



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Penanggulangan Penyakit
Balai Kekarantinaan Kesehatan

Jalan Cikapayang No.5
Bandung 40116
(022) 4219305
<https://www.balaikarkesbandung.kemkes.go.id>

PENGAWASAN HIGIENE SANITASI PANGAN BERBASIS

Wilayah Kerja :
Tanggal Pemeriksaan :
Nama TPP :
Petugas Pemeriksa :
Pemilik/Penanggungjawab :
Jumlah Karyawan :

No	Yang Diawasi	Penilaian				
A	Profil Pangan	1	Pangan memiliki pH < 4,6 atau Aw < 0,85, Atau pangan mengandung gula tinggi Ya Tidak (lanjut ke pertanyaan 2)			
		2	Pangan tidak termasuk kategori pangan berpotensi pertumbuhan bakteri Ya (lanjut ke pertanyaan 3) Tidak			
		3	Pangan pH > 4,6 dan Aw < 0,85 atau pH < 4,6 dan Aw > 0,85 Pangan pH > 4,6 dan atau Aw > 0,86			
B	Bahaya Pangan	1	Pangan dikonsumsi mentah atau tidak mengalami proses pemanasan Ya Tidak (lanjut ke pertanyaan 2)			
		2	Pangan dikonsumsi sebelum 4 jam atau pangan di awetkan Ya Tidak (lanjut ke pertanyaan 3)			
		3	Pangan dikemas tertutup dan disimpan dengan baik terhindar dari kontaminasi Ya tidak			
C	Ukuran Bisnis	Penilaian Skor Ukuran Bisnis				
		Kapasitas Produksi	1-2 Pekerja	3-19 Pekerja	20-100 Pekerja	>100 Pekerja
		<100kg kg/bulan atau <400 porsi/bulan	Usaha Mikro, Skor 5	Usaha Kecil, Skor 10	Usaha Menengah, Skor 15	Usaha Besar, Skor 20

		<400 porsi/bulan	Skor 5	Skor 10	Usaha Menengah, Skor 15	Skor 20
		100-200 kg kg/bulan atau 400-800 porsi/ bulan	Usaha Kecil, Skor 10	Usaha Menengah, Skor 15	Usaha Besar, Skor 20	Usaha Besar, Skor 20
		200-500 kg kg/bulan atau 801-1000 porsi/ bulan	Usaha Menengah, Skor 15	Usaha Besar, Skor 20	Usaha Besar, Skor 20	Usaha Besar, Skor 20
		>500 kg kg/bulan atau >1000 porsi/ bulan	Usaha Besar, Skor 20	Usaha Besar, Skor 20	Usaha Besar, Skor 20	Usaha Besar, Skor 20
D	Riwayat Ketidaksesuaian Inspeksi Sebelumnya	1	Risiko Rendah			
		2	Risiko Sedang			
		3	Risiko Tinggi			
Hasil Penjumlahan (A+B+C+D)						
Saran dan Rencana Tindak Lanjut :						

RISIKO

Skor	Kategori	Hasil
5	Risiko Rendah	
5	Risiko Rendah	
10	Risiko Sedang	
15	Risiko Tinggi	
15	Risiko Tinggi	
5	Risiko Rendah	
10	Risiko Sedang	
15	Risiko Tinggi	
5	Risiko Rendah	
10	Risiko Sedang	
15	Risiko Tinggi	

5 10 15	Risiko Rendah Risiko Sedang Risiko Tinggi	
	Risiko Rendah	0

FORMULIR KESEHATAN LINGKUNGAN
RUMAH MAKAN GOL. A1 DAN A2

Nama Rumah Makan :
 Alamat :
 Nama Pengelola / Pemilik / Penanggungjawab :
 Jumlah Penjamah Pangan :
 Nomor Izin Berusaha (NIB) :
 Nama Pemeriksa :
 Tanggal Penilaian :
 Tipe Rumah Makan : Golongan A1 / Golongan A2*
 (*coret yang tidak perlu)

Berdasarkan Permenkes Nomo 14 Tahun 2021

No.		Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			Gol A1	Gol 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 tempat makan konsumen bersih		1	1
2	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, maka abaikan persyaratan ini)		1	1
3	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi 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 mej amakan 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 didalam lemari display yang tertutup		3	3
8	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu < 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 > 60° C (wadah dengan pemanas)		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 penvakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3

No.	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Gol A1	Gol A2
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	Umum		
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
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 berbahaya 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	N/A
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
b.	Mudah dibersihkan	1	1
12	Memiliki ventilasi udara dengan:	1	N/A
a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	N/A
b.	Jika terbuka memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	N/A
c.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	N/A
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan		
1	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 kadaluwarsa	2	2
d.	Kemasan tidak rusak (mengelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2
3	Pangan yang disimpan di kulkas dengan kondisi:		
a.	Bersih	2	N/A
b.	Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang diatas and mentah dibagian bawah)	2	N/A
c.	Tidak terlalu padat	2	N/A
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 kadaluwarsa	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 thawing / pelunakan pangan dengan benar	2	2
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3	3

No.	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Gol A1	Gol A2
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	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. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3	3
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	3	3
Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)			
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
a.	Bahan kuat	2	2
b.	Tidak berkarat	3	3
c.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	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 / makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	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 dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak	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 disimpan dalam suhu yang aman yaitu < 5° C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin (<i>coolbox</i>)	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 memenuhi 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

No.	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			Gol A1	Gol A2
	d.	Sedotan bersih dan tara pangan	3	3
Pengemasan Pangan Matang				
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (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				
D	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 petugas pengelola /
pemilik TPP,



Kementerian Kesehatan

Direktorat Jenderal
Penanggulangan Penyakit

Balai Kekarantinaan Kesehatan Kelas I Bandung

Jalan Cikapayang No.5
Bandung 40116

(022) 4219305

<https://www.balaikarkesbandung.kemkes.go.id>

FORMULIR KESEHATAN LINGKUNGAN RESTORAN / RESTORAN HOTEL

Nama Restoran :
 Alamat :
 Nama Pengelola / Pemilik /
 Penanggungjawab :
 Jumlah Penjamah Pangan :
 Nomor Izin Usaha :
 Nama Pemeriksa :
 Tanggal Penilaian :

Berdasarkan Permenkes Nomo 14 Tahun 2021

Berdasarkan Penemuan Nomor 14 Tahun 2021		
No.	Kriteria Penilaian	Lingkari pada persyaratan terpe
		Restoran
Inspeksi Area Luar TPP		
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen		
1	Area ruang makan konsumen bersih	1
2	Sarana di tempat makan :	
	a. Meja makan bersih	2
	b. Kursi / alas duduk bersih	1
	c. peralatan makan bersih dan tertutup	3
	d. Tempat bumbu tertutup dan bersih	2
3	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk	1
4	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, dapat diabaikan)	1
5	Memiliki tempat sampah	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c. Dilapisi plastik	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1
6	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi alami atau buatan)	1
7	Toilet tidak berhubungan langsung dengan area makan atau ada upaya penyekatan jamban / toilet	2
	a. Toilet dilengkapi dengan sabun	2
	b. Tersedia air mengalir	2

	c.	Dilengkapi tempat sampah	1
8		Memiliki wastafel untuk cuci tangan konsumen :	2
	a.	Dilengkapi sabun cuci tangan	2
	b.	Dilengkapi air mengalir	2
	c.	Mudah dibersihkan	1
	d.	Dilengkapi tisu / pengering tangan	1
	e.	Ada petunjuk atau pedoman cara cuci tangan (poster atau tulisan)	1
9		Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	2
10		Personel yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan secara langsung setelah menyentuh uang / kartu pembayaran / mesin pembayaran	3
Inspeksi Area Fasilitas Karyawan dan Penerimaan Bahan Baku			
A. Fasilitas Karyawan			
1		Terdapat loker dengan :	1
	a.	Terpisah antara laki-laki dan perempuan	1
	b.	Terdapat aturan tertulis penggunaan loker	1
	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan	2
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	2
2		Terdapat tempat istirahat untuk karyawan / penjamah pangan	1
B. Area Penerimaan Bahan Baku			
1		Area penerimaan bersih	1
2		Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2
3		<i>Transit time</i> cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak	2
4		Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) harus sesuai	2
5		Bahan pangan pada saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan	2
6		Bahan baku pangan dalam kemasan :	
	a.	Memiliki label	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2
	c.	Tidak kadaluwarsa	2
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2
7		Bahan pangan yang tidak dikemas / berlabel berasal dari sumber yang jelas / dipercaya	1
8		Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	2
9		Tidak menggunakan makanan sisa sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2
10		Jika terdapat menu yang menggunakan bahan baku es batu, maka es batu kualitas air minum dan disimpan dalam tempat khusus	2
11		Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak	2
12		Restoran hotel harus memiliki pintu masuk bahan baku dan pintu keluar pangan matang terpisah	N/A
Inspeksi Area Dapur			
A. Area Penyimpanan			
1		Dinding ruang penyimpanan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2
	b.	Tidak retak	2
2		Lantai ruang penyimpanan :	2
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai kearah pembuangan air)	2

	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
3		Langit - langit :	
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b.	Bersih	1
	c.	Tertutup rapat	1
	d.	Tidak ada jamur	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1
	f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2
4		Menggunakan kartu stok(FIFO /FEFO)	1
5		Personel yang bekerja pada area ini:	
	a.	Sehat	2
	b.	Menggunakan APD (masker) dengan benar	1
	c.	Menggunakan pakaian kerja	1
6		Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1
7		Tersedia tempat sampah yang:	1
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan	1
	c.	Dilapisi plastik	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	e.	Pembuangan minimal 1 x 24 jam	1
8		Memiliki ventilasi udara, dengan:	1
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
	b.	Jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1
9		Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
10		Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, tidak menggunakan racun, tetapi jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3
11		Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2
Area Penyimpanan Bahan Pangan			
1		Ruang penyimpanan atau alat penyimpanan bahan pangan:	
	a.	Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2
	b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2
	c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu $\leq -18^{\circ}\text{C}$ atau dibawahnya	2
	d.	Semua bahan pangan disimpan pada rak-rak (<i>pallet</i>) dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit	2
	e.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C	2
	f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kadaluwarsa (FIFO/FEFO tidak berjalan)	2
	g.	Tidak terdapat pangan yang busuk	2
2		Chiller / freezer (jika ada):	
	a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3
	b.	Chiller / freezer atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2
	c.	Suhu chiller sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) & terdapat dokumen monitoringnya yang dilakukan setiap hari	2
	d.	Suhu freezer sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) & terdapat dokumen monitoringnya yang dilakukan setiap hari	2
Area Penyimpanan Kemasan			
1		Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1
2		Penyimpanan kemasan:	

	a.	kontaminasi	2
	b.	Tidak menempel dinding (minimal jarak 5 cm dari dinding)	1
	c.	Tidak diletakkan langsung di atas lantai / menggunakan pallet (minimal 15 cm dari lantai)	1
	d.	Tidak menempel langit - langit (minimal 60 cm dari langit-langit)	1
3		Kemasan untuk pangan harus <i>food grade</i>	2
		Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan	
1		Terdapat area / ruangan khusus penyimpanan bahan kimia non pangan	2
2		Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	2
3		Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2
		B. Area Pencucian	
1		Area / tempat pencucian peralatan terpisah dengan area / tempat pencucian pangan	1
2		Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	1
3		Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1
4		sanitasi	1
5		persyaratan kesehatan / standar disinfektan	2
6		dimasak	2
7		Saluran air limbah terdapat <i>grease trap</i> / penangkap lemak	1
8		Tersedia tempat sampah yang:	1
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c.	Dilapisi plastik	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1
9		Pengeringan dengan menggunakan lap / kin majun yang bersih dan diganti secara rutin	2
		B. Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan pangan	
1		Dinding ruangan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2
	b.	Tidak retak	2
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air / minyak dilapisi bahan kedap air / minyak	2
2		Lantai ruangan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
3		Langit - langit :	
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b.	Bersih	2
	c.	Tertutup rapat	2
	d.	Tidak ada jamur	2
	e.	binatang pembawa penyakit)	2
	f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2
4		Personel yang bekerja pada area ini:	
	a.	Sehat	3
	b.	menggunakan APD:	
		1. Celemek	2
		2. Masker	3
		3. <i>hairnet</i> / penutup rambut	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3

	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3
	g.	Pada saat mengolah pangan:	
		1. tidak merokok	3
		2. tidak bersih atau batuk diatas pangan langsung	3
		3. tidak meludah	3
		4. tidak mengunyah makanan / permen	3
		menyentuh pangan langsung	3
	h.	, penjepit makanan)	3
	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban / sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
5		Pencahayaan	
	a.	Cukup terang	1
	b.	Lampu tercover disemua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca / yang mudah pecah	2
6		Tersedia tempat sampah yang:	2
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	desain tidak berlubang-lubang	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	3
	d.	Dilapisi plastik	1
	e.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	f.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	2
7		Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
8		Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, tidak menggunakan racun, tetapi jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3
9		Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2
10		Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap	2
11		Bahan pangan yang akan digunakan di bersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2
12		Melakukan <i>thawing</i> / pelunakan pangan dengan benar	2
13		Pangan dimasak sampai matang sempurna	3
14		Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air standar kualitas air minum	3
		Fasilitas Higiene Sanitasi Personel	
1		Memiliki wastafel yang mudah diakses dengan:	3
	a.	Petunjuk cuci tangan	2
	b.	Sabun cuci tangan	3
	c.	Tersedia air mengalir	3
	d.	Pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu dan bukan serbet)	2
2		Tersedia toilet (jika rumah makan merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka tetap akses ke jamban / toilet mudah untuk dijangkau)	3
	a.	Jumlah cukup	1
	b.	Toilet tidak membuka langsung ke ruang pengolahan / ventilasi toilet tidak membuka langsung ke area pengolahan	3
	c.	Dilengkapi dengan wastafel dan fasilitasnya (sabun, air mengalir dan pengering) atau sejenisnya	3
	d.	Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2
	e.	Dilengkapi pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tissue dan bukan serbet)	2
	f.	Toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	1
		Peralatan	
1		Peralatan untuk pengolahan pangan:	3
	a.	Bahan Kuat	2
	b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh : talenan, alat pengaduk)	3

