



KEMENTERIAN  
KESEHATAN  
REPUBLIK  
INDONESIA



**GERMAS**

Gerakan Masyarakat  
Hidup Sehat

363.72  
Ind  
p

# PEDOMAN HIGIENE SANITASI SENTRA PANGAN JAJANAN/KANTIN ATAU SEJENISNYA YANG AMAN DAN SEHAT

KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
TAHUN 2021



**Katalog Dalam Terbitan. Kementerian Kesehatan RI**

363 72

Ind

P

Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal  
Kesehatan Masyarakat

**Pedoman Higiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan/Kantin  
atau Sejenisnya Yang Aman dan Sehat.**— Jakarta .

Kementerian Kesehatan RI 2021

ISBN 978-623-301-190-7

1. Judul I. SANITATION

II. FOOD SAFETY

III. WASTE MANAGEMENT

IV. SANITARY MANAGEMENT V. HYGIENE

# PEDOMAN HIGIENE SANITASI SENTRA PANGAN JAJANAN/KANTIN ATAU SEJENISNYA YANG AMAN DAN SEHAT

KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
TAHUN 2021



---

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terbitnya buku pedoman higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya. Pedoman ini sebagai rujukan dalam menyelenggarakan sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya khususnya tentang higiene sanitasi agar terwujud Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang aman dan sehat.

Dalam rangka pengawasan dan pembinaan, pedoman ini dapat digunakan oleh petugas kesehatan, tim pembina UKS, institusi/lembaga, lintas sektor, swasta dan pihak lainnya. Pedoman ini dapat diimplementasikan di berbagai lokus seperti di satuan pendidikan, institusi/lembaga, pusat perbelanjaan, sentra UMKM, dan lain-lain.

Untuk memenuhi kebutuhan di lapangan, pedoman ini memuat persyaratan kesehatan, penyelenggaraan dan pengawasan, sehingga dengan adanya buku pedoman ini diharapkan upaya pembinaan dan pengawasan internal dan eksternal terhadap keamanan pangan olahan siap saji dapat dilakukan secara integrasi dan komprehensif.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan pedoman ini, kami juga mengharapkan saran dan masukan yang membangun untuk peningkatan program higiene sanitasi pangan di masa mendatang.

Semoga buku pedoman ini dapat digunakan dengan sebaik-baiknya dan memberikan manfaat yang sebanyak-banyaknya.

Jakarta, Juli 2021

Direktur Kesehatan Lingkungan



**drg. Vensya Sitohang, M.Epid**

NIP 1965121311991012001

---

**PEDOMAN  
HIGIENE SANITASI SENTRA PANGAN JAJANAN/KANTIN  
ATAU SEJENISNYA YANG AMAN DAN SEHAT**

Kementerian Kesehatan RI  
Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat  
Direktorat Kesehatan Lingkungan  
Jakarta, 2021

Pembina  
drg. R. Vensya Sitohang, M.Epid, Direktur Kesehatan Lingkungan

Pengarah  
Tutut Indra Wahyuni, SKM, M.Kes, Koordinator Penyehatan Pangan

Penulis :

1. Rahpien Yuswani, SKM, M.Epid
2. Tutut Indra Wahyuni, SKM, M.Kes
3. Endang Widyastuti, SKM, M.Epid
4. Adhi Sambodo, ST, MKM
5. Ela Edithya, SKM

Kontributor :

1. Nia Kurniawati, SKM, MKM
2. Diah Wati Soetojo, SKM, M.Kes
3. Eko Budi Yunihaso, SKM, M.Kes
4. Yosina Marthince Wandadaya, SKM

Sekretariat :

W. Ifke Frederik, S.Sos

Desain Grafis :

Mohammad Beryl Alfath

Hak Cipta dilindungi oleh Undang-Undang

Dilarang memperbanyak buku ini sebagian atau seluruhnya dalam bentuk dan dengan cara apapun juga, baik secara mekanis maupun elektronik termasuk fotocopy rekaman dan lain-lain tanpa seijin tertulis dari penerbit.



---

## DAFTAR ISI

	Hal
Kata Pengantar.....	iii
Tim Penyusun.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar .....	vii
Daftar Lampiran.....	ix
BAB I Pendahuluan.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	3
C. Sasaran .....	3
D. Ruang Lingkup .....	4
E. Landasan Hukum .....	4
F. Definisi Operasional.....	5
BAB II Persyaratan Kesehatan Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya, Gerai Pangan Jajanan, Gerai Pangan Jajanan Keliling dan Dapur Gerai Pangan Jajanan .....	9
A. Persyaratan Kesehatan.....	9
1. Bangunan dan fasilitas sanitasi .....	9
2. Peralatan.....	12
3. Penjamah Pangan.....	14
4. Pangan .....	15
B. Persyaratan Khusus Gerai Pangan Jajanan .....	21
C. Persyaratan Khusus Gerai Pangan Jajanan Keliling .....	22
D. Persyaratan Khusus Dapur Gerai Pangan Jajanan .....	23
E. Persyaratan Khusus <i>Food Truck</i> .....	23
BAB III Penyelenggaraan Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya.....	25
A. Label Pengawasan/Pembinaan .....	25
B. Ketentuan Label Pengawasan/Pembinaan .....	25
C. Tata Cara Pemberian Label Pengawasan/Pembinaan.....	27
D. Model Pengelolaan Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya .....	27
E. Pengelolaan Gedung ( <i>Management Building</i> ) Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya.....	29
BAB IV Pengawasan dan Pembinaan .....	38
A. Pengawasan .....	38
B. Pembinaan .....	38

---

C. Institusi Pengawas/Pembina .....	38
D. Penyelenggaraan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) .....	39
E. Peran dan Tanggung Jawab Pengawas dan Pembina.....	40
BAB V Penutup .....	46
Daftar Pustaka.....	74

## DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1	Lantai yang bersih terawat ..... 10
Gambar 2	Sarana CTPS dan petunjuk cuci tangan..... 11
Gambar 3	Tempat pencucian peralatan dan bahan pangan yang dibedakan ..... 11
Gambar 4	Penyimpanan peralatan bersih ..... 12
Gambar 5	Pembersihan dapur dilakukan secara rutin..... 13
Gambar 6	Penyimpanan alat pembersih yang tidak berdekatan dengan area pemasakan ..... 13
Gambar 7	Penjamah pangan harus melakukan CTPS secara berkala ..... 14
Gambar 8	Penjamah pangan menggunakan APD ..... 15
Gambar 9	Es batu yang terbuat dari air minum ..... 15
Gambar 10	Penyajian pangan matang ..... 18
Gambar 11	Penyajian pangan matang menggunakan tudung saji ..... 19
Gambar 12	Area ruang penyajian di ruang terbuka ..... 19
Gambar 13	Area ruang penyajian di ruang terbuka ..... 20
Gambar 14	Area ruang penyajian di ruang tertutup ..... 20
Gambar 15	Area ruang penyajian kantin sekolah ..... 21
Gambar 16	Penyajian pangan di salah satu gerai pangan jajanan ..... 22
Gambar 17	Logo <i>food grade</i> ..... 23
Gambar 18	Lay out label pengawasan/pembinaan ..... 26
Gambar 19	Label pengawasan di salah satu sentra pangan jajanan ..... 26
Gambar 20	Penyuluhan keamanan pangan siap saji di sentra pangan jajanan Pasar Brumbungan ..... 27
Gambar 21	Disinfeksi sentra pangan jajanan ..... 28
Gambar 22	Disinfeksi meja makan pengunjung ..... 28
Gambar 23	Kasir dan fasilitas pembayaran non tunai ..... 29
Gambar 24	Kawasan wisata kuliner ..... 30
Gambar 25	Kantin institusi ..... 30
Gambar 26	Rekaman jadwal disinfeksi ruangan ..... 30
Gambar 27	Pemilahan sampah di area sentra pangan jajanan/kantin ..... 31
Gambar 28	Kamar mandi/toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah ..... 31
Gambar 29	Perlengkapan APAR di kantin ..... 32
Gambar 30	Petunjuk CTPS ..... 32
Gambar 31	Variasi sarana CTPS ..... 33
Gambar 32	Contoh denah sentra pangan jajanan/kantin dengan pengelolaan peralatan dan pencucian dan penyimpanan terpusat ..... 34
Gambar 33	Contoh denah sentra pangan jajanan/kantin dengan pengelolaan peralatan dan pencucian terpusat ..... 34
Gambar 34	Contoh denah tata letak gerai mandiri pada sentra pangan jajanan/kantin ..... 35

---

Gambar 35	Contoh gerobak dorong pada sentra pangan jajanan/kantin .....	35
Gambar 36	Contoh gerobak dorong .....	36
Gambar 37	Contoh gerobak dorong roda tiga .....	36
Gambar 38	Contoh gerai pangan jajanan keliling menggunakan motor .....	37
Gambar 39	Contoh gerai pangan jajanan keliling menggunakan sepeda .....	37
Gambar 40	Pembinaan sentra pangan jajanan/kantin oleh puskesmas/dinas kesehatan .....	39

---

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Lima Kunci Keamanan Pangan.....	47
2. Petunjuk pengisian formulir IKL.....	49
3. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Usaha Sejenis.....	51
4. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Gerai Pangan Jajanan .....	58
5. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Gerai Pangan Jajanan Keliling Golongan A1 dan A2 .....	61
6. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Gerai Pangan Jajanan Keliling Golongan B ( <i>Food Trucks</i> ) .....	64
7. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Dapur Gerai Pangan Jajanan .....	70

---

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Dewasa ini pangan jajanan sangatlah beragam jenisnya. Keragaman ini antara lain dari bahan baku, proses pengolahan, dan produk akhirnya. Dari jenis tempat penjualanpun cukup bervariasi misalnya ada yang berjualan di rumah, warung pinggir jalan, kantin di satuan pendidikan, gerobak yang menetap dan berkeliling dengan sepeda atau motor, mobil yang lebih dikenal dengan istilah *food truck* serta gerai pangan jajanan yang disentrakan yang dikelola oleh institusi dan sebagainya. Sering kali pangan jajanan mencerminkan budaya lokal atau kekhasan dari suatu daerah. Dari sisi sumber pembuatan pangan jajanan juga cukup bervariasi misalnya disiapkan oleh suatu rumah tangga untuk dijual sendiri, skala rumah tangga yang memproduksi dalam jumlah besar untuk banyak gerai pangan jajanan/keliling serta Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan dan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, keamanan pangan olahan siap saji menjadi salah satu kewenangan Kementerian Kesehatan dalam mengatur regulasinya. Pada tahun 2021 ini sudah terbit Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko. Pengaturan lebih operasional tentang perizinan berusaha telah diterbitkan juga oleh Kementerian Kesehatan tertuang dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Dalam Permenkes ini diatur standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dan standar label pengawasan/pembinaan higiene sanitasi pangan.

Berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 tersebut, jenis usaha pangan olahan siap saji dikelompokkan dan dikenal dalam beberapa Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yaitu jasa boga, rumah makan, restoran, TPP tertentu, Depot Air Minum (DAM), sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, dan dapur gerai pangan jajanan.

Dalam melakukan usahanya, pelaku usaha diwajibkan memiliki SLHS untuk jenis TPP jasa boga, restoran, TPP tertentu dan DAM. Sementara untuk jenis TPP sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, dan dapur gerai pangan jajanan kewajibannya adalah label pengawasan/pembinaan. Label pengawasan/pembinaan diberikan oleh Dinas Kesehatan Kab/Kota atau Kantor Kesehatan

---

Pelabuhan (KKP) kepada TPP yang sudah memenuhi syarat. Pada pedoman ini bahasan akan difokuskan pada sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya dan beberapa TPP yang saling berkaitan untuk mengakomodir kebutuhan di lapangan yaitu gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling termasuk *food truck* dan dapur gerai pangan jajanan.

Jenis TPP sentra pangan jajanan di Indonesia cukup beragam penamaannya seperti kantin, sentra UMKM, sentra kuliner, pujasera, *foodcourt* dan lain-lain. Pada satuan pendidikan terdapat sentra pangan jajanan/kantin, warung yang berada di dalam sekolah (gerai pangan jajanan) dan ada juga gerai pangan jajanan keliling yang berada di luar sekolah namun konsumennya adalah warga sekolah.

Salah satu konsumen yang sangat potensial sekaligus menjadi populasi rentan adalah anak sekolah. Dalam kesehariannya anak usia sekolah banyak menghabiskan waktu di sekolah. Umumnya di sekolah tersedia sentra pangan jajanan/kantin yang lebih dikenal dengan istilah kantin sekolah/madrasah. Saat waktu istirahat umumnya para siswa sekolah akan berbondong-bondong menuju kantin sekolah/madrasah untuk jajan. Oleh karena itu, peran kantin di satuan pendidikan sangatlah strategis dalam menyediakan pangan jajanan yang aman dan sehat. Penyediaan pangan yang berkualitas baik dari segi keamanan pangan dan kebutuhan gizi harus menjadi prioritas bagi satuan pendidikan. Pengelolaan pangan olahan siap saji di lingkungan satuan pendidikan (seperti kantin sekolah/madrasah, pangan jajanan keliling yang melayani warga sekolah, pangan yang disediakan oleh jasaboga atau donasi, dan pondok pesantren) perlu mendapat perhatian oleh masyarakat/warga sekolah. Pengelolaan pangan olahan siap saji yang memenuhi persyaratan kesehatan dapat mencegah terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan dan penyakit infeksi saluran pencernaan seperti diare, hepatitis A dan E, serta demam tifoid/tifus.

