadap kelengkapan persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9.

- (2) Tim Pemeriksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memiliki pengetahuan di bidang higiene sanitasi yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan higiene sanitasi jasaboga.

Pasal 11

- (1) Untuk memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, Pemilik jasaboga mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP dengan melampirkan persyaratan administratif sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2), dengan menggunakan contoh sebagaimana tercantum dalam Formulir 2 terlampir.
- (2) Setelah menerima permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP menetapkan Tim Pemeriksa Uji Kelaikan Jasaboga.
- (3) Tim Pemeriksa melakukan kunjungan dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan persyaratan bangunan, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan baik fisik, kimia, maupun bakteriologis dan seluruh rangkaian proses produksi makanan dengan menggunakan contoh Formulir 3 dan Formulir 4 sebagaimana terlampir.
- (4) Pemeriksaan terhadap bahan makanan harus dilakukan melalui uji laboratorium terhadap sampel makanan di laboratorium yang memiliki kemampuan.
- (5) Tim Pemeriksa melaporkan hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP yang telah menugaskannya dalam berita acara kelaikan fisik, berita acara pemeriksaan sampel makanan, dan surat rekomendasi laik higiene sanitasi dengan menggunakan contoh sebagaimana tercantum dalam Formulir 5, Formulir 6, dan Formulir 7 terlampir.
- (6) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dapat dikeluarkan setelah pemohon dinyatakan telah memenuhi persyaratan oleh Tim Pemeriksa dengan menggunakan contoh sebagaimana tercantum dalam Formulir 8 terlampir.

Bagian Keempat

Biaya

Pasal 12

- (1) Terhadap permohonan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dikenai biaya sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

- (2) Dalam hal permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditolak, biaya yang telah dibayarkan tidak dapat ditarik kembali.

Bagian Kelima

Masa Berlaku

Pasal 13

- (1) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang selama memenuhi persyaratan.
- (2) Ketentuan perpanjangan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mengikuti ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11.

Pasal 14

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga tidak berlaku atau menjadi batal apabila:

- b. terjadi pergantian pemilik;
- c. pindah lokasi/alamat;
- d. tidak melakukan kegiatan selama 1(satu) tahun berturut-turut; atau
- e. dinyatakan dicabut karena tidak laik higiene sanitasi atau menyebabkan terjadinya Kejadian Luar Biasa keracunan makanan.

BAB V

PELATIHAN

Pasal 15

- (1) Dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang berkerja di jasaboga dapat dilakukan pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan.
- (2) Pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diselenggarakan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan provinsi, dinas kesehatan kabupaten/kota atau lembaga/institusi lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (3) Pedoman penyelenggaraan pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran Peraturan Menteri ini.

BAB VI KEJADIAN LUAR BIASA

Pasal 16

Setiap pemilik atau penanggung jawab jasaboga yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan makanan atau kematian yang diduga berasal dari makanan yang diproduksinya wajib melaporkan kepada puskesmas, dinas kesehatan kabupaten/kota atau KKP setempat.

Pasal 17

- (1) Dalam hal terjadinya kejadian keracunan makanan dan/atau Kejadian Luar Biasa keracunan makanan, Pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan.
- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui kegiatan investigasi dan surveilans, serta pengambilan sampel dan spesimen jasaboga yang diperlukan.
- (3) Pengambilan sampel dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan oleh petugas sanitarian terlatih dan diperiksa di laboratorium yang telah terakreditasi.
- (4) Ketentuan pemeriksaan sampel dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan sesuai dengan standar yang berlaku.

BAB VII PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 18

- (1) Pembinaan dan pengawasan terhadap pelaksanaan Peraturan Menteri ini dilakukan secara berjenjang oleh Menteri, Kepala Dinas Kesehatan Provinsi, dan Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP.
- (2) Pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran Peraturan Menteri ini.

BAB VIII KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 19

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku:

- a. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga yang telah ada berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga, tetap berlaku sampai habis masa berlakunya.
- b. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga yang sedang dalam proses, dilaksanakan sesuai ketentuan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.

BAB IX

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 20

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 21

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 7 Juni 2011
MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA,

ENDANG RAHAYU SEDYANINGSIH

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 28 Juni 2011
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

PATRIALIS AKBAR

LAMPIRAN
PERATURAN MENTERI KESEHATAN R.I.
NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG
HIGIENE SANITASI JASABOGA

BAB I
PENGGOLONGAN JASABOGA

A. JASABOGA GOLONGAN A

1. Jasaboga Golongan A1

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan Teknis

1) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

2) Ventilasi/penghawaan

a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.

b) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

3) Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan

Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.

4) Penyimpanan makanan

Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 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 memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan Teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis 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 bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

d) Ruang ganti pakaian

- Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.
- Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasaboga golongan A3

a. Kriteria

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

b. Persyaratan teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis 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 atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (*smoke hood*).

c) Ruang pengolahan makanan

- Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.
- 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

- Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji.
- Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

B. JASABOGA GOLONGAN B

1. Kriteria

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

2. Persyaratan teknis

a. Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3.

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

1) Halaman

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

2) Lantai

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan.

3) Pengaturan ruang

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

4) Ventilasi/penghawaan

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

5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan

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

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

(c). Tempat cuci tangan

Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.

(d). Ruang pengolahan makanan

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

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

C. JASABOGA GOLONGAN C

1. Kriteria

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

2. Persyaratan

a. Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

1) Ventilasi/penghawaan

- a) Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
- b) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.

2) Fasilitas pencucian alat dan bahan

- a) Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti *stainless steel*.
- b) Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).

3) Ruang pengolahan makanan

- a) 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.
- b) Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.
- c) Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

BAB II

PERSYARATAN TEKNIS HIGIENE DAN SANITASI

A. BANGUNAN

1. Lokasi

Lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

a. Halaman

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

b. Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

d. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.

Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

2. Langit-langit

a. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.

b. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

3. Pintu dan jendela

a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

- b. Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

4. Pencahayaan

- a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)
- 1) Mengukur 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.

- 2) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :

- 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya atau
- 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
- 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3}$ *foot candle* pada jarak 1 meter atau
- 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{6}$ *foot candle* pada jarak 2 meter atau
- 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{9}$ *foot candle* pada jarak 3 meter.
- lampu 40 watt menghasilkan $\frac{40}{6}$ atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau $\frac{40}{9} = 4,5$ *foot candle* pada jarak 3 meter.

5. Ventilasi/penghawaan/lubang angin

- a. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- b. Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
- 1) Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
 - 2) Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
 - 3) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

6. Ruang pengolahan makanan

- a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
- b. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m²) untuk setiap orang pekerja.

Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja) 4 m x 5 m = 20 m².

Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan $\frac{20}{6} = 3,3$ m², berarti luas ini memenuhi syarat (luas 2 m² untuk pekerja dan luas 1,3 m² perkiraan untuk keberadaan peralatan)

Luas ruangan dapur dengan peralatan 3 m x 4 m = 12 m². Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas

ruangan $12/6 = 2 \text{ m}^2$, luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.

- c. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
- d. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

B. FASILITAS SANITASI

1. Tempat cuci tangan

- a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
- b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :
 Jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan.
 11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan
 Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

2. Air bersih

- a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3. Jamban dan peturasan (*urinoir*)

- a. Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi.
- b. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :
 1) Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah
 11 - 25 orang : 2 buah
 26 - 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

- 2) Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah
 31 - 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

4. Kamar mandi

- a. Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.

- b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia :
 Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah
 Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.
- 5. Tempat sampah
 - a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*).
 - b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

C. PERALATAN

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

- a. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- b. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- c. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO₄) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C -100°C) selama 1 – 5 detik.
- d. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

D. KETENAGAAN

Tenaga/karyawan pengolah makanan

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
 - a. Celemek/apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu kedap air
8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
 - a. Tidak merokok
 - b. Tidak makan atau mengunyah

- c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
- d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
- e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
- f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
- g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga
- h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

E. MAKANAN

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

1. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya
Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata
2. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya
Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif
3. Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (*E.coli*) dan sebagainya
Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E.coli* 0 (nol)

F. PEMERIKSAAN HIGIENE SANITASI

Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

1. Pemeriksaan fisik
 - a. Golongan A₁, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%
 - b. Golongan A₂, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%
 - c. Golongan A₃, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%
 - d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%
 - e. Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 – 100%
2. Pemeriksaan laboratorium
 - a. Cemaran kimia pada makanan negatif
 - b. Angka kuman *E.coli* pada makanan 0/gr contoh makanan
 - c. Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)
 - d. Tidak diperoleh adanya *carrier* (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/*rectal swab*)

BAB III

CARA PENGOLAHAN MAKANAN YANG BAIK

Pengelolaan makanan pada jasaboga harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Khusus untuk pengolahan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN

1. Pemilihan bahan makanan

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
 - 1) daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - 2) jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
 - 3) makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
- c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :
 - 1) Makanan dikemas
 - a). Mempunyai label dan merk
 - b). Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
 - c). Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
 - d). Belum kadaluwarsa
 - e). Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
 - 2) Makanan tidak dikemas
 - a). Baru dan segar
 - b). Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - c). Tidak mengandung bahan berbahaya

2. Penyimpanan bahan makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.

- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Suhu penyimpanan bahan makanan

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1)	Daging, ikan, udang dan olahannya	- 5° s/d 0°C	-10° s/d -5°C	> -10°C
2)	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7° C	- 5° s/d 0°C	> - 5°C
3)	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4)	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%
- g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik
Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.
- h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
 - 2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
 - 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- b. Menu disusun dengan memperhatikan:
 - 1) Pemesanan dari konsumen
 - 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya
 - 3) Keragaman variasi dari setiap menu

- 4) Proses dan lama waktu pengolahannya
- 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- e. Peralatan
 - 1) Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
 - b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :
 - (1) Timah Hitam (Pb)
 - (2) Arsenikum (As)
 - (3) Tembaga (Cu)
 - (4) Seng (Zn)
 - (5) Cadmium (Cd)
 - (6) Antimon (Stibium)
 - (7) dan lain-lain
 - c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
 - d) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
 - 2) Wadah penyimpanan makanan
 - a) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
 - b) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
 - 3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
 - 4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya.
 - 5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
- f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- g. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90°C

agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.

h. Prioritas dalam memasak

- 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering
- 2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
- 3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es
- 4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
- 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang
- 6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok
- 7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci

i. Higiene penanganan makanan

- 1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan
- 2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

4. Penyimpanan makanan jadi/masak

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - 1). Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - 2). Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
- e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
- g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Penyimpanan makanan jadi / masak

No	Jenis makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera Disajikan	Belum segera disajikan
1)	Makanan kering	25° s/d 30°C		
2)	Makanan basah (berkuah)		> 60°C	-10°C
3)	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		≥ 65,5°C	- 5° s/d -1°C
4)	Makanan disajikan dingin		5°C s/d 10°C	<10°C

5. Pengangkutan makanan

a. Pengangkutan bahan makanan

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
- 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
- 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
- 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
- 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
- 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

6. Penyajian makanan

a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

- 1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.

- 2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
 - 3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.
- b. Tempat penyajian
- Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.
- c. Cara penyajian
- Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :
- 1) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
 - 2) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
 - 3) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
 - 4) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
 - 5) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
 - 6) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
 - 7) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.
- d. Prinsip penyajian
- 1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
 - 2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
 - 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
 - 4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum

ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.

- 5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
 - 6) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
 - 7) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
 - 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).
- e. Sampel atau contoh
- 1) Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.
 - 2) Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plasti steril dan sampel disimpan dalam suhu 10°C selama 1 x 24 jam.
 - 3) Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.
 - 4) Jumlah makanan yang diambil untuk sampel sebagai berikut :
 - (a) makanan kering/gorengan dan kue : 1 potong
 - (b) makanan berkuah : 1 potong + kuah 1 sendok sayur
 - (c) makanan penyedap/sambal : 2 sendok makan
 - (d) makanan cair : 1 sendok sayur
 - (e) nasi : 100 gram
 - (f) minuman : 100 cc

BAB IV

KURSUS HIGIENE SANITASI MAKANAN

A. PENYELENGGARAAN

1. Peserta, Penyelenggara, Penanggung Jawab dan Pembina Teknis

- a. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan/atau pengusaha/pemilik/penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di jasaboga.
- b. Penyelenggara pelatihan adalah Pusat, KKP, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar.
- c. Penanggung jawab pelatihan adalah Ketua Penyelenggara Pelatihan.
- d. Pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Lingkungan untuk tingkat Pusat, Kepala KKP, Kepala Dinas Kesehatan Provinsi, dan Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

2. Kurikulum, Materi dan Pengajar atau Tutor

- a. Kurikulum pelatihan Higiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha/pemilik/penanggung jawab dan penjamah makanan sebagaimana tercantum pada B 1 dan B 2.
- b. Materi pelatihan mengacu kepada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan.
- c. Pengajar atau tutor pelatihan kursus higiene sanitasi makanan dengan kualifikasi sebagai berikut :
 - 1) Memiliki pengetahuan higiene sanitasi makanan yang bersertifikat.
 - 2) Tenaga Profesi, Sanitarian/Kesehatan Lingkungan.
 - 3) Berpengalaman bekerja dalam bidang terkait.
 - 4) Berpendidikan minimal S1 (Sarjana).

3. Tutorial dan Evaluasi

- a. 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.
- b. Peserta yang memenuhi syarat dalam pelatihan dapat mengikuti evaluasi kursus Higiene Sanitasi Makanan yang dilaksanakan secara tertulis.
- c. Pelaksanaan evaluasi oleh Tim yang dibentuk oleh Penyelenggara Pelatihan.
- d. Ketua Tim evaluasi adalah Tenaga Sanitarian yang ditunjuk oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
- e. Tugas Tim evaluasi adalah menyusun soal, mengawasi, memeriksa dan menyampaikan hasil evaluasi kepada ketua tim evaluasi.
- f. Ketua Tim evaluasi menetapkan peserta yang lulus dalam evaluasi.

4. Sertifikat

- a. Peserta pelatihan yang dinyatakan lulus diberikan sertifikat.
- b. Sertifikat dikeluarkan dan ditandatangani oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.

- c. Sertifikat kursus Higiene Sanitasi Makanan berlaku secara nasional.
- d. Sertifikat kursus Higiene Sanitasi Makanan berlaku untuk jangka waktu tak terbatas.
- e. Bentuk sertifikat kursus Higiene Sanitasi Makanan dibuat sesuai dengan ketentuan sebagaimana contoh pada Formulir 9 dan Formulir 10.

B. KURIKULUM KURSUS

1. Kurikulum kursus higiene sanitasi makanan bagi pengusaha/pemilik/penanggung jawab jasaboga

Bagian	No	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
<u>A. MATERI DASAR</u>	1.	Peraturan Perundang - undangan Higiene Sanitasi Makanan	a. UU No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan b. Perundang-undangan di bidang Pangan	2 x 45'
	2.	Persyaratan higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)	Kepmenkes Nomor tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga	2 x 45'
<u>B. MATERI INTI</u>	3.	Bahan pencemar terhadap makanan	a. Rantai perjalanan makanan (<i>food chain</i>) b. Perkembangan bakteri pada makanan c. Dosis bakteri patogen 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'

Bagian	No	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
	6.	Prinsip higiene sanitasi makanan	<ul style="list-style-type: none"> 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 (<i>danger zone</i>) j. Pencemaran silang (<i>cross-contamination</i>) 	4 x 45'
	7.	Struktur dan tata letak dapur	<ul style="list-style-type: none"> a. Bahan dan konstruksi b. Ukuran dan fungsi ruang kerja c. Alur makanan (<i>food flow</i>) d. Denah bangunan (<i>lay out</i>) e. Kenyamanan (<i>ergonomi</i>) 	2 x 45'
	8.	Pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> a. Air bersih b. Pembuangan limbah dan sampah 	4 x 45'

Bagian	No	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
	10.	Pengendalian serangga dan tikus	<ul style="list-style-type: none"> a. Siklus kehidupan serangga dan tikus b. Cara pengawasan dan pengendalian serangga dan tikus di tempat pengelolaan makanan c. Penyakit bawaan yang dapat ditularkan oleh serangga dan tikus 	2 x 45'
	11.	Higiene perorangan	<ul style="list-style-type: none"> a. Sumber pencemar dari tubuh b. Pengamatan kesehatan c. Pengetahuan, sikap dan perilaku sehat d. Pakaian pelindung pencemaran. 	2 x 45'
	12.	Penanganan alat pendingin	<ul style="list-style-type: none"> a. Sistem pendinginan b. Karakteristik alat pendingin c. Pelunakan makanan beku (<i>thawing</i>) d. Pengawasan dan pemeliharaan 	2 x 45'
	13.	Proses masak memasak makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Cara memasak yang sehat b. Hubungan suhu dan bemusnahan bakteri c. Pemanasan ulang (<i>reheating</i>) 	2 x 45'
	14.	Pengawetan dan bahan tambahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Pemanasan, pengeringan dan pengasapan b. Pengalengan dan hampa udara c. Penggunaan bahan kimia dan radiasi d. Bahan Tambahan Makanan (BTM) 	2 x 45'
	15.	Pengendalian	<ul style="list-style-type: none"> a. Pengendalian mutu 	2 x 45'

Bagian	No	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
		mutu mandiri	(<i>quality control</i>) b. Jaminan mutu (<i>quality assurance</i>) c. Pengujian mandiri (<i>self control</i>). d. Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis (ABTKK) – <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)	
C. MATERI PENUNJANG	16.	Rangkuman higiene sanitasi makanan	a. Ringkasan materi (<i>capita selecta</i>) b. Latihan soal	1 x 45'
	17.	Kepariwisata	a. Pengenalan pariwisata b. Pariwisata dalam pembangunan c. Peran makanan sehat dalam pariwisata	1 x 45'
	18.	Manajemen higiene sanitasi makanan	a. Permodalan dan pemasaran b. Peluang bisnis dan motivasi kerja c. Organisasi dan Asosiasi	1 x 45'
JUMLAH				35 x 45'

2. Kurikulum Kursus Higiene Sanitasi Makanan Bagi Penjamah Makanan

Bagian	No.	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
<u>A. MATERI DASAR</u>	1.	Peraturan Per-Undang-Undangan Higiene Sanitasi Makanan	a. UU No. 36 Th. 2009 tentang Kesehatan b. Kepmenkes Nomor tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.	1 x 45'
<u>B. MATERI INTI</u>	2.	Bahan pencemar terhadap makanan	a. Rantai perjalanan makanan (<i>food chain</i>) 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 higiene sanitasi makanan	a. Sumber dan penyebaran pencemar makanan b. Pemilihan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, penyajian dan konsumsi c. Aspek higiene sanitasi makanan	2 x 45'

Bagian	No.	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
			d. Pengendalian waktu dan suhu makanan (<i>danger zone</i>)	
	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.	Higiene perorangan	a. Sumber pencemar dari tubuh b. Pengamatan kesehatan c. Pengetahuan, sikap dan perilaku sehat d. Alat pelindung diri /alat pelindung pencemaran	1 x 45'
JUMLAH				10 x 45'

BAB IV

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

A. PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

1. Pembinaan

Pemeriksaan berkala yang dilakukan pada jasaboga, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/KKP dan dapat melibatkan Asosiasi Jasaboga setempat dan menyampaikan hasil pemeriksaan jasaboga tersebut kepada Bupati/Walikota/Administrator Pelabuhan/Bandar Udara dan masyarakat berhak mengetahui hasil pemeriksaan tersebut.

2. Uji Petik

Dinas Kesehatan atau KKP sewaktu-waktu dapat melakukan uji petik dalam rangka pengawasan dan pembinaan. Biaya pelaksanaan uji petik dibebankan pada anggaran Pemerintah dan Pemerintah Daerah.

3. Audit higiene sanitasi makanan

Audit higiene sanitasi dan pengujian mutu jasaboga dilakukan untuk menilai kondisi fisik, fasilitas dan lingkungan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM), tingkat cemaran makanan dan atau ada kejadian luar biasa/wabah dan keadaan yang membahayakan lainnya.

a. Audit berkala, meliputi :

- 1) Pemeriksaan lapangan dengan melakukan kunjungan ke perusahaan jasaboga, dilakukan paling sedikit 2 (dua) kali dalam setahun yang dilakukan oleh petugas Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/KKP dan dapat mengikutsertakan Asosiasi Jasaboga setempat dengan menggunakan Formulir 11.
- 2) Formulir 11 digunakan sebagai alat pemantau terhadap jasaboga yang telah terdata dan mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi serta mempunyai izin usaha.
- 3) Pengambilan contoh dan spesimen dilakukan terhadap jenis makanan yang dicurigai dalam rangka menegakkan diagnosa atau menganalisa tingkat cemaran makanan pada suatu waktu.
- 4) Pengiriman sampel dan spesimen ke laboratorium.

b. Ruang lingkup Audit Higiene Sanitasi Makanan Jasaboga, meliputi :

- 1) Pengawasan bahan makanan, meliputi :
 - a) Sumber bahan makanan
 - b) Suhu dan tempat penyimpanan
 - c) Peralatan
 - d) Tenaga penjamah
 - e) Pencucian
 - f) Kualitas
- 2) Pengawasan peralatan pengolahan, meliputi :
 - a) Cara pencucian
 - b) Bahan dan keutuhannya
 - c) Jumlah dan penggunaannya

- d) Penyimpanan
 - e) Tenaga penanggung jawab
- 3) Pengawasan proses pengolahan makanan di setiap bagian pengolahan :
- a) Dapur panas (*hot kitchen*)
 - b) Dapur dingin (*preparation kitchen*)
 - c) Dapur pembuat roti/kue (*pastry/bakery*)
 - d) Dapur pewadahan makanan (*pantry*)
 - e) Peralatan yang digunakan (*utensil*)
 - f) Suhu ruangan (*holding room*)
 - g) Tenaga pengolah (*food handler*)
 - h) Pemakaian bahan tambahan makanan (*food additives*)
- 4) Pengawasan penyimpanan makanan meliputi :
- a) Suhu dan waktu simpan
 - b) Peralatan untuk menyimpan makanan
 - c) Jenis makanan yang disimpan
 - d) Tenaga penanggung jawab
 - e) Pencegahan kontaminasi silang
- 5) Pengawasan pengangkutan makanan meliputi :
- a) Cara membawa makanan
 - b) Wadah atau alat pembawa
 - c) Kendaraan yang digunakan
 - d) Tenaga yang membawa makanan
- 6) Pengawasan penyajian makanan
- a) Cara penyajian
 - b) Perlakuan terhadap makanan
 - c) Lamanya waktu penyajian
 - d) Peralatan pemanas makanan
 - e) Tenaga penyaji makanan
- 7) Pengawasan cara pencucian peralatan, meliputi :
- a) Mesin pencuci
 - b) Peralatan cuci tradisional
 - c) Bahan pembersih
 - d) Bahan desinfektan
 - e) Suhu pencucian
 - f) Tenaga pencuci
- 8) Pengawasan higiene sanitasi lingkungan, meliputi :
- a) Air bersih dan air panas
 - b) Kebersihan ruangan kerja
 - c) Pembuangan sampah dan air limbah
 - d) Pembuangan asap dapur
 - e) Pencegahan serangga dan tikus
 - f) Pencahayaan, ventilasi dan lalu lintas ruangan
- 9) Management pengawasan:
- a) Pencatatan temuan-temuan
 - b) Arsip pengawasan/hasil laboratorium

- c) Kursus penjamah
 - d) Pemeriksaan kesehatan karyawan
 - e) Daftar menu yang disajikan
 - f) Pakaian kerja
 - g) Arsip menu setiap pengolahan makanan
- 10) Pemantauan cemaran makanan
- a) 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 di bawah 4°C (- 4°C) selama paling sedikit 1 kali 24 (dua puluh empat) jam. Setelah waktu itu makanan boleh dibuang untuk dimusnahkan (dibakar).
 - b) Penyimpanan contoh menu makanan seperti tersebut dilengkapi dengan label yang memberikan keterangan tentang :
 - (1) Tanggal pengolahan
 - (2) Waktu penyajian
 - (3) Nama penjamah yang mengolah makanan
 - (4) Tempat penyajian (nama pemesan makanan)
 - (5)
- 11) Tata cara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen jasaboga
- a) 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 (rectal swab) penjamah makanan dan contoh lainnya yang diperlukan untuk melakukan pengawasan jasaboga.
 - b) Contoh makanan dan spesimen yang dikirim langsung oleh pengusaha jasaboga dapat dilayani bila pengambilannya dilakukan sesuai dengan persyaratan pengambilan contoh makanan dan spesimen.
 - c) Jenis pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium sesuai dengan permintaan pengirim.
 - d) Hasil pemeriksaan dikirim kepada pengirim dengan tembusan kepada Dinas Kesehatan setempat untuk keperluan pemantauan/pengawasan jasaboga.
 - e) Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen yang dilakukan secara rutin menjadi tanggung jawab pengusaha jasaboga yang bersangkutan.
 - f) Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dalam rangka uji petik ditanggung oleh Pusat, Propinsi, Kabupaten/Kota/KKP.
- 12) Dukungan kelancaran operasional pengawasan dalam bentuk peraturan daerah, seperti Surat Edaran/Keputusan Bupati/Walikota/Kepala KKP, Keputusan Bersama, Peraturan Daerah maupun Peraturan yang berlaku di kawasan pelabuhan.

B. PENDATAAN

1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/Kantor Kesehatan Pelabuhan dan Asosiasi Jasaboga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah maupun di Administrator Pelabuhan dapat melakukan pendataan/pencatatan jasaboga yang ada di wilayah kerjanya yaitu pada jasaboga yang telah mempunyai maupun yang belum mempunyai Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dan izin usaha (terdaftar secara aktif maupun pasif).
2. Jasaboga yang telah didata dan menjadi anggota, wajib dilakukan pembinaan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/KKP dan dapat melibatkan Asosiasi Jasaboga.
3. Formulir pendataan dan pembinaan terdiri dari :
 - a. Formulir pemeriksaan/pengawasan jasaboga (Formulir11)
 - b. Formulir pendataan jasaboga (Formulir12)
 - c. Buku register pendataan jasaboga (Formulir 13)
 - d. Buku register laik higiene sanitasi jasaboga (Formulir 14)
 - e. Buku kesehatan karyawan/penjamah makanan (Formulir 15)
4. Cara pendataan
 - a. Pendataan dilakukan oleh Petugas Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/KKP dan Asosiasi Jasaboga setempat dengan mengisi formulir pendataan jasaboga (Formulir 12).
 - b. Petugas mengisi Formulir 12 dengan baik dan benar dan menyertakan tanda tangan.
 - c. Formulir 12 yang telah diisi, diperiksa ulang dan dicatat semua data ke dalam Buku Register Pendataan.
 - d. Formulir 12 disimpan oleh petugas sebagai dokumen pendataan.
Catatan:
Pendataan dalam rangka pengawasan meliputi :
 - 1) Jumlah jasaboga yang telah terdata dan terdaftar, jumlah penjamah makanan, jumlah penduduk yang dilayani dan sebaran pelayanan jasaboga.
 - 2) Jumlah jasaboga yang dipantau secara terus menerus dan perkembangan tingkat cemaran makanan.
 - 3) Cakupan pengawasan jasaboga per daerah/wilayah kerja.
 - 4) Jumlah pengusaha dan penjamah makanan yang telah mengikuti kursus.
 - 5) Jumlah dan frekuensi kejadian keracunan makanan di setiap wilayah atau daerah pengawasan.
5. Penetapan golongan
 - a. Analisis data dalam Formulir 12 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 transito atau asrama lainnya, pengeboran lepas pantai/daratan, perusahaan kantor/industri dan 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 memperkerjakan tenaga kerja.
 - 2) Golongan A2, yaitu apabila kapasitas pengolahannya antara 100 - 500 porsi per hari, dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.
 - 3) Golongan A3, yaitu apabila kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi per hari, dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

Dalam hal menetapkan golongan dan unsur dapur, tenaga kerja dan kapasitas sajian untuk tiap golongan tidak sesuai dengan ketentuan di atas, maka ditetapkan unsur dapur sebagai unsur utama untuk menetapkan golongan.

Contoh :

Dapur rumah tangga	: golongan yang mungkin A1 dan A2.
Tenaga kerja	: golongan A2.
Dapur khusus	: golongan yang mungkin A2, B dan C.
Sasaran industri	: golongan B.

C. PENCATATAN DAN PELAPORAN

1. Pengusaha dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/Kantor Kesehatan Pelabuhan dan Asosiasi Jasaboga
 - a. Pengusaha/penanggung jawab dan Asosiasi Jasaboga setempat berkewajiban melaporkan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan atau Kepala KKP setempat bilamana di duga terjadi keracunan makanan. Laporan disampaikan kepada petugas kesehatan terdekat dengan mengisi Formulir 16.
 - b. Pelanggaran terhadap ketentuan yang tercantum dalam keputusan ini dikenakan tindakan sesuai dengan peraturan yang berlaku, seperti :
 - 1) Tindakan penghentian/penutupan sementara kegiatan jasaboga
 - 2) Tuntutan pengadilan, bilamana diduga telah menimbulkan bahaya kesehatan masyarakat seperti kejadian luar biasa/keracunan makanan dan atau kematian.
 - 3) Pencabutan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi disertai berita acara pemeriksaan.
2. Karyawan Jasaboga
 - a. Karyawan jasaboga harus memiliki buku kesehatan karyawan masing-masing.
 - b. Riwayat kesehatan karyawan harus dicatat di dalam buku ini setiap melakukan pemeriksaan kesehatan atau berobat ke dokter atau petugas medik lainnya.
3. Petugas pengawas
 - a. Petugas pengawas harus mencatat semua kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan secara tertib dan teratur.
 - b. Petugas pengawas menyampaikan laporan berkala berupa :
 - 1) Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan dan tindakan yang dilakukan.

- 2) Kegiatan lain yang perlu dilaporkan.
 - c. Pengiriman laporan dilakukan berjenjang dengan tembusan dikirim kepada Direktorat Penyehatan Lingkungan, Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (Ditjen. PP dan PL), Kementerian 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 higiene sanitasi kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Kantor Kesehatan Pelabuhan atau Asosiasi Jasaboga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat.

MENTERI KESEHATAN,

ENDANG RAHAYU SEDYANINGSIH

**CONTOH : REKOMENDASI PENYAJIAN HASIL OLAHAN MAKANAN JASABOGA DI
WILAYAH KANTOR KESEHATAN PELABUHAN**

Kepada Yth. :
Pemilik Jasaboga
Di
.....

Perihal : Rekomendasi penyajian/pemasaran hasil olahan makanan jasaboga

Berdasarkan hasil pemeriksaan kelengkapan persyaratan administrasi higiene sanitasi jasaboga yang dilaksanakan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan..... pada tanggal bulan, tahun....., dengan ini :

memberikan / tidak memberikan *) rekomendasi kepada :

- Nama jasaboga :
- Alamat :
- Nama pemilik :
- Golongan jasaboga :

untuk menyajikan hasil olahan makanannya di wilayah Kantor Kesehatan Pelabuhanselamabulan/tahun *)

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

.....,20.....
Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan

.....
NIP

*) Coret yang tidak perlu

**CONTOH FORMULIR PERMOHONAN SERTIFIKAT LAIK HIGIENE
SANITASI**

Kepada Yth :

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/KKP.....

di

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama :

Umur : tahun

Nomor KTP :

Alamat :

Mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga sebagai dasar untuk mendapatkan Izin Usaha dari Pemerintah Daerah/Administrator Pelabuhan/Bandar Udara/Pos Lintas Batas Darat, adapun :

Nama Perusahaan :

Golongan :

Bersama ini kami lampirkan fotokopi sebagai kelengkapan berkas permohonan, sebagai berikut :

1. Fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku
2. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar
3. Fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha
4. Denah bangunan dapur
5. Surat penunjukkan tenaga sanitarian/ tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi makanan sebagai penanggung jawab jasaboga
6. Fotokopi ijazah tenaga sanitarian/sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi
7. Fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan

Demikian permohonan kami, atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

.....20

.....

Pemohon

(.....)

Catatan : nomor 4 dan 5 coret yang tidak perlu

UJI KELAIKAN FISIK UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA

Nama perusahaan :

Alamat perusahaan :

Nama pengusaha :

Tanggal penilaian :

Nama Pemeriksa :

No.	URAIAN	BOBOT	X
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, 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 kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PENCAHAYAAN		
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	
	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PEMBUANGAN SAMPAH		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	
	KARYAWAN		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti 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	
	MAKANAN		
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (<i>thawing</i>).	5	
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 pemeliharaannya.	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	
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	
	JUMLAH	65	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	JUMLAH	70	
	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	
	JUMLAH	74	
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (<i>grease trap</i>)	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	

No.	URAIAN	BOBOT	X
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	
	JUMLAH	83	
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	
37.	Tersedia ruang belajar.	1	
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring)	1	
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat men-capai suhu -10°C .	4	
	JUMLAH	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 peng-gerak.	1	
	J U M L A H	100	

.....,, 20.....

Pemeriksa

.....

PETUNJUK PENGISIAN UJI KELAIKAN FISIK (Formulir 3)

A. Penjelasan Umum

1. Formulir ini digunakan untuk melakukan uji kelaikan atau penilaian jasaboga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene 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 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 cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom X dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom X dibiarkan kosong.

3. Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga (lihat huruf A butir 5. di atas), 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. Penilaian

Penilaian Higiene Sanitasi didasarkan kepada nilai pemeriksaan yang dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan contoh/spesimen.

a). Pemeriksaan fisik

- Golongan A₁, minimal nilai 65 maksimal 70, atau rangking 65 – 70%
- Golongan A₂, minimal nilai 70 maksimal 74, atau rangking 70 – 74%
- Golongan A₃, minimal nilai 74 maksimal 83, atau rangking 74 – 83%
- Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau rangking 83 – 92%
- Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 – 100%

b). Pemeriksaan laboratorium

- Jumlah cemaran *Eschericia.coli* (*E.coli*) pada makanan harus nol (negatif)
- Angka kuman pada alat makan dan minum harus nol (negatif).
- 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, ditunda sampai hasil laboratorium memenuhi syarat.

6. Formulir ini ditandatangani oleh petugas pemeriksa, sebagai laporan uji kelaikan pemeriksaan fisik jasaboga, yang diperlukan untuk mengambil keputusan.

Formulir 4

CONTOH : FORM PENGAMBILAN/PENGIRIMAN SAMPEL MAKANAN DAN SPECIMEN JASABOGA

Nama Perusahaan :

Golongan :

Tanggal pengambilan :

Petugas yang mengambil :

Uraian contoh yang diambil :

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

....., 20

PENGUSAHA,

PETUGAS

(.....)

(.....)

Tanggal diterima
Petugas Laboratorium

(.....)

PETUNJUK PENGISIAN (Formulir 4)

NO.	TENTANG	TULISAN	CONTOH
1.	Nama perusahaan	Cukup jelas	
2.	Golongan	Cukup jelas	
3.	Tanggal pengambilan	Tanggal, bulan dan tahun	27 September 2010
4.	Petugas yang mengambil	Nama petugas yang melakukan pengambilan sampel/specimen	Rinarso Ramadhan

NO.	TENTANG	TULISAN	CONTOH
5.	Kolom (1)	Nomor urut sampel	1, 2, 3 dst
6.	(2)	Nama sampel/specimen yang diambil	1) Daging 2) Usap alat piring
7.	(3)	Nomor kode dari sampel	A ₁ , A ₂ , B dst
8.	(4)	Jumlah satuan yg diambil dari sampel/specimen	1) 250 gr 2) 1 buah 3) 500 cc
9.	(5)	Sebutkan jenis pemeriksaan yang ingin dikerjakan	1) E. Coli 2) Salmonella
10.	(6)	Catatan diisi bila diperlukan, (diambil dari)	- diambil - dari kulkas - diambil dari sisa makanan

CONTOH: BERITA ACARA KELAIKAN FISIK

Pada hari ini tanggal bulan tahun telah dilakukan penelitian uji kelaikan fisik higiene sanitasi jasaboga dengan Formulir 2 terhadap :

Nama perusahaan :

Golongan :

Alamat :

yang dilakukan oleh Tim Pemeriksa Jasaboga dari

Hasil pemeriksaan fisik persyaratan higiene sanitasi, mendapat nilai : (dengan huruf.....), kesimpulan dinyatakan, layak / belum layak *) untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

....., 20.....

.....
pemeriksa jasaboga

Petugas

1.
2.
3.

*) Coret yang tidak perlu

Formulir 6

CONTOH : BERITA ACARA PENELITIAN PEMERIKSAAN SAMPEL/SPECIMEN

Pada hari ini tanggal bulan tahun telah dilakukan penelitian hasil pemeriksaan laboratorium di terhadap sampel dan specimen jasaboga :

Nama perusahaan:

Golongan :

Alamat :

Jumlah sampel dan specimen yang diperiksa:buah

Hasil pemeriksaan :

Jumlah sampel/specimen *) yang memenuhi syarat buah

Jumlah sampel/specimen *) yang tidak memenuhi syarat.....buah

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

..... 20.....

Petugas pemeriksa

Catatan : Hasil pemeriksaan laboratorium disimpan dengan baik

CONTOH : SURAT REKOMENDASI LAIK HIGIENE SANITASI

Nomor : 20.....

Lampiran:

Kepada Yth. :

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota /KKP.....

Di

.....

Perihal : Rekomendasi laik higiene sanitasi jasaboga

Berdasarkan berita acara pemeriksaan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel dan specimen untuk penilaian persyaratan higiene sanitasi jasaboga yang telah dilaksanakan oleh Tim Pemeriksa Jasaboga pada tanggal, bulan, tahun.....

Bersama ini kami sampaikan bahwa :

Nama jasaboga :
 Alamat :
 Nama pemilik :
 Golongan jasaboga :

Dapat diberikan / ditolak *) pemberian sertifikat laik higiene sanitasi jasaboga dengan alasan seperti terlampir.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Petugas pemeriksa jasaboga

(.....)

*) Coret yang tidak perlu

CONTOH : SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI JASABOGA

**SERTIFIKAT
LAIK HIGIENE SANITASI JASABOGA**

Nomor :
Golongan :

Berdasarkan pertimbangan:

1. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomortentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.
2. Keputusan Daerah Nomortanggal.....tentang Pengawasan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan.
3. Telah memenuhi kelengkapan persyaratan administrasi dan hasil pemeriksaan uji kelaikan Higiene Sanitasi Makanan.

Diberikan Laik Higiene Sanitasi Jasaboga kepada:

1. Nama Perusahaan.....:
2. Nama Pengusaha /:
Penanggung Jawab
3. Alamat Perusahaan:

Dengan ketentuan : **Berlaku selama 3 (tiga) tahun**

Dinyatakan tidak berlaku lagi apabila terjadi perubahan/mutasi, atau tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi dan peraturan perundangan yang berlaku.

Pas Photo
4 X 6 cm

Dikeluarkan di :
Pada tanggal :

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota/KKP.....

.....
NIP

CONTOH: SERTIFIKAT KURSUS PENGUSAHA/PENANGGUNGJAWAB JASABOGA**(bagian depan)****SERTIFIKAT KURSUS HIGIENE SANITASI MAKANAN
NOMOR : _____**

Berdasarkan Permenkes Nomor : tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga, telah dilaksanakan Evaluasi / Kursus Higiene Sanitasi Makanan bagi **Pengusaha / Penanggung Jawab** yang diselenggarakan oleh, pada tanggal, bertempat di, dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi Nomor....., tanggal, tentang Penetapan Peserta Yang Lulus Evaluasi Kursus Higiene 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 higiene sanitasi makanan.

_____, _____ 20 ____
 PENYELENGGARA PELATIHAN,
 KETUA,

(bagian belakang)

HASIL EVALUASI KURSUS HIGIENE SANITASI MAKANAN

MATERI PELAJARAN YANG DIKUTI

Kelompok Dasar :

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

Kelompok Inti :

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

Kelompok Penunjang :

16. _____
17. _____
18. _____

NILAI EVALUASI RATA RATA :

_____(_____)

KETUA TIM EVALUASI
KURSUS HIGIENE SANITASI
MAKANAN

NIP

CONTOH: SERTIFIKAT KURSUS PENJAMAH MAKANAN

(bagian depan)

**SERTIFIKAT KURSUS HIGIENE SANITASI MAKANAN
NOMOR :**

Berdasarkan Permenkes Nomor tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga, telah dilaksanakan Evaluasi / Kursus Higiene Sanitasi Makanan bagi **Penjamah Makanan** yang diselenggarakan oleh, pada tanggal, bertempat di, dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi No....., tanggal, tentang Penetapan Peserta Yang Lulus Evaluasi Kursus Higiene 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*).

.....20

PENYELENGGARA PELATIHAN
 KETUA,

.....

(bagian belakang)

HASIL EVALUASI KURSUS HIGIENE SANITASI MAKANAN

MATERI PELAJARAN YANG DIKUTI

Kelompok Dasar :

1. Perundang-undangan di Bidang Higiene Sanitasi Makanan

Kelompok Inti :

2. Bahan Pencemar Terhadap Makanan
3. Penyakit Bawaan Makanan
4. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman
5. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan
6. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
7. Higiene Perorangan

Kelompok Penunjang :

8. _____
9. _____
10. _____

NILAI EVALUASI RATA RATA :

_____ (_____)

**KETUA TIM EVALUASI
KURSUS HIGIENE
SANITASI MAKANAN**

NIP

Formulir 11

LAPORAN PEMERIKSAAN / PENGAWASAN JASA BOGA

NAMA PERUSAHAAN	ALAMAT	PELABUHAN	KOTA	KECAMATAN	KELURAHAN
-----------------	--------	-----------	------	-----------	-----------

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

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

OBJEK	X	BOBOT	URAIAN
			MAKANAN
(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 (<i>thawing</i>)
(7)		4	Perlindungan makanan matang
8		2	Perlakuan terhadap makanan selama tahap penyimpanan, persiapan, penyajian & pengangkutan.
9		2	Kontak langsung anggota tubuh dengan makanan .
10		1	Penyimpanan alat untuk pengambil makanan. (sendok, penjepit dsb)

OBJEK	X	BOBOT	URAIAN
			KARYAWAN
(11)		5	Kesehatan karyawan.
(12)		5	Kebersihan dan perilaku.
(13)		1	Pakaian bersih, kuku dan rambut dipotong pendek dan bersih.
			PERALATAN MAKAN DAN MASAK
14		3	Peralatan yang permukaannya kontak dengan makanan.
15		1	Peralatan yang permukaannya tidak kontak dengan makanan.
16		2	Fasilitas pencucian piring dan peralatan
17		1	Tersedia alat pengukur desinfektan untuk 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.

OBJEK	X	BOBOT	URAIAN
(22)		4	Desinfektan/tindakan 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)		3	Sumber air dingin dengan air panas.
			AIR LIMBAH
(28)		4	Pembuangan air kotor/limbah.
			PERPIPAAN
29		1	Pemasangan dan konstruksi perpipaan.
(30)		5	Tidak terjadi hubungan antara pipa air bersih dan air kotor.
			FASILITAS CUCI TANGAN & TOILET
(31)		4	Konstruksi, jumlah tempat cuci tangan dan pemeliharaannya,
32		2	Konstruksi, letak toilet dan pemeliharaannya.
			PEMBUANGAN SAMPAH
33		2	Jumlah konstruksi dan frekwensi pembuangan sampah.

OBJEK	X	BOBOT	URAIAN
34		1	Halaman luar, sekitar bangunan dan kebersihan.
			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 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 dalam keadaan bersih, rapih dan teratur.
		100	

PETUNJUK PEMERIKSAAN HIGIENE SANITASI JASABOGA

I. CARA PENGISIAN : Setiap penyimpangan yang ditemukan diberikan tanda % pada kolom yang tersedia.

Untuk obyek yang memenuhi persyaratan kolom X dikosongkan.

II. CARA PENILAIAN : Penilaian adalah merupakan jumlah penyimpangan yang terjadi yaitu dengan cara menjumlahkan nilai bobot yang bertanda % pada kolom X lalu dibagi dan hasilnya dikalikan 100 % = jumlah penyimpangan (dalam %)

III. SARAN PERBAIKAN

Setiap penyimpangan dari persyaratan harus dapat diperbaiki.

1. Semua penyimpangan pada obyek yang berbobot 3, 4 dan 5 harus segera diperbaiki tanpa melihat nilai pemeriksaan (*score*). Obyek ini segera dapat diperbaiki paling lama 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 segera diperbaiki sampai waktu pemeriksaan berikutnya
3. Jika nilai pemeriksaan (*score*) mencapai 70-85% (penyimpangan antara 16 – 30) maka obyek yang berbobot 1 dan 2 harus segera diperbaiki dalam waktu tidak lebih dari 30 hari.
4. Jika nilai pemeriksaan (*score*) di bawah 70% (penyimpangan di atas 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/Administrator Pelabuhan.

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 orisinil, kemasan asli, mempunyai label dan telah terdaftar.
3. Suhu penyimpanan sesuai dengan persyaratan untuk setiap tahap dan jenis makanan seperti daging -5°C, ikan 0°C, sayuran 10°C buah dan minuman 10°C - 15°C.
4. Tersedia AC, kipas angin atau exhauster serta jendela yang dapat berfungsi dengan baik.
5. Tersedia termometer yang dapat memantau suhu ruang atau alat penyimpanan.
6. Pencairan makanan beku secara perlahan pada suhu 10°C sampai kekenyalan makanan jadi/matang menjadi normal kembali (*thawing*).

7. Makanan ditutup agar terhindar dari debu, kotoran serangga atau hewan lain. Makanan sisa tidak disimpan tetapi dipisah dan tidak untuk disajikan kembali.
8. Makanan harus diperlakukan secara hati-hati pada saat mengolah, membawa, menyimpan, menyajikan dan mengangkut makanan, seperti memindah makanan, membagi, mewartahi dan lain-lain.
9. Menangani makanan jadi/matang dengan menggunakan alat pengaman seperti sarung tangan khusus / plastik yang bersih atau alat lainnya. Makanan mentah yang akan dimasak / dipanaskan secara terbatas dapat dipegang dengan tangan.
10. Sendok es cream, sendok, pisau pemotong disimpan dengan baik dan harus terlindung kebersihannya.
11. Karyawan tidak boleh menderita penyakit menular seperti penyakit kulit, bisul, koreng, infeksi saluran pernafasan atas atau luka terbuka harus segera ditutup dengan plester tahan air.
12. Cuci tangan pakai sabun sesering mungkin, perilaku yang sehat seperti tidak memegang rambut, mengorek hidung, telinga, gigi / mulut atau bagian tubuh lainnya. Kuku dipotong pendek, bersih, dan apabila bersin atau batuk harus ditutup dengan tissue.
13. Pakaian sebaiknya seragam, bersih, rapi dan rambut dipotong pendek atau ditutup topi.
14. Kebersihan peralatan harus dijaga, bentuk alat aman, pemeliharaan dan penyimpanannya bebas dari noda, karat, sisa makanan, utuh tidak rusak / penyok dan aman digunakan, tidak berbahaya atau menyebabkan kecelakaan selama digunakan.
15. Kebersihan, bentuk, pemeliharaan dan penyimpanan, tidak rusak / 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 terlindung dari cemaran / debu dan berada dalam keadaan dikemas serta pembagiannya langsung untuk pemakai.
19. Tidak menggunakan alat sekali pakai untuk digunakan kembali walaupun telah dicuci kembali.
20. Tersedia bak pencuci awal tersendiri, sebelum dicuci dilakukan proses pemisahan sampah kemudian dilakukan perendaman / penguyuran serta penyabunan dengan detergent / bahan pembersih lain.
21. Kondisi air yang digunakan harus bersih secara fisik, dialirkan melalui pipa/kran dan suhu dalam keadaan 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 dan lap pengering dijaga kebersihannya, bahan lap tidak menimbulkan noda / sisa benang, tempat penirisan bebas debu / endapan.
24. Alat harus utuh, bentuk aman dan kebersihan alat harus bebas dari sisa makanan, lemak dan bahan pencuci.
25. Alat bersih dan bebas dari sisa-sisa bahan pencucian.
26. Cara penyimpanan terlindung dari pencemaran, ruang penyimpanan tidak mudah berdebu, rak atau tempat penyimpanan bersih dan teratur Ruang bebas dari lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
27. Sumber air panas dialirkan melalui saluran / kran, demikian pula air dingin.

