

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN GERAI PANGAN JAJANAN

Nama Gerai Pangan Jajanan :
 Alamat :

 Nama Pengelola/Pemilik/
 Penanggung Jawab TPP :
 Jumlah Penjamah Pangan :
 Nomor Induk Berusaha/NIB :
 Nama Pemeriksa :
 Lokasi dapur gerai :
 Tanggal Penilaian :

No		Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Lokasi Sekitar Gerai Jajanan			
1	Lokasi bebas banjir		3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran		1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit		1
4	Memiliki tenda/atap pelindung jika beroperasi pada bangunan semi permanen		1
5	Jika menggunakan tenda:		
	a.	Bahan kuat dan mudah dibersihkan	1
	b.	Kedap air	1
Inspeksi Tempat Penjualan Pangan			
A	Personel		
1	Penjual pangan:		
	a.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	3
	b.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	c.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> secara teratur	3
	d.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjapit makanan)	3
	e.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
	f.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2
	g.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	3

No		Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
	h.	Personil yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan yang terbuka secara langsung sebelum mencuci tangan	3
	i.	Tidak merokok pada saat menangani pangan	3
	j.	Tidak menggaruk-garuk anggota badan dan langsung menangani pangan tanpa terlebih dahulu mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>	3
B	Penyimpanan dan Pengemasan Pangan Matang		
1	Meja atau rak penyimpanan pangan bersih dan kuat		1
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)		3
3	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan		2
4	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang		3
5	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C		3
6	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C		3
7	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/(<i>coolbox</i>)		3
8	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya		3
9	Tidak terdapat pangan yang busuk/basi		3
10	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		3
11	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a.	Piring bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	b.	Gelas bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	c.	Sendok bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
	d.	Sedotan bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
12	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit pada area penyajian pangan		3
13	Tersedia tempat sampah (dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara)		2
14	Lap/kain majun yang digunakan untuk mengelap permukaan peralatan atau meja bersih dan rutin diganti		2
Total Nilai Ketidaksesuaian			
Catatan Lain			

Rumus Skor Total Inspeksi: $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian} / 83) * 100)$

Skor Inspeksi:

Kesimpulan:

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP