

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
RUMAH MAKAN GOLONGAN A1 DAN A2**

Nama Rumah Makan :
 Alamat :
 Nama Pengelola/Pemilik/Peanggung Jawab :
 Jumlah Penjamah Pangan :
 Nomor Induk Berusaha (NIB) :
 Nama Pemeriksa :
 Tanggal Penilaian :
 Tipe Rumah Makan : Golongan A1/ Golongan A2*
 (*Coret yang tidak perlu)

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
Inspeksi Area Luar TPP			
1	Lokasi bebas banjir	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1
4	Tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan	N/A	2
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen			
1	Area ruang makan konsumen bersih	1	1
2	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, dapat diabaikan persyaratan ini)	1	1
3	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	1	1
4	Memiliki tempat sampah:	1	1
	a. Tertutup rapat	1	1
	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2	2
5	Tempat / area makan atau meja makan konsumen:		
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	3	3
	b. Utuh / rata	1	1
	c. Kedap air	1	1
6	Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):		
	a. Bersih	3	3
	b. Utuh	2	2
	c. Aman bagi kesehatan	3	3
	d. Tara pangan (<i>Food grade</i>)	3	3
7	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup	3	3
8	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ (<i>coolbox</i>)	3	3
9	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu diatas 60°C (wadah dengan pengemas)	3	3
10	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang	3	3

11	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
12	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>	3	3
Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan			
A	Area penyimpanan		
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman	2	2
2	Tersedia akses jamban / toilet yang mudah diakses	2	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:		
	a. Menggunakan air mengalir	2	2
3	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:	3	3
	a. Air mengalir	3	3
	b. Sabun cuci tangan	3	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup	2	2
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2	NA
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3	3
11	Lantai :		
	a. Rata	1	1
11	b. Mudah dibersihkan	1	1
12	Memiliki ventilasi udara, dengan:	1	NA
a	Bahan kuat dan tahan lama	1	NA
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	NA
c	Jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	NA
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan		
8	Bahan Pangan:		
	a. Mutu baik	1	1
b.	Utuh dan tidak rusak	1	1
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a. Memiliki label	2	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2
	c. Tidak kadaluarsa	2	2
d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2
3	Pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi:		
	a. Bersih	2	NA
	b. Tersusun rapih sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2	NA
c.	Tidak terlalu padat	2	NA
4	Bahan pangan:		
	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (<i>food grade</i>)	2	2
	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	2
	c. Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluarsa	2	2
d.	Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
C	Persiapan dan Pengolahan / Pemasakan Pangan		
1	Pencahayaan cukup terang	2	2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2
3	Melakukan <i>thawing</i> / pelunakan pangan dengan benar	2	2

4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3	3
5	Personil yang bekerja pada area ini :		
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3
	b. Menggunakan APD:		
	1. Celemek	2	2
	2. Masker	3	3
	3. Hairnet / penutup rambut	3	3
	c. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
	d. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3
	e. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain – lain) ketika mengolah pangan	3	3
	f. Pada saat mengolah pangan :		
	1. Tidak Merokok	3	3
	2. Tidak Bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3
	3. Tidak Meludah sembarangan	3	3
	4. Tidak Mengunyah makanan/permen	3	3
	5. menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan	3	3
1	g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3
	h. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
	i. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2	2
	j. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	333	3
	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)		
	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	a. Bahan kuat	2	2
	b. Tidak berkarat	3	3
	c. Tara Pangan (food Grade)	3	3
	d. Bersih sebelum digunakan	3	3
	e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2
	f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3
	g. Peralatan masak/ makanan sekali pakai tidak dipakai ulang dan food grade	3	3
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2
Penyajian Pangan Matang			
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang	3	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu >60°C	3	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu <5°C	3	3
4	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad yang disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/(coolbox)	3	3
5	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3
7	Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a. Piring bersih dan tara pangan	3	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan	3	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan	3	3
	d. Sedotan bersih dan tara pangan	3	3
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3

2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
Total Ketidaksesuaian			
F	Catatan Lain		

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan A1 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 225) * 100)$
Golongan A2 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 215) * 100)$

Skor Inspeksi :

Kesimpulan:

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP