

Tabel 1
Pemeriksaan sanitasi Kantin / Warung Makan

NO	VARIABEL PENGECEKAN	KOMPONEN PENILAIAN	YA	TIDAK	TIDAKAN/ KOREKSI PERBAIKAN
1	Tempat Pengelolaan Makanan				
	a. Lokasi	1. Tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran 2. Terpisah dari tempat tinggal atau tempat tidur			
	b. Bagunan	3. Permanen			
		Semi Permanen			
		Tidak Permanen			
	c. Lantai	4. Kedap air			
		5. Tidak Licin			
		6. Tidak retak – retak			
		7. Mudah dibersihkan			
	d. Dinding	8. Berwarna terang / cerah			
		9. Kedap air			
		10. Mudah dibersihkan			
	e. Langit – langit	11. Atap Tidak bocor			
		12. Rata dan bersih			
	f. Pintu	13. Rapat Serangga dan tikus			
		14. Menutup dengan baik dan membuka ke arah luar			
		15. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan			
	g. Ventilasi	16. Tersedia dan berfungsi baik			
	h. Pencahayaan	17. Tersebar merata dan 18. tidak silau			
	i. Dapur	19. Ventilasi baik			
		20. Pencahayaan baik			
		21. Lantai, dinding dan ruangan bersih terpelihara			
		22. Meja peracikan bersih, permukaan kuat/tahan goresan			
		23. Terdapat cerobong asap yang dilengkapi dengan sungkup asap			
	j. Kehidupan binatang	24. Bebas tikus			
		25. Bebas Kecoak			
		26. Bebas Lalat			
2.	Fasilitas Sanitasi				
	a. Air Bersih	27. Tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi syarat			
	b. Tempat cuci piring	28. Tersedia tempat cuci tangan yang lengkap dengan sabun			
	c. Toilet	29. Tersedia toilet dan peturasan dengan air bersih yang cukup			
	d. Tempat sampah	30. Tersedia tempat sampah yang tertutup			

	e. Saluran pembuangan	31. Saluran pembuangan air lancar			
3	Prasarana / peralatan				
	a. Peralatan makan dan minum	32. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh			
		33. Peralatan makan serba bersih			
	b. Tempat cuci bahan	34. Tersedia pencucian bahan yang memenuhi syarat			
	c. Tempat cuci alat	35. Tersedia tempat cuci alat yang memenuhi syarat			
4	Makanan dan Minuman				
		36. Kondisi makanan jadi dalam keadaan baik dan tidak basi			
		37. Makanan siap santap dimeja makan dalam keadaan tertutup			
		38. Makanan dan minuman jadi kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa			
5	Ruang makan / Kantin				
		39. Perlengkapan ruang makan selalu bersih			
		40. Tersedia meja dan kursi dengan ukuran minimal 0,08 m2 perkursi			
		41. Tersedia etalase tempat makan siap saji dan makanan dalam kemasan/bungkus/saset			
6	Penjamah makanan				
		42. Pernah kursus penjamah makanan			
		43. Melakukan Pemeriksaan Kesehatan			
		44. Tidak dalam keadaan sakit memiliki luka terbuka			
		45. Rambut tersisir rapi dan diikat atau menggunakan penutup rambut			
		46. Tidak ada kuku tangan yang panjang			
		47. Tidak menggunakan cat kuku			
		48. Berpakaian bersih atau pakaian khusus			
		49. Menggunakan Celemek			
		50. Tidak memakan cincin			
		Jumlah			

Cara pemeriksaan :

Beri tanda "√" jika ya

Beri tanda "X" jika tidak

Kriteria Penilaian:

Memenuhi syarat : jika "√" >40

Tidak memenuhi syarat "√" >40