Berdasarkan hasil monitoring program higiene sanitasi pangan secara elektronik atau lebih dikenal dengan emonev hsp menunjukkan bahwa Puskesmas sudah cukup banyak mendata jumlah TPP yang berada di wilayah kerjanya. Sementara tindak lanjut untuk melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) rata-rata masih di bawah 50% dari data yang sudah diinput di emonev hsp. Dari TPP yang sudah dilakukan IKL tercatat TPP dari kelompok pangan jajanan yang memenuhi syarat baru sekitar 37%. Ini artinya masih banyak pekerjaan rumah kita dalam mewujudkan TPP yang aman dan sehat khususnya untuk pangan jajanan.

Data KLB Keracunan Pangan yang tercatat di Kementerian Kesehatan tiga tahun terakhir menunjukkan masih tingginya jumlah KLB. Terdapat 163 KLB pada tahun 2017, 122 KLB pada tahun 2018 dan 133 KLB pada tahun 2019. Kecenderungan penyebab KLB Keracunan Pangan sebagian besar masih bersumber dari pangan olahan siap saji. Pada

---

tahun 2017, KLB Keracunan Pangan karena pangan jajanan di sekolah menyumbang 12,9% dari total KLB dan menurun menjadi 11% pada tahun 2018. Hasil investigasi menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan yang belum memenuhi higiene sanitasi menjadi salah satu faktor risiko terjadinya KLB Keracunan Pangan.

Salah satu penyakit bawaan pangan yang berpotensi menyebabkan KLB adalah hepatitis A. Data KLB Hepatitis A menunjukkan beberapa diantaranya terjadi di lingkungan sekolah/madrasah, pesantren dan kampus berhubungan erat dengan sanitasi yang buruk dan rendahnya higiene personal seperti cuci tangan. Hepatitis A termasuk salah satu penyakit bawaan pangan yang mudah menyebar secara fekal-oral ketika seseorang mengkonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi tinja orang yang terinfeksi virus hepatitis A.

## **B. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Pedoman ini sebagai acuan bagi petugas kesehatan, lintas program, lintas sektor dan pemangku kepentingan lainnya untuk mewujudkan higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Tersedianya panduan persyaratan kesehatan sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat.
- b. Tersedianya tata cara penyelenggaraan sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat.
- c. Tersedianya tata cara pengawasan sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat.

## **C. Sasaran**

1. Dinas Kesehatan Provinsi dan Kab/Kota
2. Dinas Pendidikan Provinsi dan Kab/Kota
3. Dinas Koperasi dan UKM Provinsi dan Kab/Kota
4. Dinas Pariwisata Provinsi dan Kab/Kota
5. Kanwil dan Kankemenag Kab/Kota
6. Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP)
7. Puskesmas
8. Tim Pembina Usaha Kesehatan Sekolah/Madrasah (TP UKS)
9. Penyelenggara/Pengelola sentra pangan jajanan/kantin (seperti satuan pendidikan, institusi, swasta)
10. Asosiasi Usaha Pangan Siap Saji

- 
11. Laboratorium Kesehatan
  12. Satuan Pendidikan
  13. Pemangku Kepentingan Lainnya
  14. Masyarakat

#### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dari pembahasan pedoman ini adalah :

1. Sentra pangan jajanan/kantin di institusi pemerintah/non pemerintah
2. Sentra pangan jajanan/kantin di satuan pendidikan
3. Sentra pangan jajanan/kantin di pusat perbelanjaan
4. Sentra UMKM dan usaha sejenis lainnya
5. Gerai pangan jajanan
6. Gerai pangan jajanan keliling
7. Dapur gerai pangan jajanan

#### **E. Landasan Hukum**

1. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah;
2. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 1992 tentang Perkoperasian;
3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
4. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah;
5. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;
6. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan;
7. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah;
8. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja;
9. Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 2013 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah No. 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan;
10. Peraturan Pemerintah Nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan;
11. Peraturan Pemerintah Nomor 12 Tahun 2017 tentang Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Pemerintah Daerah;
12. Peraturan Pemerintah Nomor 2 tahun 2018 tentang Standar Pelayanan Minimal;
13. Peraturan Pemerintah Nomor 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan;
14. Peraturan Pemerintah Nomor 5 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko;
15. Peraturan Presiden Nomor 125 tahun 2012 tentang Koordinasi Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima;
16. Peraturan Presiden Nomor 17 tahun 2013 tentang Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah;
17. Keputusan Menteri Kesehatan nomor 1429 tahun 2006 tentang Pedoman

- 
- Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan di Lingkungan Sekolah;
18. Permendikbud Nomor 24 tahun 2007 tentang Standar Sarana Prasarana Pendidikan;
  19. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 492 tahun 2010 tentang Persyaratan dan Kualitas Air Minum;
  20. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1501 Tahun 2010 tentang Jenis Penyakit Menular Tertentu yang dapat Menimbulkan Wabah dan Upaya Penanggulangan;
  21. Peraturan Menteri Dalam Negeri nomor 41 tahun 2012 tentang Pedoman Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima;
  22. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan;
  23. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang;
  24. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 45 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Surveilans Kesehatan;
  25. Peraturan Bersama Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Menteri Kesehatan, Menteri Agama, dan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 6/X/PB/2014, Nomor 73 Tahun 2014, Nomor 41 Tahun 2014 dan Nomor 81 Tahun 2014 tentang Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kesehatan Sekolah/Madrasah;
  26. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 100 Tahun 2018 tentang Penerapan Standar Pelayanan Minimal;
  27. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 1 Tahun 2018 tentang Petunjuk Teknis Bantuan Operasional Sekolah;
  28. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

## F. Definisi Operasional

1. Pangan olahan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha seperti pangan yang disajikan di jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, kafetaria, kantin, kaki lima, gerai makanan keliling (*food truck*), dan penjaja makanan keliling atau usaha sejenis.
2. Keamanan pangan olahan siap saji adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan olahan siap saji dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

3. Tempat Pengelolaan Pangan olahan siap saji yang selanjutnya disebut TPP adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. TPP yang dimaksud dalam peraturan ini adalah TPP komersial.
4. TPP komersial adalah usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin, misalnya jasa boga/katering, rumah makan, restoran, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra gerai pangan jajanan/kantin, TPP tertentu, dan Depot Air Minum (DAM).
5. Sentra pangan jajanan/kantin atau usaha sejenis adalah TPP bagi sekumpulan gerai pangan jajanan dengan ataupun tanpa proses pemasakan yang dikelola oleh pemerintah/pemerintah daerah/swasta/ institusi lain dan memiliki struktur pengelola/penanggung jawab. Contoh sentra pangan jajanan/kantin di pusat perbelanjaan, perkantoran, institusi, kantin satuan pendidikan dan sentra Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).
6. Gerai pangan jajanan adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi (tanpa pengolahan) bagi umum dan dikelola menggunakan perlengkapan permanen maupun semipermanen seperti tenda, gerobak, meja, kursi, keranjang, kendaraan dengan atau tanpa roda atau dengan sarana lain yang sesuai. TPP ini tidak memiliki proses pemasakan, tetapi hanya menjual pangan yang sudah siap dikonsumsi (contoh: menjual nasi uduk, atau *snack*).
7. Gerai pangan jajanan keliling adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum dengan ataupun tanpa proses pemasakan yang dikelola menggunakan perlengkapan semipermanen yang bergerak/berkeliling seperti gerobak/pikulan/kendaraan/alat angkut dan sejenisnya dengan atau tanpa roda atau dengan sarana lain yang sesuai.
8. Gerai pangan jajanan keliling golongan A1 merupakan jenis pangan jajanan keliling yang menggunakan gerobak/pikulan/alat angkut dengan atau tanpa roda dan terdapat proses pemasakan, contoh: pedagang mie ayam dan pedagang bubur. Pedagang yang berdiam pada satu area pada waktu yang lama tetapi memiliki alat angkut yang bisa dipindahkan termasuk dalam kategori ini, contoh pedagang mie ayam yang mangkal tetapi menggunakan gerobak.
9. Gerai pangan jajanan keliling golongan A2 merupakan jenis pangan jajanan keliling yang menggunakan gerobak/pikulan/alat angkut dengan atau tanpa roda dan tidak terdapat proses pemasakan.
10. Gerai pangan jajanan keliling golongan B merupakan jenis jajanan keliling yang menggunakan kendaraan yang didesain khusus berfungsi sebagai TPP dengan atau tanpa proses pemasakan, contoh *food truck*.

- 
11. Dapur Gerai Pangan Jajanan merupakan TPP yang menyediakan/mengolah pangan bagi gerai pangan jajanan atau gerai pangan jajanan keliling yang berbeda lokasi dengan penjualan baik dalam satu wilayah kerja maupun berbeda lokasi (puskesmas/ kabupaten/kota/provinsi).
  12. Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan higiene.
  13. Label pengawasan/pembinaan adalah tanda/bukti yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap TPP yang dipersyaratkan dan telah memenuhi persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji.
  14. Sertifikat penyuluhan keamanan pangan siap saji yang selanjutnya disebut sertifikat penyuluhan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang kepada penjamah pangan/pengelola/ pemilik/penanggung jawab yang telah diberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji.
  15. Penjamah pangan adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan/atau permukaan yang kontak dengan pangan.
  16. Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang selanjutnya disebut IKL adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan secara langsung terhadap media lingkungan dalam rangka pengawasan berdasarkan standar, norma, dan baku mutu yang berlaku untuk meningkatkan kualitas lingkungan yang sehat.
  17. Higiene sanitasi pangan adalah upaya pengendalian faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap pangan, baik yang berasal dari pangan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.
  18. Pengawas internal adalah penanggung jawab yang ditugaskan untuk melakukan pembinaan dan pengawasan pada pengelolaan kantin sekolah/madrasah, sentra pangan jajanan/kantin atau pelaku usaha pangan jajanan dengan menggunakan buku rapor untuk mengevaluasi pelaksanaannya.
  19. Pengawas eksternal adalah Dinas Kesehatan Provinsi/Kabupaten/Kota, Kantor Kesehatan Pelabuhan serta pemangku kepentingan terkait lainnya yang bertugas untuk melakukan pembinaan dan pengawasan pada penyelenggaraan kantin satuan pendidikan, sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya.
  20. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (*locker*), peralatan pencegahan terhadap vektor

---

dan binatang pembawa penyakit.

21. Kejadian Luar Biasa yang selanjutnya disingkat KLB adalah timbulnya atau meningkatnya kejadian kesakitan dan/atau kematian yang bermakna secara epidemiologi pada suatu daerah dalam kurun waktu tertentu, dan merupakan keadaan yang dapat menjurus pada terjadinya wabah.
22. Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan adalah suatu kejadian dimana terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi pangan, dan berdasarkan analisis epidemiologi, pangan tersebut sebagai sumber keracunan.
23. Otoritas kesehatan bandar udara, pelabuhan, atau lintas batas darat negara atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang selanjutnya disebut KKP adalah unit pelaksana teknis Kementerian Kesehatan di wilayah pelabuhan, bandara dan pos lintas batas darat negara.

---

## BAB II

### PERSYARATAN KESEHATAN

#### SENTRA PANGAN JAJANAN/KANTIN ATAU SEJENISNYA, GERAI PANGAN JAJANAN, GERAJ PANGAN JAJANAN KELILING DAN DAPUR GERAJ PANGAN JAJANAN

Dalam rangka mengakomodir kebutuhan di lapangan, persyaratan kesehatan yang akan dibahas dalam pedoman ini adalah sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling dan dapur gerai pangan jajanan. Setiap TPP memiliki formulir IKL masing-masing. Sehingga diharapkan para pengguna buku ini dapat dengan mudah menggunakan jenis formulir IKL yang sesuai dengan definisi operasional.

Pada implementasi di lapangan sangat dimungkinkan adanya TPP yang berbeda lokasi usahanya sehingga diperlukan pengawasan dan pembinaan yang terintegrasi. Sebagai contoh di sebuah sekolah terdapat gerai pangan jajanan/keliling menjual beragam pangan olahan siap saji. Sementara dapur gerai pangan jajanan berada di lokasi yang berbeda, maka puskesmas setempat sebagai pembinaanya di wilayah sekolah harus berkoordinasi dengan puskesmas tempat dapur berada untuk dilakukan pembinaan juga.

Persyaratan kesehatan diterapkan dengan mengendalikan empat aspek faktor risiko yaitu tempat, peralatan, penjamah pangan dan pangan. Selain itu bisa menggunakan pedoman Lima Kunci Keamanan Pangan yang mengacu WHO (terlampir). Penjelasan lebih lengkap adalah sebagai berikut.

#### A. Persyaratan Kesehatan

##### 1. Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

- a. Bangunan TPP yang dirancang dan dibangun harus mampu memenuhi kriteria berikut ini:
  - 1) Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, vektor dan binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar, misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, instalasi pengolahan air limbah (IPAL), peternakan, area rawan banjir, dan area yang rawan terhadap serangan hama.
  - 2) Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi.
- b. Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan).

