

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
SENTRA PANGAN JAJANAN / KANTIN ATAU USAHA SEJENIS**

Nama Sentra Pangan / Kantin :
 Nomor Induk Berusaha (NIB) :
 Alamat :
 Nama Pengelola/Pemilik/Peanggun Jawab :
 Jumlah Penjamah Pangan :
 Jumlah Gerai :
 Data Gerai : (Isi data sesuai dengan gerai yang terdapat di sentra pangan jajanan /
 kantin)

NO	Nama TPP	Jumlah Penjamah
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Nama Pemeriksa :
 Tanggal Penilaian :

Formulir Pengelola

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Luar TPP		
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen / Pengelolaan Gedung / Sentra / kantin		
1	Area tempat makan bersih	1
2	Jika terdapat dinding, maka dinding ruang makan bersih	1
3	Ventilasi udara baik	1
4	Memiliki tempat sampah:	1
	a. Tertutup rapat	1
	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2
5	Tempat / area makan atau meja makan konsumen:	
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	3
	b. Utuh / rata	1

	c.	Kedap air	1
6		Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
7		Wastafel Pengunjung :	3
	a.	Jumlah cukup	1
	b.	Tersedia air mengalir	3
	c.	Tersedia sabun cuci tangan	3
	d.	Tersedia pengering tangan (lap tangan yang bersih / tisu / mesin pengering tangan)	2
8		Toilet pengunjung dan pekerja (akses toilet):	
	a.	Jumlah cukup	1
	b.	Terpisah bagi laki – laki dan perempuan	1
	c.	Dilengkapi sabun cuci tangan atau wastafel untuk cuci tangan setelah dari toilet	3
9		Tersedia media pesan – pesan kesehatan	1
10		Tersedia kasir	2
11		Tersedia tanda peringatan / bahaya (alarm bahaya)	1
12		Terpasang rambu – rambu jalur evakuasi	1
13		Tersedia APAR, yang:	
	a.	Tidak kadaluarsa	1
	b.	Mudah terlihat dan terjangkau	1
	c.	Terdapat petunjuk pemakaian	1
14		Tersedia alat P3K dan obat yang tidak kadaluarsa, jelas dan ada keterangan instruksi yang mudah dimengerti.	1
15		Penerapan kawasan tanpa rokok (KTR) diberlakukan di dalam sentra pangan jajanan / kantin dan sekitarnya	1
16		Tersedia sumber air yang aman untuk pencucian pangan dan peralatan	3
Total Ketidaksesuaian Pengelola			

6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari <i>display</i> yang tertutup	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	Tempat memajang pangan matang tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Pengemasan Pangan Matang											
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Total Ketidaksesuaian											
D	Catatan Lain										

Rumus Skor Total Inspeksi

Skor Pengelola Sentra / Kantin = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 52) * 100)$

Skor TPP = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian}) / 170) * 100$

Skor Inspeksi										
Pengelola	TPP 1	TPP 2	TPP 3	TPP 4	TPP 5	TPP 6	TPP 7	TPP 8	TPP 9	TPP 10

Catatan : Sentra pangan jajanan / kantin dinyatakan memenuhi syarat ketika SEMUA GERAL yang berada dalam sentra tersebut “memenuhi syarat”

Kesimpulan :

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola Sentra Pangan