28. Saluran air limbah ke air dan tertutup, aliran lancar, tidak menimbulkan rembesan di permukaan tanah / terjadi genangan. Air limbah dibuang ke sarana pembuangan tersendiri atau ke riol / got kota.
29. Sambungan pipa yang baik tidak bocor, tidak berhubungan dengan saluran pembuangan air limbah atau sumber pengotoran lainnya.
30. Pipa air bersih tidak terjadi kebocoran, tidak berhubungan dengan saluran pembuangan air limbah, air bersih yang mengalir tidak terkontaminasi air kotor.
31. Tempat cuci tangan dengan air mengalir berfungsi dengan baik, dilengkapi sabun dan pengering tangan dan disediakan tempat sampah yang tertutup dan dipelihara kebersihannya.
32. Toilet dilengkapi dengan pintu yang dapat menutup sempurna, dinding kedap air, dipelihara kebersihannya, serta tidak pernah ada kotoran di lubang WC. Dilengkapi tempat cuci tangan dengan air mengalir, sabun 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 sampah dibuang.
34. Halaman bersih, tidak ada tumpukan sampah, puing atau barang-barang tidak terpakai lainnya dan tidak ada genangan air.
35. Semua konstruksi bangunan dirancang anti lalat, kecoa dan tikus maupun hewan lain seperti burung atau hewan pengerat misalnya menggunakan bahan bangunan yang tidak berlubang, apabila ada celah harus sempit atau tidak membuat dinding rangkap atau ventilasi yang terbuka tanpa kawat kasa maupun membuat lubang pembuangan air limbah.
36. Lantai dibuat dengan konstruksi yang kuat, aman dan kedap air. Pemeliharaan fisik diselenggarakan secara teratur dan terus menerus, seperti segera memperbaiki yang rusak, pecah dan sebagainya. Kebersihannya dijaga setiap saat dan selalu kering, tidak lembab dan tidak licin.
37. Dinding dan langit-langit dibuat dengan konstruksi aman, kuat, tidak lembab dan tidak menyimpan debu. Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air/porselen setinggi 2 meter dari lantai. Pemeliharaan fisik diselenggarakan dengan baik dan terus menerus, seperti perbaikan kerusakan, pecah, lepas dan sebagainya. Kebersihan dijaga setiap saat dan selalu dalam keadaan kering/tidak lembab. Penghawaan alam melalui jendela terbuka atau lubang angin serta cukup memberikan sirkulasi udara dengan baik.
38. Cahaya alam melalui jendela / genteng kaca yang dapat menerangi ruangan kerja. Cahaya buatan cukup terang tetapi tidak menimbulkan panas yang mengganggu. Pencahayaan buatan dengan lampu dipasang paralel (bukan tunggal) dengan kuat cahaya sedikitnya 40 - 60 watt.
39. Suhu ruangan cukup nyaman dan tidak mengganggu dalam bekerja, atau terlalu panas sehingga tubuh selalu berkeringat sehingga memungkinkan dapat mencemari makanan. Dapat menetralkan bau yang mengganggu pernafasan. Penghawaan buatan dengan memasang alat blower, AC atau exhauster fan atau kipas angin yang berfungsi dengan baik.
40. Ruang ganti pakaian tersedia dilengkapi kotak penyimpanan pakaian (*locker*). Kebersihan dan kerapian dipelihara rutin, demikian pula pencahayaan, penghawaan dan suhu ruangan.

41. Racun, pestisida dan bahan kimia lain yang berbahaya disimpan di tempat khusus, terlindung dengan aman dan penyimpanannya memakai tanda khusus. Ruang penyimpanan merupakan ruang khusus untuk penyimpanan bahan pemberantasan hama dan tidak untuk menyimpan bahan lain.
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 khusus bagian tehnik pemeliharaan / perbaikan dan pembersihan dan bukan merupakan penjamah makanan. Dapur tidak dijadikan tempat untuk tidur, tempat cuci pakaian, jemur pakaian, gantung pakaian.
44. Barang-barang yang tidak digunakan baik makanan atau bahan lain disimpan di tempat penyimpanannya masing-masing. Khusus bahan makanan disimpan dalam tempat yang bersih, teratur dan ditempatkan tidak langsung menyentuh lantai atau meja kerja.

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

PENDATAAN JASABOGA

1.	Nama Pengusaha	:	No. KTP	:
2.	Nama Perusahaan	:	Tahun mulai produksi:	:
3.	Alamat Perusahaan	:	Kab/Kota/Pelabuhan.....	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 1.000	4. <input type="checkbox"/> lebih dari 1.000 hidangan		
5.	P e l a y a n a n					
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	a
d.	Kendaraan pengangkutan makanan		1. <input type="checkbox"/> Kendaraan khusus	2. <input type="checkbox"/> Kendaraan biasa	3. <input type="checkbox"/> Lain-lain	
6.	P e n g e l o l a a n					
a.	Cara pengelolaan		1. <input type="checkbox"/> dikelola secara profesional	2. <input type="checkbox"/> dikelola secara sambilan /tidak profesional/amatir		
b.	Tenaga pengelolaan		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"/> (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.	U n i t P r o d u k s i					
a.	Dapur		1. <input type="checkbox"/> Dapur rumah tangga (bersatu dengan rumah tinggal)			
			2. <input type="checkbox"/> Dapur khusus (bangunan khusus untuk jasaboga)			
			Luas lantai :..... X meter <input type="text"/> m ²			

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"/> Di sarana tersendiri yang dikonstruksi dengan baik 2. <input type="checkbox"/> Dibuang ke sarana umum (got/riol) 2. <input type="checkbox"/> Dibuang sembarangan.
d.	Alat penangkap lemak (grease trap) pada 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 dan lemari penyimpanan pakaian karyawan (loker)	1. <input type="checkbox"/> Ada 2. <input type="checkbox"/> Tidak ada
d.	Kamar mandi / toilet yang 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)	
12.20..... YANG MENDATA, (.....) (tanda tangan dan nama terang)	

Formulir 13

REGISTRASI PENDATAAN JASABOGA KABUPATEN/KOTA/PELABUHAN

No.	Tanggal	Nama Jasaboga	Nama Pengusaha	Alamat Jasaboga	Jumlah Karyawan	Luas Dapur (M ²)	Kapasitas Sajian	Gol.	Nomor Tanda Terdata	Ket.
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)

Formulir 14

REGISTER LAIK HIGIENE SANITASI JASABOGA KABUPATEN/KOTA/PELABUHAN

No	Nama Jasaboga	Gol	Alamat	Tgl hasil uji kelaikan	No. kelaikan	Tgl penerbitan Laik Higiene Sanitasi Jasaboga	No. Izin Usaha	Tgl izin usaha	Ket
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(9)	(10)	(11)

Formulir 15

BUKU KESEHATAN KARYAWAN

KABUPATEN/KOTA/KANTOR KESEHATAN PELABUHAN

.....

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 (*rectal swab*)

FORMULIR LAPORAN KEJADIAN LUAR BIASA

LAPORAN KEJADIAN LUAR BIASA (KLB)

KERACUNAN MAKANAN JASABOGA

- 1. Nama jasaboga :
- Golongan :
- Alamat dan No. telepon :
- 2. Tanggal kejadian :
- Alamat kejadian :
- Jumlah sajian/jenis makanan :
- Jam penyajian :
- Menu yang disajikan :
- 3. Jumlah orang yang makan :
- Jumlah orang yang sakit :
- 4. Perkiraan makanan :
- penyebab :
- 5. Tindakan yang telah :
- dilakukan :
- :
- 6. Permintaan bantuan :

.....,20..
Pemimpin Perusahaan

.....
Nama terang