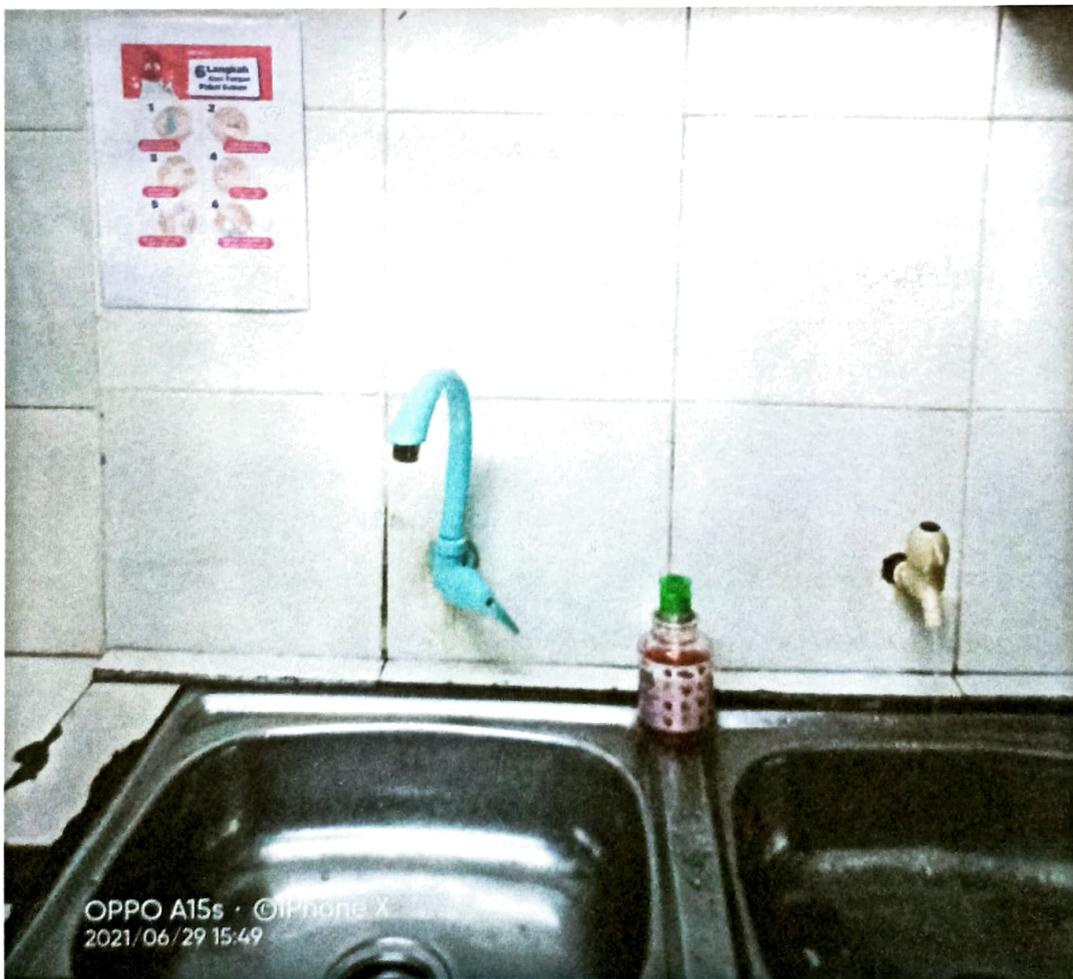
- 
- c. Lantai rata dan mudah dibersihkan. Jika permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja.
  - d. Pencahayaan :
    - a) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja.
    - b) Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah, agar tidak membahayakan jika pecah atau jatuh.
  - e. Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)
  - f. Fasilitas sanitasi yang memadai.
  - g. Tempat sampah/limbah :
    - 1) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (Tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).
    - 2) Terpilah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*).



Gambar 1. Lantai yang bersih terawat



Gambar 2. Sarana CTPS dan petunjuk cuci tangan



Gambar 3. Tempat pencucian peralatan dan bahan pangan yang dibedakan

## 2. Peralatan

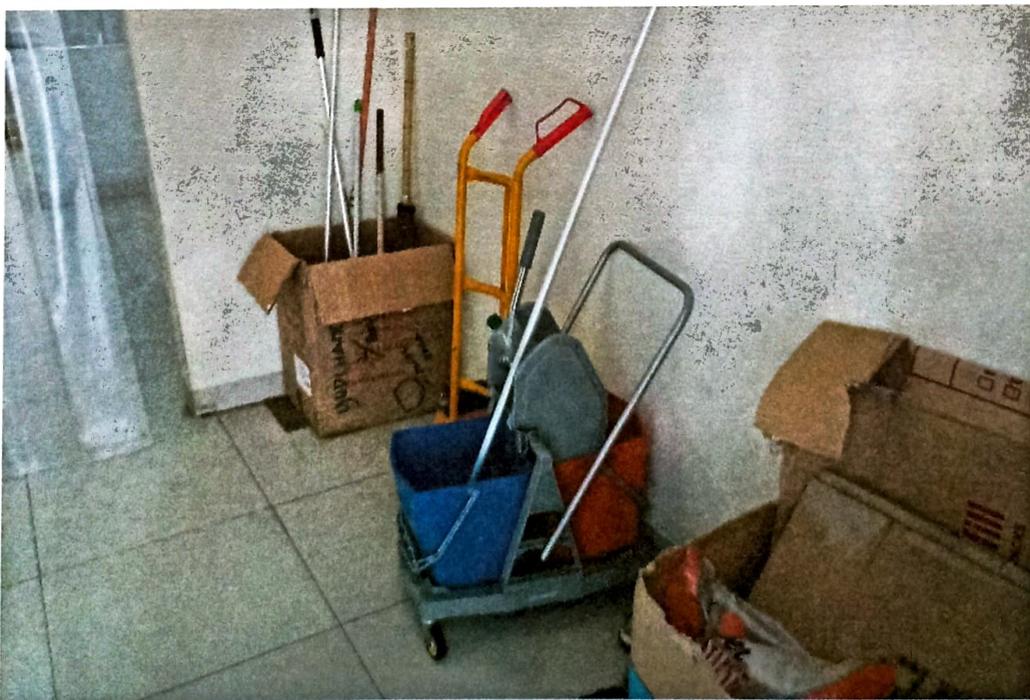
- a. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
- b. Harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- c. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering, dan terlindung dari bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.
- d. Harus dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- e. Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- f. Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.
- g. Wadah/pengangkut hasil produksi terbuat dari bahan yang kuat, dan mudah dibersihkan.
- h. Peralatan personal, peralatan kantor, dll yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
- i. Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan.



Gambar 4. Penyimpanan peralatan bersih



Gambar 5. Pembersihan dapur dilakukan secara rutin



Gambar 6. Penyimpanan alat pembersih yang tidak berdekatan dengan area pemasakan

### 3. Penjamah Pangan

- a. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/ tifus, hepatitis A dll).
- b. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- c. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
- d. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
- e. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- f. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dll) ketika mengolah pangan.
- g. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- h. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.
- i. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan).
- j. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun di fasilitas pelayanan kesehatan.
- k. Mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.



Gambar 7. Penjamah pangan harus melakukan CTPS secara berkala



Gambar 8. Penjamah pangan menggunakan APD

#### 4. Pangan

Pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan enam prinsip higiene sanitasi pangan yang terdiri dari:

##### a. Pemilihan/Penerimaan Bahan Pangan

- 1) bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel bermutu baik, utuh dan tidak rusak.
- 2) bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kadaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.
- 3) tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.
- 4) bahan baku es batu adalah air dengan kualitas air minum/dimasak.



Gambar 9. Es batu yang terbuat dari air minum

## b. Penyimpanan Bahan Pangan

- 1) bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan *coolbox* dan *coolpack* atau *dry ice* atau es balok.
- 2) bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- 3) bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup agar tidak keluar baunya.
- 4) tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.
- 5) setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*).

## c. Pengolahan/Pemasakan Pangan

- 1) bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
- 2) penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air standar kualitas air minum/air yang diolah/dimasak.
- 3) bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (*thawing*) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara *thawing* yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:
  - a) bahan pangan beku dari *freezer* ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).
  - b) bahan pangan beku yang dikeluarkan dari *freezer* bisa *dithawing* dengan *microwave*.
  - c) bahan pangan beku *dithawing* dengan air mengalir.-
- 4) pangan dimasak sampai matang sempurna.
- 5) mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (seperti sendok).
- 6) penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan.

## d. Penyimpanan Pangan Matang

- 1) penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.
- 2) wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.

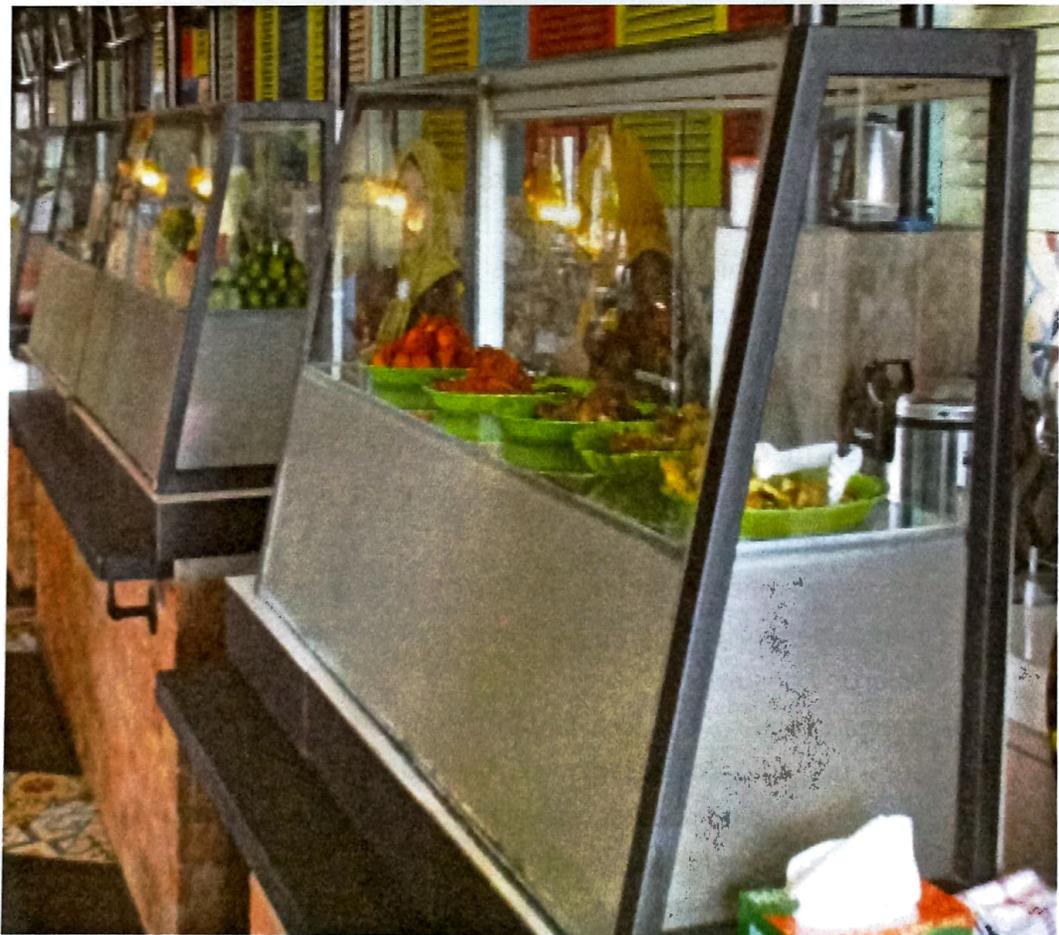
- 
- 3) pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.

#### e. Pengangkutan Pangan Matang

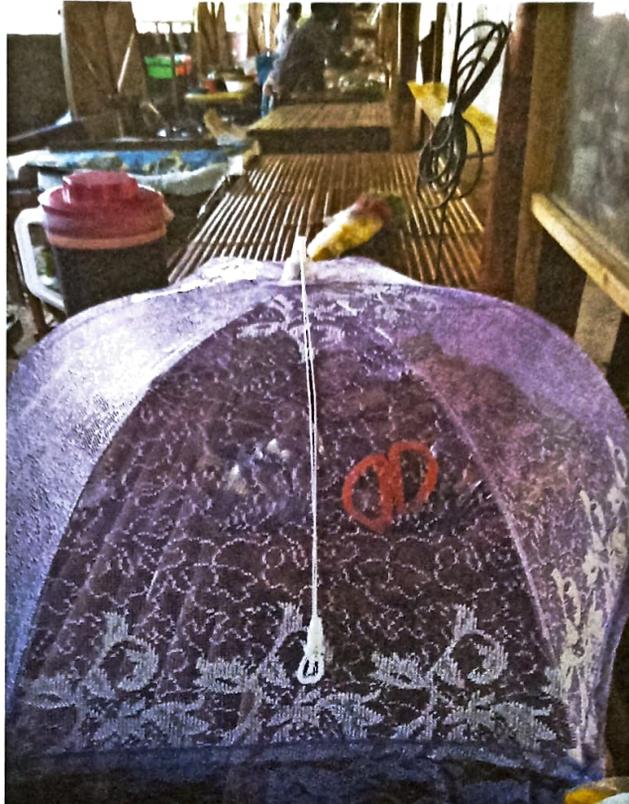
- 1) alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, vektor dan binatang pembawa penyakit serta bahan kimia.
- 2) selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
- 3) pengangkutan pangan matang pada pembelian secara online:
  - a) pelaku usaha harus mengemas pangan secara aman agar tidak terjadi kontaminasi pangan.
  - b) pembawa pesanan harus memastikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi.

#### f. Penyajian Pangan Matang

- 1) penyajian/pengemasan pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
- 2) penyajian dalam wadah tertutup dan tara pangan (*foodgrade*).
- 3) pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.
- 4) pangan matang yang disajikan panas, ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.
- 5) pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan pada suhu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/*(coolbox)*
- 6) pangan matang yang disajikan dalam kotak/kemasan, harus diberikan tanda batas waktu (*expired date*) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi.
- 7) sebaiknya menggunakan kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/ nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen.
- 8) pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.
- 9) pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (mis. tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup.
- 10) tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan (piring dan gelas) dan pendukungnya (sendok, garpu, sedotan, dan lainnya) dalam kondisi bersih.



Gambar 10. Penyajian pangan matang



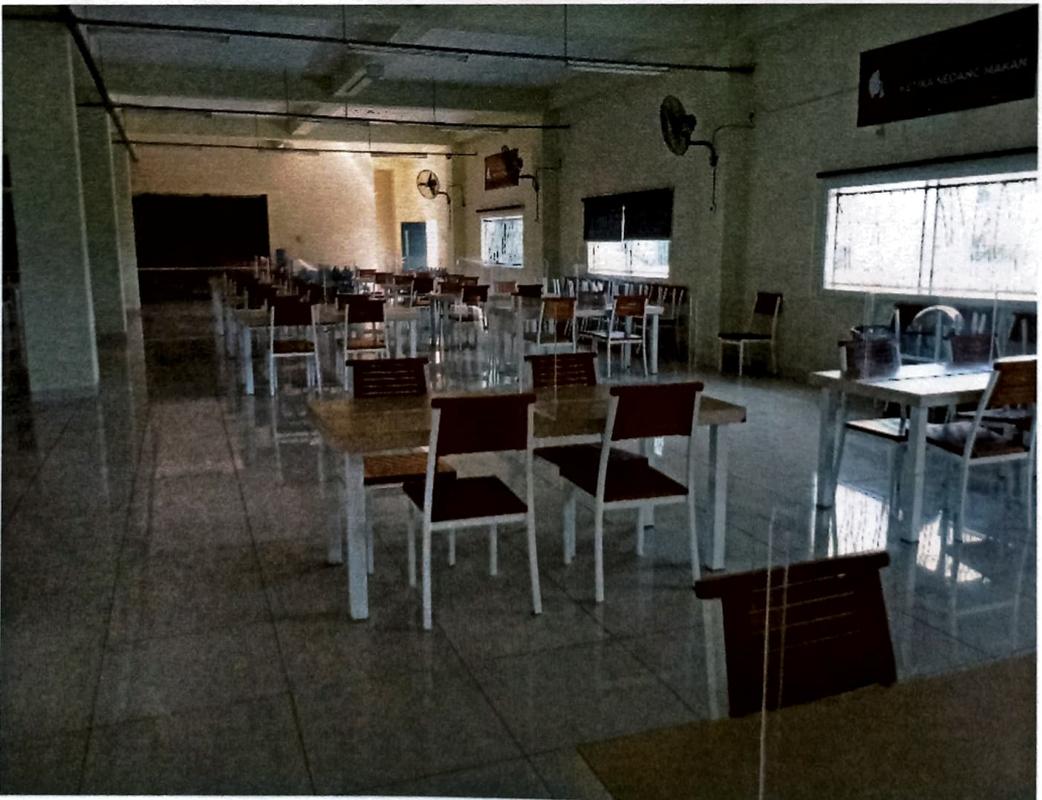
Gambar 11. Penyajian pangan matang menggunakan tudung saji



Gambar 12. Area ruang penyajian di ruang terbuka



Gambar 13. Area ruang penyajian di ruang terbuka



Gambar 14a. Area ruang penyajian di ruang tertutup



Gambar 14b. Area ruang penyajian di ruang tertutup



Gambar 15. Area ruang penyajian kantin sekolah

## B. Persyaratan Khusus Gerai Pangan Jajanan

1. Jika tempat berjualan dilengkapi tenda yang berfungsi sebagai atap pelindung, maka bahan tenda terbuat dari bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan setiap kali akan digunakan.
2. Tempat memajang pangan matang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit. Terbuat dari bahan yang aman untuk pangan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.



Gambar 16. Penyajian pangan di salah satu gerai pangan jajanan

### C. Persyaratan Khusus Gerai Pangan Jajanan Keliling

1. Jalur penjualan yang dilalui memungkinkan pedagang untuk mengakses air yang aman dan jamban/toilet yang bisa digunakan oleh pedagang.
2. Kendaraan atau alat angkut yang digunakan dirancang sedemikian rupa tidak memungkinkan terjadinya kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
3. Tempat penyimpanan/pemajangan pangan harus dilengkapi penutup yang dirancang sedemikian rupa untuk dapat membuka agar tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
4. Tempat penyimpanan pangan matang dirancang sedemikian rupa menggunakan baut atau pengikat yang kuat, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan.
5. Tempat penyimpanan peralatan makan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, yang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan peralatan makan jatuh atau tercecer selama dalam perjalanan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.
6. Dianjurkan menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan (*food grade*).
7. Jika menggunakan alat makan bukan sekali pakai, kendaraan atau alat angkut yang digunakan dilengkapi dengan sarana sederhana untuk pencucian peralatan makan yang dibuat sedemikian rupa menggunakan air mengalir seperti pompa atau kran air.
8. Pedagang/penjamah pangan menggunakan masker.



Gambar 17. Logo *food grade*

#### D. Persyaratan Khusus Dapur Gerai Pangan Jajanan

1. Memiliki tempat penyimpanan pangan :
  - a. Bersih dan harus dibersihkan setiap hari menggunakan disinfektan.
  - b. Bukan jalur akses ke kamar mandi atau jamban/toilet. Jika tidak memungkinkan maka dibuat pembatas ruangan dengan jalur akses ke kamar mandi atau jamban tersebut.
2. Tempat penyimpanan peralatan bisa berupa lemari, rak atau digantung sedemikian rupa sehingga tidak kontak dengan lantai, dinding atau atap ruangan.
3. Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) :
  - a. Sarana CTPS terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan, dapat memanfaatkan teknologi tepat guna.
  - b. Sarana CTPS terletak di lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan.
  - c. Sarana CTPS dilengkapi dengan air yang mengalir, sabun dan pengering/tisu.
4. Ruang yang digunakan sebagai tempat persiapan dirancang sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya kontaminasi dari lingkungan sekitar.
5. Tersedia Saluran Pembuangan Air Limbah (SPAL) individu atau tersambung ke SPAL komunal/terpadu/terpusat.

#### E. Persyaratan Khusus *Food Truck*

1. Lokasi Berjualan
  - a. Lebih dari separuh tempat berjualan pada lokasi yang tidak melanggar ketertiban dan keindahan atau sesuai dengan peraturan daerah setempat.
  - b. Rute yang dilalui memungkinkan untuk mengakses air yang aman.
  - c. Rute yang dilalui memungkinkan penjual dan konsumen untuk mengakses jamban.
  - d. Tersedia saluran tempat membuang limbah cair pada lokasi berjualan.

2. Kondisi umum
  - a. Tersedia tangki tempat penampung air bersih dalam keadaan bersih yang dilengkapi tutup yang aman
  - b. Pintu penutup luar membuka ke bagian atas dilengkapi penyangga. (termasuk fasilitas unit pendukung)
  - c. Tempat bahan bakar (gas dll) dirancang sedemikian rupa sehingga tidak bertumpuk dalam ruang persiapan dan tidak terpapar panas berlebihan.
3. Keselamatan dan Kesehatan Kerja  
Alat pemadam kebakaran disediakan dan ada catatan inspeksi setiap 6 bulan oleh petugas berwenang.
4. Area Persiapan/Penyajian Pangan
  - a. memiliki tangki atau tempat penyimpanan air minum "yang tidak terbuat dari stainless steel dan aluminium", terletak di luar tempat penyimpanan pangan dan tidak berada dibawah pipa saluran (plumbing).
  - b. bagian dalam kendaraan bersih dan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air serta mudah dibersihkan.
  - c. memiliki tempat penyimpanan bahan pangan yang rapat vektor dan binatang pembawa penyakit serta membuka ke bagian atas.
  - d. memiliki tempat penyimpanan (seperti bumbu) yang rapat vektor dan binatang pembawa penyakit.
  - e. tempat penyimpanan pangan tidak berada pada jalur pembuangan.
  - f. memiliki tempat persiapan pangan dingin jika mempersiapkan pangan olahan dingin.
  - g. memiliki tempat khusus penyimpanan bahan kimia tertutup.
  - h. memiliki lemari pendingin untuk menyimpan seluruh pangan yang berpotensi bahaya (yang mudah rusak)
  - i. teko, penggorengan yang menggunakan minyak dan peralatan serupa dilengkapi tutup yang berpengait untuk mencegah tumpahan saat bergerak.
  - j. memiliki hood atau ventilasi mekanis pada bagian atas setiap alat masak untuk menghilangkan bau, asap, uap, minyak dan uap panas secara efektif.
  - k. memiliki tempat penyimpanan es yang tidak mencemari tempat makanan, peralatan dan ruangan.
  - l. memiliki daftar lengkap jenis bahan pangan dan pangan matang yang kontak dengan permukaan.
5. Tempat Peragaan Pangan
  - a. terlihat bersih, tidak ditemukan serangga atau lalat atau binatang pengerat atau jejak serangga atau binatang pengerat
  - b. terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan, tertutup rapat serangga dan tikus bisa dikunci, tutup membuka ke bagian atas
6. Kemasan  
Tersedia kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen.

---

## BAB III

### PENYELENGGARAAN SENTRA PANGAN JAJANAN/KANTIN ATAU SEJENISNYA

Sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya harus memiliki pengelola/penanggung jawab. Oleh karena itu, diperlukan suatu pengelolaan gedung (*management building*) yang baik yang disediakan oleh pengelola/penanggung jawab agar terwujud sentra pangan jajanan/kantin yang aman dan sehat. Sentra pangan jajanan ini juga memiliki nama yang beragam seperti kantin institusi, pujasera, *foodcourt*, sentra UMKM dan lain-lain.

Mengingat di dalam satuan pendidikan sangat memungkinkan adanya gerai pangan jajanan ataupun gerai pangan jajanan keliling yang umumnya berada di luar area satuan pendidikan namun konsumennya adalah warga sekolah maka pedoman ini juga mengatur hal tersebut, sehingga pengawasan dan pembinaan dapat dilakukan secara komprehensif. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) yang digunakan disesuaikan dengan jenis TPP nya.

Pengelola/penanggung jawab sentra pangan jajanan harus berkoordinasi dengan Puskesmas setempat sebagai pembina program higiene sanitasi pangan di wilayah tersebut. Dalam rangka menciptakan suatu sentra pangan jajanan/kantin/sentra UMKM dan sejenisnya yang aman dan sehat diperlukan suatu sistem manajemen penyelenggaraan yang baik.

Kewajiban yang melekat pada TPP yang diatur pada pedoman ini adalah label pengawasan/pembinaan yang dikeluarkan oleh puskesmas/dinas kesehatan kab/kota/KKP.

#### A. Label Pengawasan/Pembinaan

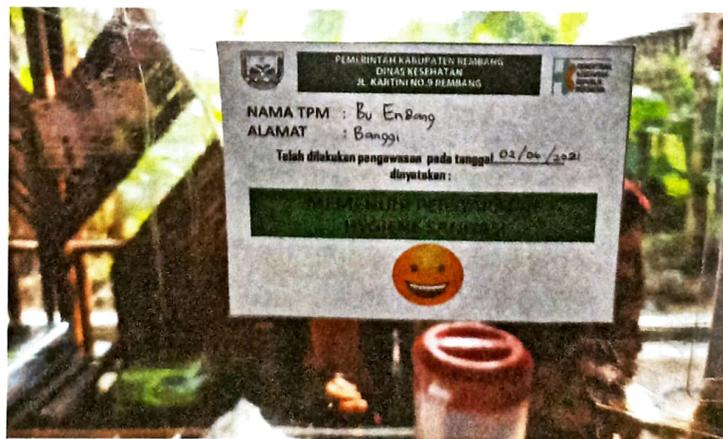
Label pengawasan/pembinaan merupakan tanda/bukti seperti sebuah stiker/label yang dikeluarkan oleh dinas kesehatan kab/kota atau KKP terhadap TPP yang diwajibkan memiliki label pengawasan/pembinaan. Label pengawasan/pembinaan ini diberikan jika TPP tersebut sudah memenuhi persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji.

#### B. Ketentuan Label Pengawasan/Pembinaan

1. Label pengawasan/pembinaan berlaku untuk satu lokasi TPP.
2. Label pengawasan/pembinaan diberikan oleh dinas kesehatan atau KKP.
3. Untuk wilayah kabupaten/kota, label pengawasan/pembinaan dikeluarkan oleh dinas kesehatan.
4. Untuk wilayah bandar udara, pelabuhan, lintas batas darat negara label pengawasan/pembinaan dikeluarkan oleh KKP.

5. TPP yang berada di wilayah Unit Pelaksana Teknis (UPT) Pusat seperti rumah sakit vertikal, balai pelatihan, dan wilayah khusus milik Pusat, maka label pengawasan/pembinaan diberikan oleh Pemerintah Daerah setempat. contoh: lembaga pemasyarakatan/lapas, stasiun kereta api, dan terminal kelas A.
6. Setiap pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP dan penjamah pangan wajib mengikuti penyuluhan keamanan pangan siap saji.
7. Setiap TPP sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dari produk yang dihasilkan dan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.
8. Dalam label pengawasan/pembinaan tercantum:
  - a. Ukuran label 10 cm x 17 cm;
  - b. Logo dinas kesehatan/KKP ada di sebelah kiri atas;
  - c. Logo GERMAS ada di sebelah kanan atas;
  - d. Nomor dan tanggal pemeriksaan ada di sebelah kiri bawah;
  - e. Tanda tangan pejabat berwenang ada di sebelah kanan bawah;
  - f. Masa berlaku maksimal 2 (dua) tahun; dan
  - g. Tulisan memenuhi syarat.