	c.	Tidak berkarat	3
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	2
	e.	Bersih sebelum digunakan	3
	f.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
	g.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3
	h.	Peralatan masak / makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3
2		Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	2
3		Peralatan personal, peralatan kantor dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakan di area pengolahan pangan	2
4		Wadah / pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	2
5		Alat pengering peralatan seperti lap / kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2
6		Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2
Penyimpanan Pangan Matang			
1		Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah	3
2		Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2
3		<i>Chiller / freezer</i> (jika ada):	
	a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3
	b.	Suhu Chiller / freezer atau termometer untuk monitoring sudah kalibrasi	2
	c.	Suhu chiller sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2
	d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> yang dilakukan setiap hari	2
	e.	Suhu freezer sesuai $\leq -18^{\circ}\text{C}$	2
	f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> yang dilakukan setiap hari	2
Pengemasan Pangan Matang			
1		Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3
2		Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3
3		Pangan matang yang disajikan didalam kotak / kemasan:	
	a.	boleh dikonsumsi	2
	b.	Terdapat keterangan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1
Pengangkutan Pangan Matang			
1		Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya (termasuk penjualan online) atau dikemas rapat	3
2		Alat pengangkut pangan matang:	
	a.	Bebas dari debu	2
	b.	Bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit	3
	c.	Bebas dari bahan kimia non pangan	3
	d.	Dilakukan sanitasi secara rutin	3
3		Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3
Penyajian pangan matang			
1		Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang	3
2		Pangan matang panas dijaga pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$	3
3		Pangan matang dingin dijaga pada suhu $< 5^{\circ}\text{C}$	3
4		Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu $< 5^{\circ}\text{C}$ (lemari pendingin) atau diwadah bersuhu dingin / <i>coolbox</i>	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
6		Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3
7		Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak	3

8	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
D	Dokumentasi dan rekaman (diakses diruangan administrasi)	
	Khusus Restoran Hotel:	
1	a. Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan bangunan	N/A
	b. Tersedia dokumentasi / jadwal pembersihan dan sanitasi	N/A
	c. Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	N/A
	d. Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	N/A
	e. Tersedia dokumentasi / jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	N/A
	f. Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	N/A
2	Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor)	2
4	Tersedia pesan-pesan tentang higiene sanitasi bagi penjamah pangan	1
	Rekaman Personel	
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid / tifus, hepatitis A dan lain-lain dibuktikan dengan surat keterangan sehat	2
2	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	3
3	Untuk Restoran Hotel:	
	a. dengan surat keterangan sehat dari fasyankes	N/A
	b. Tersedia jadwal / program pelatihan untuk penjamah pangan	N/A
4	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2
E	Keselamatan dan Kesehatan Kerja	
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1
3	APAR tidak kadaluarsa	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluarsa	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1
6	Menetapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1
	Total Ketidaksesuaian	
F	Catatan Lain	

Rumus Skor Total Inspeksi :

Restoran = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 432) * 100)$

Restoran hotel = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 445) * 100)$

Skor Inspeksi :

Persyaratan Mendapatkan sertifikat laik higiene		Ses (beri tanda ses
1	Hasil analisis pangan dilaboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil dianalisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
a.	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	

b.	Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel air makanan memenuhi persyaratan	
Kesimpulan :		

Tanda tangan petugas pemeriksa
--

Tanda tangan petugas pengelola / pe TPP
--

ing

da nilai jika tan tidak penuhi
Restoran Hotel
3
1
1
1
2
1
3
2
1
1
1
1
1
1
1
1
2
2
2

1
2
2
2
1
1
2
3
1
1
1
2
2
1
1
2
2
2
2
2
2
2
2
1
2
2
2
2
1
2
2
2
2
2
2

1
1
1
1
2
1
2
1
2
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1
3
3
2
2
2
2
2
2
2
2
3
2
2
2
1

2
1
1
1
2
2
2
2
1
1
1
1
2
2
1
1
1
1
1
1
2
2
2
2
2
2
2
1
1
2
2
2
2
2
2
3
2
3
3
2
3
3

3
3
3
3
3
3
3
3
3
1
2
2
1
1
3
1
1
2
3
3
2
2
2
2
2
3
3
3
2
3
3
2
3
1
3
3
2
2
1
3
2
3

3
2
3
2
3
3
2
2
2
2
2
3
2
3
2
2
2
2
2
3
3
2
1
3
2
3
3
3
3
3
3
3
3
3
3
3
3

3
3
3
3
1
2
2
1
2
1
3
2
1
2
3
2
2
2
1
1
1
1
1
1

suai centang jika uai)

emilik