Gambar 18. Lay out label pengawasan/pembinaan



Gambar 19. Label pengawasan di salah satu sentra pangan jajanan

### C. Tata Cara Pemberian Label Pengawasan/Pembinaan :

1. Pendataan pedagang (pengelola/pemilik/penanggung jawab) oleh dinas kesehatan atau KKP.
2. Dinas kesehatan/KKP melakukan IKL, bila memungkinkan dapat dilakukan pemeriksaan sampel pangan dengan *rapid test* atau pemeriksaan laboratorium.
3. Memberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji bagi pengelola/pemilik/penanggung jawab dan penjamah pangan dengan cara:
  - a. Pengelola/pemilik/penanggung jawab dan penjamah pangan dikumpulkan di salah satu tempat dan diberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji.
  - b. Dinas kesehatan atau KKP secara aktif melakukan penyuluhan keamanan pangan siap saji di lokasi TPP.
  - c. Pelaku usaha (pengelola/pemilik/penanggung jawab) dan penjamah pangan yang sudah mengikuti penyuluhan dapat diberikan sertifikat.
4. Setelah IKL memenuhi syarat maka dinas kesehatan/KKP dapat memberikan label pengawasan/pembinaan yang ditempelkan di tempat yang terlihat pengunjung.



Gambar 20. Penyuluhan keamanan pangan siap saji di sentra pangan jajanan Pasar Brumbungan

### D. Model Pengelolaan Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya

1. Sistem Pengelolaan
  - a. Pengelolaan terpusat meliputi:
    - 1) Fasilitas bangunan, suplai air, tempat makan, meja kursi, fasilitas sanitasi (contoh toilet, fasilitas cuci tangan dan cuci piring), pembuangan limbah padat dan cair, serta perlengkapan kerja karyawan.
    - 2) Kebersihan bersama antara lain kebersihan meja makan, alat makan dan lingkungan.

- b. Pengelolaan masing-masing meliputi setiap gerai menyediakan peralatan sendiri dan fasilitas sanitasi sesuai kebutuhan.
2. Sistem Pembayaran
- Dalam rangka mencegah kontaminasi silang maka penjamah pangan tidak diperkenankan melakukan aktifitas pembayaran. Pembayaran dapat dilakukan dengan cara:
- a. Menyediakan kasir
  - b. Pembayaran non tunai
  - c. Memperkerjakan asisten khusus untuk pembayaran



Gambar 21. Disinfeksi sentra pangan jajanan



Gambar 22. Disinfeksi meja makan pengunjung



Gambar 23. Kasir dan fasilitas pembayaran non tunai

### E. Pengelolaan Gedung (*Management Building*) Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya

Sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya harus ada sistem pengelolaan gedung (*management building*) yang disediakan oleh pengelola yaitu:

1. Memiliki sumber air yang aman (sesuai Peraturan Menteri Kesehatan yang mengatur tentang persyaratan kualitas air minum).
2. Fasilitas cuci tangan untuk pengunjung dalam jumlah yang cukup terdapat air mengalir, sabun dan pengering (tisu/mesin pengering).
3. sarana pembuangan air limbah dari dapur/WC dan air hujan lancar dan tertutup.
4. Tempat sampah yang tertutup dan terpilah dalam jumlah yang cukup.
5. Jamban/toilet bagi laki-laki dan perempuan yang terpisah serta harus selalu dalam keadaan bersih. Jika sentra pangan jajanan berada di dalam satu manajemen gedung maka harus memiliki akses jamban/toilet.
6. Memiliki media pesan-pesan kesehatan.
7. Memiliki kasir
8. Memiliki catatan/rekaman jadwal pembersihan
9. Penerapan kawasan tanpa rokok (KTR) diberlakukan di dalam ruangan sentra pangan jajanan/kantin dan area sekitarnya.
10. Fasilitas Keselamatan dan Kesehatan kerja (K3)
  - a. Tersedia tanda peringatan/bahaya (ALARM bahaya)
  - b. Terpasang rambu-rambu jalur evakuasi
  - c. Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) yang tidak kadaluarsa, mudah terlihat, mudah terjangkau, mudah diambil dan ada petunjuk penggunaan.
  - d. Tersedia alat P3K dan obat yang tidak kadaluarsa, jelas ada keterangan instruksi yang mudah dimengerti.





Gambar 27. Pemilahan sampah di area sentra pangan jajanan/kantin



Gambar 28. Kamar mandi/toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah



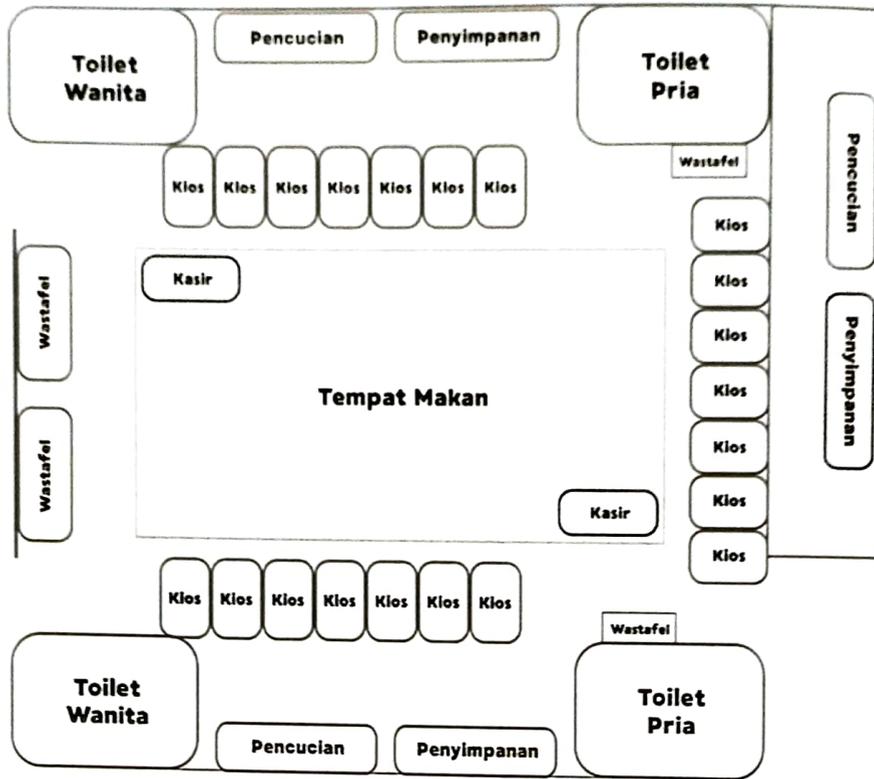
Gambar 29. Perlengkapan APAR di sentra pangan jajanan/kantin



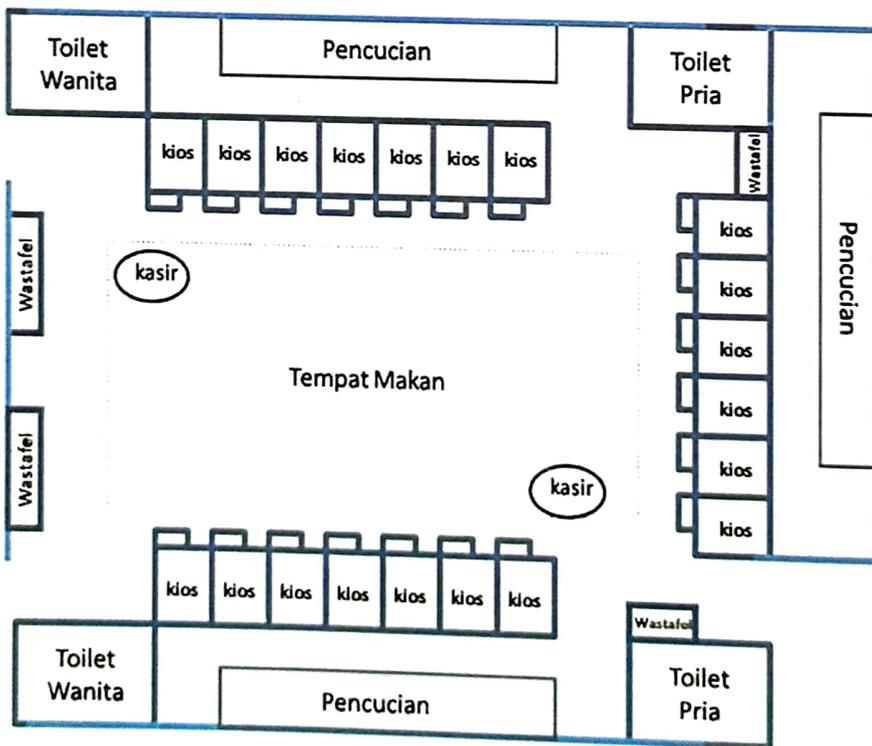
Gambar 30. Petunjuk CTPS



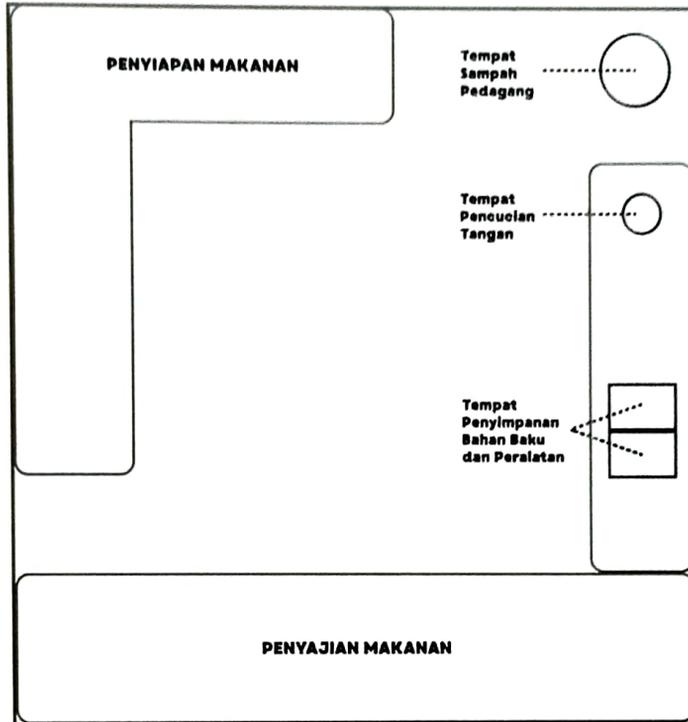
Gambar 31. Variasi sarana CTPS



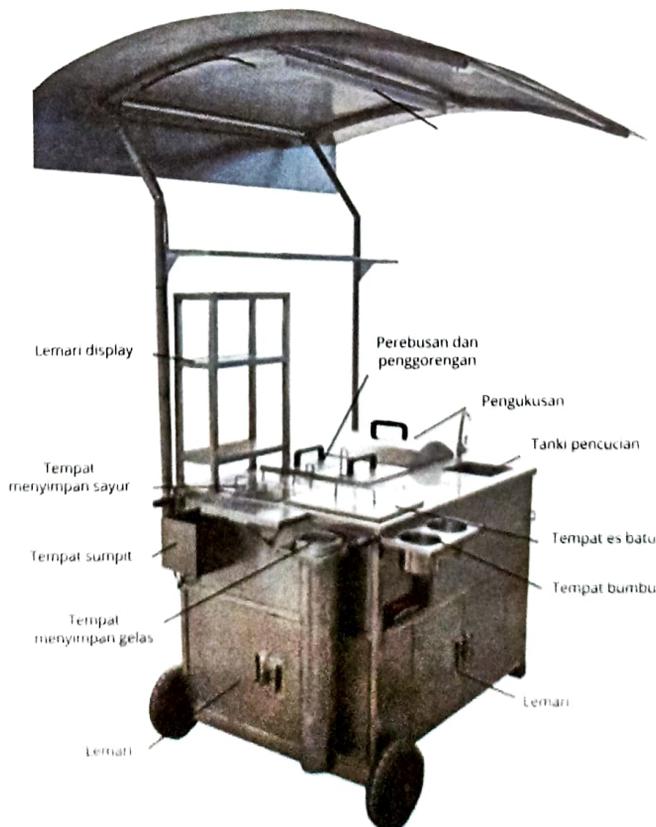
Gambar 32. Contoh denah sentra pangan/jajanan/kantin dengan pengelolaan peralatan dan pencucian dan penyimpanan terpusat



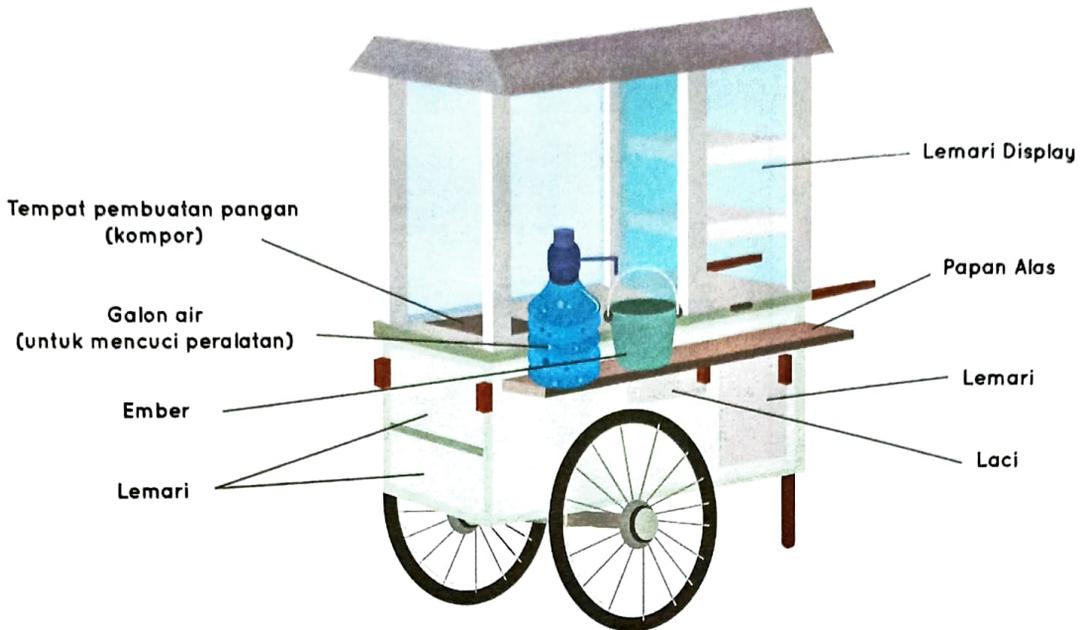
Gambar 33. Contoh denah sentra pangan/jajanan/kantin dengan pengelolaan peralatan dan pencucian terpusat



Gambar 34. Contoh denah tata letak gerai mandiri pada sentra pangan jajanan/kantin

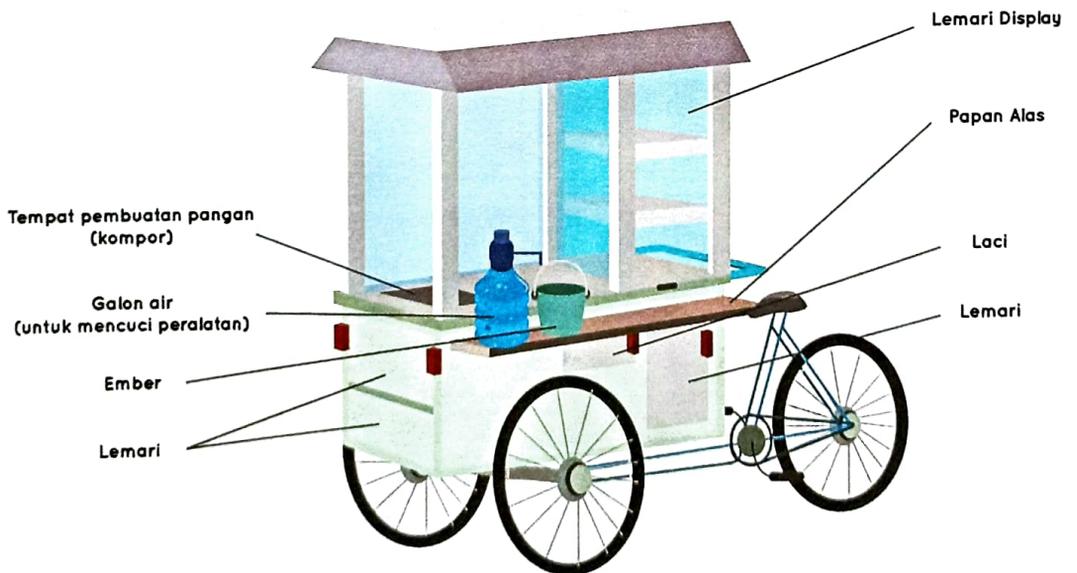


Gambar 35. Contoh gerobak dorong sentra pangan jajanan/kantin  
 ([http://www.topbusinessfinance.com/load/business/top\\_food\\_cart\\_designs/12-1-0-20](http://www.topbusinessfinance.com/load/business/top_food_cart_designs/12-1-0-20))



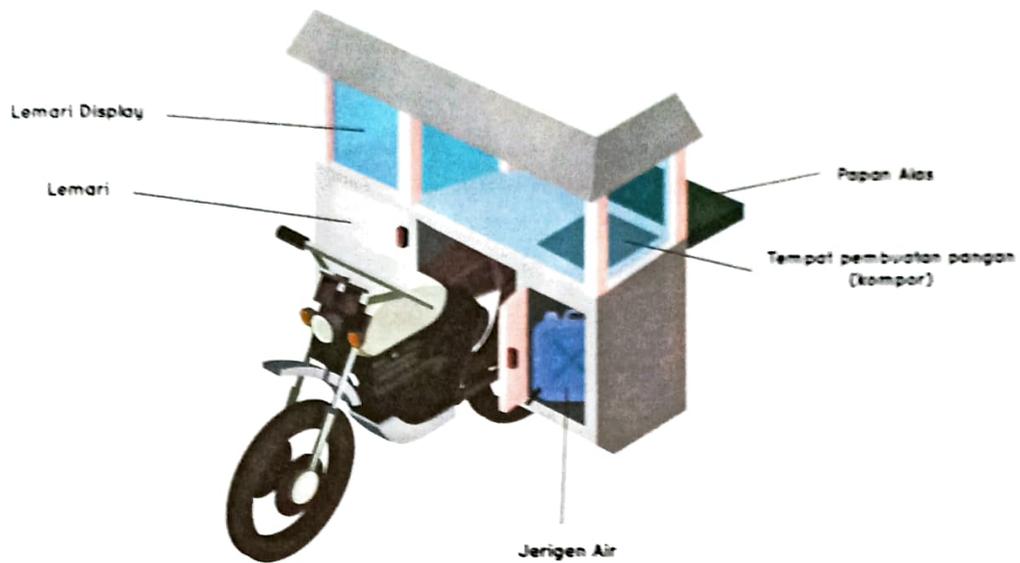
Gambar 36. Contoh gerobak dorong

Setiap gerobak dorong disediakan galon/ember/jirigen dan sejenisnya yang dilengkapi dengan pompa atau kran air sehingga pencucian peralatan menggunakan air mengalir yang sifatnya dapat dipindah-pindahkan sesuai kebutuhan. (Gambar hanya ilustrasi).



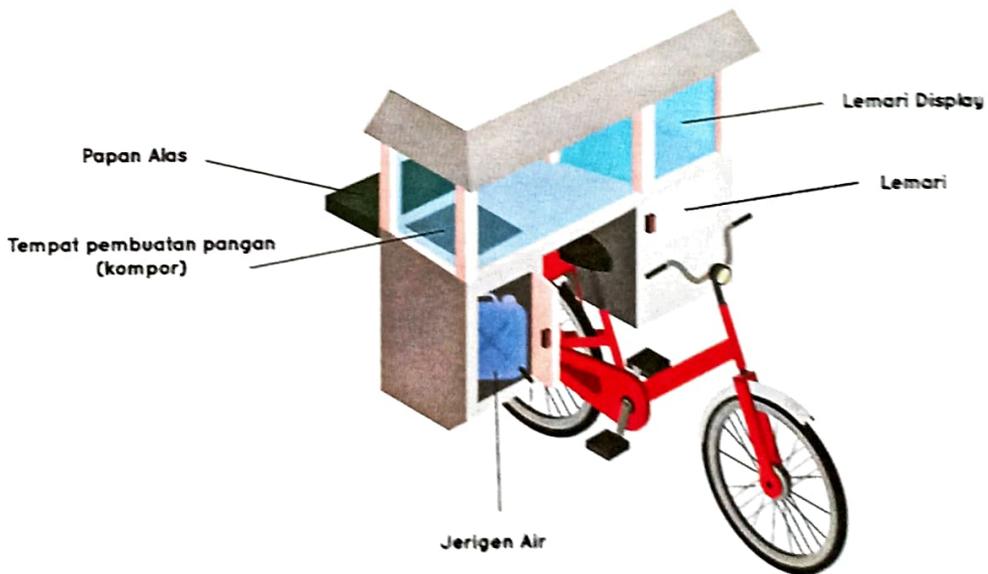
Gambar 37. Contoh gerobak dorong roda tiga

Setiap gerobak dorong roda tiga disediakan galon/ember/jirigen dan sejenisnya yang dilengkapi dengan pompa atau kran air sehingga pencucian peralatan menggunakan air mengalir.



Gambar 38. Contoh gerai pangan jajanan keliling menggunakan motor

Setiap motor disediakan galon/ember/jirigen dan sejenisnya yang dilengkapi dengan pompa atau kran air untuk pencucian peralatan menggunakan air mengalir. Papan atas untuk peracikan pangan harus dilindungi dari debu dan kontaminan lain.



Gambar 39. Contoh gerai pangan jajanan keliling menggunakan sepeda

Setiap sepeda disediakan galon/ember/jirigen dan sejenisnya yang dilengkapi dengan pompa atau kran air sehingga pencucian peralatan menggunakan air mengalir.

**Catatan:**

1. Lemari display harus tertutup
2. Tempat menyimpan uang tidak boleh tercampur dengan pangan yang dijual

## BAB IV PENGAWASAN DAN PEMBINAAN

### A. Pengawasan

1. Pengawasan dilakukan secara internal dan eksternal.
2. Pengawasan internal dilakukan oleh pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP dengan menggunakan buku rapor TPP. Buku rapor sama dengan formulir IKL.
3. Pengawasan eksternal oleh dinas kesehatan dilakukan melalui Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL).
4. Pengawasan eksternal oleh lintas sektor terkait sesuai dengan kewenangannya.
5. Dalam rangka pengawasan (uji petik) TPP, dinas kesehatan dapat berkoordinasi dengan instansi terkait.
6. Dinas kesehatan, dinas pendidikan, kanwil agama, dinas UMKM dan organisasi Perangkat Daerah (OPD) lainnya di tingkat kab/kota melaporkan hasil pengawasan/pembinaan secara berjenjang sampai ke Pusat sesuai dengan institusi pengawas/pembinanya.

### B. Pembinaan

1. Pembinaan terhadap petugas kesehatan lingkungan melalui kegiatan Pendidikan dan Pelatihan Teknis, Advokasi dan Sosialisasi dan Bimbingan Teknis.
2. Pembinaan dilakukan secara berkala, baik secara terpadu maupun masing-masing sesuai kewenangan.
3. Dalam melaksanakan pembinaan dapat melibatkan organisasi profesi dan/atau asosiasi.
4. Pembinaan dapat dilakukan dengan kegiatan pemberian penghargaan.

### C. Institusi Pengawas/Pembina

1. Pengawas/Pembina Pusat :
  - a. Kementerian Kesehatan
  - b. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
  - c. Kementerian Agama
  - d. Kementerian Dalam Negeri
  - e. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif
  - f. Kementerian Koperasi dan UKM
  - g. Tim Pembina UKS/M Pusat
2. Pengawas/Pembina Provinsi :
  - a. Dinas Kesehatan
  - b. Dinas Pendidikan

- 
- c. Kantor Wilayah Kementerian Agama Provinsi
  - d. Dinas Pariwisata
  - e. Dinas Koperasi dan UKM
  - f. Tim Pembina UKS/M Provinsi
3. Pengawas/Pembina Kab/Kota :
    - a. Dinas Kesehatan
    - b. Dinas Pendidikan
    - c. Kantor Kementerian Agama Kab/Kota
    - d. Dinas Pariwisata
    - e. Dinas Koperasi dan UKM
    - f. Tim Pembina UKS/M Kab/Kota

#### **D. Penyelenggaraan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)**

1. IKL dilakukan oleh sanitarian/petugas kesehatan lingkungan menggunakan form IKL yang sesuai.
2. Dalam melakukan IKL harus melakukan analisis inspeksi higiene sanitasi pangan berbasis risiko.
3. Petugas yang melakukan IKL adalah sanitarian/petugas kesehatan lingkungan/petugas kesehatan lainnya sesuai tugas dan fungsi yang sudah mendapatkan pelatihan keamanan pangan siap saji.
4. TPP yang berada dalam suatu gedung dan menggunakan sumber air yang sama maka hasil pemeriksaan laboratorium kualitas air sama dengan hasil pemeriksaan kualitas air gedung tersebut.



Gambar 40. Pembinaan sentra pangan jajanan/kantin oleh puskesmas/dinas kesehatan

## E. Peran/Tanggung Jawab Pengawas dan Pembina

No	Instansi/Perorangan	Peran/Tanggung Jawab
1	Pusat	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menyusun kebijakan higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya tingkat nasional</li> <li>b. Menyusun perencanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya tingkat nasional</li> <li>c. Melaksanakan pembinaan teknis program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di daerah</li> <li>d. Melaksanakan koordinasi dengan instansi/sector terkait tingkat nasional</li> <li>e. Mengevaluasi pelaksanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya tingkat nasional</li> <li>f. Melakukan peningkatan kapasitas petugas di daerah</li> <li>g. Advokasi untuk memperoleh dukungan politis dari pengambil keputusan dalam pelaksanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya.</li> </ul>
2	Provinsi	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menyusun kebijakan higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di tingkat provinsi</li> <li>b. Menyusun perencanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya provinsi</li> <li>c. Melaksanakan pembinaan teknis program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di kabupaten/kota</li> <li>d. Melaksanakan koordinasi dengan instansi/sector terkait tingkat provinsi</li> <li>e. Melaksanakan pemantauan pelaksanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di kabupaten/kota</li> <li>f. Mengevaluasi pelaksanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di tingkat provinsi</li> </ul>

No	Instansi/Perorangan	Peran/Tanggung Jawab
		<ul style="list-style-type: none"> <li>h. Membangun kemitraan dan jejaring kerja dengan lintas program dan sektor seperti antar OPD, organisasi profesi dan asosiasi.</li> <li>i. Advokasi untuk memperoleh dukungan politis dari pengambil keputusan dalam pelaksanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya.</li> </ul>
3	Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melaksanakan pendataan TPP di wilayah kerjanya.</li> <li>b. Melaksanakan pengawasan dan pembinaan higiene sanitasi TPP di wilayah kerjanya.</li> <li>c. Melaksanakan sistem kewaspadaan dini terhadap Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan.</li> <li>d. Melaksanakan penanggulangan KLB keracunan pangan yang terjadi di wilayah kerjanya.</li> <li>e. Melaksanakan peningkatan kapasitas/pelatihan kepada pelaku usaha/pengelola/pemilik/ penanggung jawab TPP dan penjamah pangan.</li> <li>f. Melaksanakan IKL</li> <li>g. Melakukan Uji petik</li> </ul>
4	Kabupaten/kota	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menyusun kebijakan higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di tingkat kabupaten/kota</li> <li>b. Menyusun perencanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya kabupaten/kota</li> <li>c. Melaksanakan koordinasi dengan instansi/sector terkait tingkat kabupaten/kota</li> <li>d. Melaksanakan pembinaan teknis program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di puskesmas</li> <li>j. Membangun kemitraan dan jejaring kerja dengan lintas program dan sektor seperti antar OPD, organisasi profesi dan asosiasi.</li> <li>e. Melakukan uji petik</li> </ul>

No	Instansi/Perorangan	Peran/Tanggung Jawab
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f. Pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan partisipasi program higiene sanitasi pangan.</li> <li>g. Mengevaluasi pelaksanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di tingkat kabupaten/kota</li> </ul>
5	Puskesmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melaksanakan pengawasan dan pembinaan higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di wilayah kerjanya.</li> <li>b. Melaksanakan sistem kewaspadaan dini terhadap KLB keracunan pangan. Melaksanakan penanggulangan KLB keracunan pangan dengan berkoordinasi kepada kabupaten/kota.</li> <li>c. Melaksanakan penyuluhan/sosialisasi higiene sanitasi pangan di wilayah kerjanya.</li> <li>d. Pembinaan kepada pelaku usaha/pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP dan penjamah pangan.</li> <li>e. Melakukan IKL dan menginput hasil IKL ke dalam pelaporan emonev.</li> </ul>
6	Pengelola sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menyediakan fasilitas sanitasi yang dibutuhkan sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya.</li> <li>b. Menyediakan sentra pangan jajanan/kantin sesuai persyaratan kesehatan.</li> <li>c. Membuat komitmen antara pelaku usaha dan pengelola untuk memenuhi peraturan yang ditetapkan.</li> <li>d. Melaksanakan pengawasan dan pembinaan kepada para pelaku usaha dan penjamah pangan.</li> <li>e. Melaksanakan pengawasan internal dengan menggunakan buku rapor dan menyampaikan hasilnya kepada Puskesmas saat IKL.</li> <li>f. Membangun kemitraan dengan puskesmas setempat sebagai pengawas/pembina program higiene sanitasi pangan.</li> <li>g. Memastikan/memfasilitasi penjamah pangan memeriksakan kesehatannya satu tahun sekali.</li> </ul>

No	Instansi/Perorangan	Peran/Tanggung Jawab
7	Penanggung Jawab Satuan Pendidikan (Kepala Sekolah/ Madrasah)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Membuat peraturan tentang sentra pangan jajanan/kantin di satuan pendidikannya.</li> <li>b. Menyediakan sentra pangan jajanan/kantin yang aman dan sehat</li> <li>c. Mengoptimalkan peran UKS/M dan dokter kecil dalam pembinaan kantin sekolah/madrasah sehat.</li> <li>d. Membangun kemitraan dengan lintas sektor terkait program keamanan pangan olahan siap saji.</li> <li>e. Melaksanakan pengawasan internal dengan menggunakan buku rapor dan menyampaikan hasilnya kepada Puskesmas saat IKL.</li> <li>f. Membangun kemitraan dengan puskesmas setempat sebagai pengawas/pembina program higiene sanitasi pangan.</li> <li>g. Membangun kerjasama dengan komite sekolah, warga sekolah, orang tua murid, pelaku usaha pangan olahan siap saji di lingkungan sekolah/ madrasah.</li> <li>h. Memastikan/memfasilitasi penjamah pangan memeriksakan kesehatannya satu tahun sekali.</li> </ul>
6	Komite Sekolah/ Madrasah	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memberikan pertimbangan kepada pihak sekolah/ madrasah dalam pengelolaan kantin sehat</li> <li>b. Mendukung pendanaan kegiatan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin di sekolah/ madrasah.</li> <li>c. Melakukan pengembangan kantin sehat</li> <li>d. Melakukan pengawasan kantin sekolah/madrasah bersama pihak sekolah/madrasah</li> <li>e. Melakukan monitoring dan evaluasi kantin sehat</li> <li>f. Membangun kerjasama dengan warga sekolah, orang tua murid, pelaku usaha pangan olahan siap saji di lingkungan sekolah/madrasah</li> </ul>

No	Instansi/Perorangan	Peran/Tanggung Jawab
7	Orang tua	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melakukan pengawasan kepada anak</li> <li>b. Melakukan pendidikan Pola Hidup Bersih Sehat (PHBS) kepada anak</li> <li>c. Memastikan anak mengkonsumsi pangan yang aman dan sehat</li> <li>d. Bekerja sama dengan komite sekolah/madrasah dan pihak sekolah/madrasah</li> </ul>
8	Peserta didik/warga sekolah	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mematuhi peraturan sekolah</li> <li>b. Melakukan PHBS</li> <li>c. Sebagai media komunikasi atau penghubung antara pihak sekolah dan keluarga</li> <li>d. Mengkonsumsi pangan yang aman dan sehat (tidak jajan sembarangan)</li> <li>e. Bekerja sama dan saling mengingatkan antar teman</li> </ul>
9	Pelaku usaha/ pengelola/pemilik/ penanggung jawab TPP	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menyediakan pangan olahan siap saji yang aman dan sehat</li> <li>b. Menggunakan bahan pangan yang aman bagi kesehatan</li> <li>c. Menerapkan higiene sanitasi pengelolaan pangan olahan siap saji</li> <li>d. Menganalisis bahaya yang mungkin timbul terhadap keamanan pangan olahan siap saji yang diproduksinya</li> <li>e. Menerapkan higiene perorangan dengan baik</li> <li>f. Memastikan para penjamah pangan (karyawan) menerapkan higiene perorangan dengan baik</li> <li>g. Menyediakan fasilitas yang dibutuhkan para penjamah pangan untuk menerapkan higiene perorangan</li> <li>h. Menjaga dan bertanggung jawab atas kebersihan tempat berusaha</li> <li>i. Memeriksa kesehatan penjamah pangannya ke fasilitas pelayanan kesehatan satu tahun sekali.</li> </ul>

No	Instansi/Perorangan	Peran/Tanggung Jawab
10	Penjamah pangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menjaga kebersihan sentra pangan jajanan/kantin</li> <li>b. Menerapkan higiene sanitasi pengelolaan pangan</li> <li>c. Menerapkan higiene perorangan dengan baik antara lain:               <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Menggunakan alat pelindung diri (celemek, penutup kepala, penutup mulut, sarung tangan, penjepit makanan dan lain-lain) pada saat mengolah pangan</li> <li>2) Berperilaku hidup bersih dan sehat dalam mengolah pangan (selalu cuci tangan pakai sabun sebelum dan sesudah mengolah pangan, memakai pakaian kerja yang bersih, tidak bersin di depan makanan, tidak merokok dan lain-lain)</li> </ul> </li> <li>d. Memeriksa kesehatan ke dokter minimal satu tahun sekali.</li> </ul>
11	Asosiasi usaha pangan olahan siap saji/pangan jajanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melakukan pengawasan dan pembinaan kepada pelaku usaha yang menjadi anggotanya</li> <li>b. Melakukan kerja sama dengan instansi terkait di wilayah kerjanya dalam program higiene sanitasi pangan</li> </ul>
12	Konsumen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memastikan mengkonsumsi pangan yang amat dan sehat</li> <li>b. Menerapkan pesan-pesan kesehatan yang disampaikan pengelola sentra pangan jajanan/kantin.</li> <li>c. Melakukan PHBS di sentra pangan jajanan/kantin.</li> <li>d. Tidak merokok saat di sentra pangan jajanan/kantin.</li> </ul>

---

## BAB V PENUTUP

Penyelenggaraan higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat dapat terwujud jika dilakukan secara bersama-sama dan saling mendukung. Diharapkan buku pedoman ini dapat memberikan banyak manfaat kepada para pembaca, pemangku kepentingan terkait dalam menciptakan generasi sumber daya manusia yang unggul dan perputaran roda ekonomi. Dengan tersedianya pangan aman dan sehat diharapkan akan berkontribusi pada meningkatnya derajat kesehatan masyarakat.

## 5 KUNCI KEAMANAN PANGAN

### Kunci 1 : Jagalah Kebersihan

1. Cucilah tangan sebelum mengolah pangan dan sesering mungkin selama pengolahan pangan.
2. Cucilah tangan sesudah keluar dari toilet/kamar mandi.
3. Cuci dan sanitasi seluruh alat untuk mengolah pangan.
4. Jagalah area kantin dan pangan dari serangga, hama dan binatang lainnya.
5. Kosongkan tong sampah setiap hari.
6. Gunakan tong sampah yang tertutup.
7. Kantongi, ikat, dan buang seluruh sisa makanan dan sampah.
8. Simpan makanan di lemari yang tertutup rapat.
9. Bersihkan makanan yang tumpah atau jatuh dengan segera.
10. Bersihkan kantin secara menyeluruh setelah selesai masak.
11. Tutup lubang atau retakan di atap, dinding dan lantai.

### Mengapa?

Walaupun kebanyakan kuman tidak menyebabkan gangguan kesehatan, namun kuman (mikroba patogen) tersebar luas di tanah, air, hewan dan manusia. Kuman ini terbawa oleh pangan, serbet dan peralatan terutama pada telenan yang dapat mencemari pangan dan menyebabkan penyakit.

### Kunci 2 : Pisahkan pangan mentah dari pangan matang

1. Pisahkan daging sapi, daging unggas, dan pangan laut (*seafood*) dari pangan lain.
2. Gunakan peralatan yang terpisah, seperti pisau, serbet dan telenan untuk pangan mentah dan pangan matang.
3. Simpan pangan dalam wadah untuk menghindari kontak antara pangan mentah dan pangan matang.
4. Ganti telenan yang sudah tidak layak pakai.

### Mengapa?

Pangan mentah, terutama daging sapi, daging unggas, pangan laut (*seafood*) dan cairan yang ditimbulkannya dapat mengandung kuman (mikroba patogen) yang dapat mencemari pangan lainnya selama pengolahan dan penyimpanan.

### Kunci 3: Masaklah dengan benar

1. Setelah dikeluarkan dari kulkas, masak dalam waktu maksimum 2 jam.
2. Masaklah pangan dengan benar/matang sempurna terutama daging sapi, daging unggas, telur dan pangan laut (*seafood*).
3. Rebuslah pangan seperti sup sampai mendidih.
4. Pemanasan ulang harus sampai matang sempurna.
5. Masak dan simpan pangan matang di dalam kulkas dalam jumlah/bungkusan kecil-kecil.
6. Gunakan tudung saji untuk menghindari kontaminasi.

### Mengapa?

Memasak pangan dengan benar dan matang sempurna dapat membunuh kuman. Pangan yang benar-benar harus diperhatikan adalah daging, terutama daging cincang, daging panggang utuh dan potongan daging besar.

### Kunci 4 : Jagalah pangan pada suhu aman

1. Jangan membiarkan pangan matang yang cepat rusak pada suhu ruang lebih dari 4 jam.
2. Simpan segera pangan yang mudah basi dalam lemari pendingin (ayam, ikan, daging, telur, bersantan dll).
3. Jangan biarkan makanan beku mencair pada suhu ruang terlalu lama (segera dimasak).

### Mengapa?

Kuman dapat berkembang biak dengan cepat pada suhu ruang. Dengan menjaga suhu di bawah 5°C atau di atas 60°C pertumbuhan kuman/mikroba lebih lambat atau terhenti. Beberapa kuman (mikroba patogen) dapat tumbuh pada suhu di bawah 5°C.

### Kunci 5 : Gunakan air dan bahan baku yang aman

1. Gunakan air yang aman.
2. Pilihlah pangan segar dan bermutu.
3. Cucilah dengan air matang buah-buahan atau sayuran, terutama yang dimakan langsung.
4. Gunakan pangan kemasan yang terdaftar dan tidak kadaluwarsa.

### Mengapa?

Bahan baku termasuk air dan es dapat terkontaminasi oleh kuman (mikroba patogen) dan bahan kimia berbahaya. Racun dapat terbentuk dari pangan yang rusak dan berjamur. Memilih bahan baku dan perlakuan sederhana seperti mencuci dan mengupas kulitnya, dapat mengurangi risiko.

## Petunjuk menggunakan formulir IKL

Berdasarkan Permenkes nomor 14 tahun 2021 formuir IKL sentra pangan jajanan, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling dan dapur gerai pangan jajanan menggunakan pendekatan berbasis risiko. Dalam formulir IKL terdapat angka 1, 2 dan 3. Angka ini merepresentasikan jenis ketidaksesuaian, dimana nilai 1 berarti ketidaksesuaian minor, nilai 2 adalah ketidaksesuaian major dan nilai 3 adalah ketidaksesuaian kritis.

Dalam melakukan pengawasan internal, pelaku usaha dapat menggunakan formulir IKL di bawah ini sesuai dengan jenis TPP nya. Berikut ini adalah langkah-langkah cara mengisi formulir IKL:

1. IKL dilakukan sesuai dengan alur proses pengelolaan pangan. Formulir IKL dibuat dengan dua pendekatan, inspeksi area luar TPP dan inspeksi area dalam TPP.
2. Dalam menggunakan formulir IKL, terdapat pertanyaan-pertanyaan yang cukup dilihat pemenuhan persyaratannya di lapangan.
3. Pada saat terdapat ketidaksesuaian pada kriteria atau persyaratan, pelaku usaha dapat menandai (lingkari atau silang atau lainnya) angka sesuai dengan yang diinspeksi.
4. Terdapat beberapa pertanyaan yang mungkin tidak aplikatif ditanyakan karena mungkin lebih sederhana atau lainnya. Jika hal tersebut terjadi, cukup lewati pertanyaan tersebut dan lanjutkan ke pertanyaan berikutnya.
5. Angka yang sudah dilingkari yang menunjukkan total ketidaksesuaian dijumlahkan pada kolom yang sesuai.
6. Terdapat kolom catatan lain yang dapat digunakan oleh pelaku usaha ketika menemukan ketidaksesuaian tetapi tidak terdapat dalam formulir IKL.
7. Setelah mendapatkan nilai total ketidaksesuaian, kemudian lakukan perhitungan sesuai dengan rumus yang diberikan di bagian bawah formulir IKL.

Sentra pangan jajanan/kantin atau usaha sejenis :

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

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

Catatan: Sentra pangan jajanan/kantin dinyatakan memenuhi syarat ketika SEMUA GERAI yang berada dalam sentra tersebut "memenuhi syarat".

Gerai pangan jajanan :

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

Skor Inspeksi: .....

Gerai pangan jajanan keliling :

Golongan A1 =  $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 96) * 100)$

Golongan A2 =  $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 94) * 100)$

Skor Inspeksi: .....

*Food Trucks :*

Rumus Skor Total Inspeksi:  $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 217) * 100)$

Skor Inspeksi: .....

Dapur gerai pangan jajanan :

Rumus Skor Total Inspeksi:  $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian} / 160) * 100)$

Skor Inspeksi: .....

8. Dari perhitungan di atas akan menghasilkan angka skor inspeksi dari 0 – 100.
  - a. Nilai  $\geq 80$  dinyatakan sebagai TPP yang memiliki risiko ketidaksesuaian rendah,
  - b. Nilai 60 - 79 dinyatakan sebagai TPP yang memiliki risiko ketidaksesuaian sedang/ menengah,
  - c. Nilai  $< 60$  dinyatakan sebagai TPP yang memiliki risiko ketidaksesuaian tinggi.
9. Nilai ini harus didokumentasikan dan disampaikan kepada petugas kesehatan lingkungan ketika melakukan pengawasan eksternal.

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

Nama Sentra Pangan Jajanan /Kantin : .....

Nomor Induk Berusaha/NIB : .....

Alamat : .....

Nama Pengelola/Pemilik/ Penanggung 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
<b>Inspeksi Area Luar TPP</b>		
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
<b>Inspeksi Area Pelayanan Konsumen / Pengelolaan Gedung/Sentra/Kantin</b>		
1	Area tempat makan bersih	1
2	Jika terdapat dinding, maka dinding ruang makan bersih	1
3	Ventilasi udara baik	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
4	Memiliki tempat sampah:	1
	a. Tertutup rapat	1
	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2
	c. Jumlah cukup	1
5	Tempat/area makan atau meja makan konsumen:	3
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	1
	b. Utuh/rata	1
	c. Kedap air	1
6	Tidak ada bebas 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:	1
	a. Tidak kadaluwarsa	1
	b. Mudah terlihat dan terjangkau	1
	c. Terdapat petunjuk pemakaian	1
14	Tersedia alat P3K dan obat yang tidak kadaluwarsa, 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		

Formulir masing-masing gerai

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi									
Inspeksi Penyiapan Pangan untuk masing-masing TPP		TPP									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	Umum										
1	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan:	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	a. Menggunakan air mengalir	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:										
	a. Air mengalir	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	b. Sabun cuci tangan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	Tersedia tempat sampah yang tertutup	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
4	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	Tidak ada bahan kimia non pangan yang disimpan bersebelahan dengan bahan pangan atau pangan matang	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	Lantai:										
	a. Rata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	b. Mudah dibersihkan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10	Memiliki ventilasi udara, dengan:	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi									
		TPP									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>B</b>											
<b>Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan</b>											
1	Bahan pangan:										
	a. Mutu baik	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	b. Utuh dan tidak rusak	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:										
	a. Memiliki label	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	c. Tidak kadaluwarsa	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Jika terdapat kulkas untuk penyimpanan pangan, maka:										
	a. Bersih	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	c. Tidak terlalu padat	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
4	Bahan pangan:										
	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan ( <i>food grade</i> )	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	c. Penyimpanan menerapkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	d. Tertutup untuk mencegah akses bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
<b>C</b>											
<b>Persiapan dan Pengolahan/ Pemasakan Pangan</b>											
1	Pencahayaan cukup terang	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi									
		TPP									
Inspeksi Penyiapan Pangan untuk masing-masing TPP		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	Personel yang bekerja pada area ini:										
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	b. Menggunakan APD (Alat Pelindung Diri):										
	1. Celemek	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	2. Masker	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	3. Hairnet/penutup rambut	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	c. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	d. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	e. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	f. Pada saat mengolah pangan:										
	1. Tidak merokok	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	3. Tidak meludah sembarangan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	4. Tidak mengunyah makanan/ permen	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	5. Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> terlebih dahulu	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
h. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
i. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
j. Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi												
		TPP												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Inspeksi Penyiapan Pangan untuk masing-masing TPP														
	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)													
	Peralatan untuk pengolahan pangan:													
	a. Bahan kuat	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	b. Tidak berkarat	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	c. Tara pangan ( <i>food grade</i> )	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	d. Bersih sebelum digunakan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
1	e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	g. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Penyajian Pangan Matang														
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu >60°C	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	Jika terdapat menu pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad, maka pangan tersebut disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ <i>coolbox</i> )	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	Es batu sebagai pangan dibuat dari air matang/sudah dimasak atau dari sumber terpercaya	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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	3	3	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi									
		TPP									
Inspeksi Penyiapan Pangan untuk masing-masing TPP		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum/air 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
<b>Pengemasan Pangan Matang</b>											
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personil 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										
Penge lola	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 GERAI yang berada dalam sentra tersebut "memenuhi syarat".

**Kesimpulan:**

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola Sentra Pangan

## 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
<b>Inspeksi Area Lokasi Sekitar Gerai Jajanan</b>		
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
<b>Inspeksi Tempat Penjualan Pangan</b>		
<b>A</b>	<b>Personel</b>	
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, penjepit 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>B</b>	<b>Penyimpanan dan Pengemasan Pangan Matang</b>	
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
	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:	
	a. Piring bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3
11	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



No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
	Perilaku personel:		
g.	1. Tidak menggunakan cincin dan perhiasan lain ketika menangani pangan	2	2
	2. Tidak merokok pada saat menangani pangan	3	3
	3. Tidak bersin atau batuk langsung di atas pangan yang terbuka	3	3
	4. Tidak meludah sembarangan pada saat menangani pangan	2	2
	5. Tidak menangani pangan secara langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> terlebih dahulu	3	3
h.	Personel menggunakan pakaian yang bersih pada saat menangani pangan	2	2
i.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2	2
j.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	2	2
<b>C</b>	<b>Alat Angkut/Gerobak Pangan</b>		
1	Alat angkut/gerobak pangan dapat melindungi pangan	2	2
2	Kondisi baik dan laik jalan	1	1
3	Bersih	2	2
4	Tempat penyimpanan pangan		
	a. Disimpan dalam wadah yang tara pangan	2	2
	b. Tempat penyimpanan bersih dan rata	3	3
	c. Wadah penyimpanan tidak rusak	3	3
	d. Pangan matang tidak dicampur penyimpanannya dengan pangan mentah	3	3
	e. Pangan yang tidak dikemas disajikan dalam lemari <i>display</i> yang tertutup	3	3
	f. Tidak ada bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	3	3
<b>D</b>	<b>Peralatan masak / makan</b>		
1	Alat yang digunakan untuk mengolah pangan baik (tidak kotor, berkarat atau rusak)	2	2
2	Menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan ( <i>food grade</i> ).	3	3
3	Untuk pencucian peralatan makan yang bukan sekali pakai, pencucian menggunakan sumber air yang aman, mengalir dan tidak di jamban/toilet (pedagang harus menyediakan ember atau galon yang dimodifikasi yang memungkinkan pencucian peralatan menggunakan air yang mengalir)	3	3
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	3	3
<b>E</b>	<b>Pangan Yang Dijual</b>		
1	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya	3	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
2	Bahan pangan dalam kemasan (contoh: saos, kecap):		
	a. Terdaftar	2	2
	b. Berlabel	2	2
	c. Tidak kedaluwarsa	3	3
3	Bahan pangan:		
	a. Dibersihkan dan dicuci sebelum dimasak atau dimakan	2	3
	b. Dimasak secara sempurna sebelum disajikan	2	NA
	c. 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/(coolbox)	NA	2
	d. Tempat bumbu tertutup rapat	2	2
4	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)	3	NA
5	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang sebaiknya dikonsumsi maksimal 4 (empat) jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang	3	3
6	Menyediakan tempat sampah khusus atau sementara	1	1
Total Ketidaksesuaian			
Catatan Lain			

Rumus Skor Total Inspeksi:

**Golongan A1 = 100 - ((Total ketidaksesuaian / 96) \* 100)**

**Golongan A2 = 100 - ((Total ketidaksesuaian / 94) \* 100)**

Skor Inspeksi: .....

**Kesimpulan:**

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

## FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN PANGAN JAJANAN KELILING GOL B (FOOD TRUCKS)

Nama Usaha : .....

Nomor Induk Berusaha/NIB : .....

Alamat : .....

Nomor Polisi Kendaraan : .....

Nama Pengelola/Pemilik/  
Penanggung Jawab : .....

Jumlah Penjamah Pangan : .....

Nomor Handphone : .....

Waktu Berjualan : Pukul .....s/d .....

Rute Berjualan : .....

Nama Pemeriksa : .....

Tanggal Penilaian : .....

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
<b>Inspeksi Lokasi Berjualan</b>		
1	Lebih dari separuh tempat berjualan pada lokasi yang tidak melanggar ketertiban dan keindahan atau sesuai dengan peraturan daerah setempat.	1
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1
4	Rute yang dilalui memungkinkan untuk mengakses air aman	2
5	Rute yang dilalui memungkinkan penjual dan konsumen untuk mengakses toilet/jamban	1
6	Tersedia saluran tempat membuang limbah cair pada lokasi berjualan	1
<b>Inspeksi Kondisi Umum Truk Pangan</b>		
Truk pangan:		
1	a Kondisi ban baik	1
	b Bersih	1
2	Tersedia tangki tempat penampung air dalam keadaan bersih yang dilengkapi tutup yang aman serta dilengkapi <i>inlet</i> untuk mengisi ulang air dan <i>outlet</i> untuk pembersihan	2
3	Pintu penutup luar membuka ke bagian atas dilengkapi penyangga (termasuk fasilitas unit pendukung)	1
4	Tempat bahan bakar (gas, dan lain-lain) dirancang sedemikian rupa sehingga tidak bertumpuk dalam ruang persiapan dan tidak terpapar panas berlebihan	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
<b>Keselamatan, Keamanan dan Kesehatan Kerja</b>			
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	
2	Penjamah dapat menunjukkan cara penggunaan APAR	1	
3	APAR tidak kadaluwarsa	1	
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1	
<b>Inspeksi Penjamah Pangan</b>			
1	Personel yang bekerja:		
	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 bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. Tidak meludah	3
		4. Tidak mengunyah makanan/permen	3
		5. Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> terlebih dahulu	3
	h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3
i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	
k.	Pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	
l.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	1	
<b>Inspeksi Area Persiapan &amp; Penyajian Pangan</b>			
A	Umum		

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
1	Bagian dalam kendaraan:	
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	2
	b. Terbuat dari bahan yang kuat	1
	c. Lantai rata dan tidak berlubang	1
2	Tersedia tangki atau tempat penyimpanan air minum "yang tidak terbuat dari <i>stainless steel</i> dan <i>aluminium</i> ", terletak di luar tempat penyimpanan pangan dan tidak berada di bawah pipa saluran ( <i>plumbing</i> )	1
3	Pencahayaan cukup terang di area pengolahan/persiapan pangan	2
4	Tersedia tempat sampah:	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 plastic	1
	e. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	f. Frekuensi pembuangan cukup (tidak terdapat sampah yang menumpuk)	2
5	Tidak ada bebas vektor dan binatang pembawa penyakit di area ini	3
6	Metode pengendalian bebas vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun	3
7	Bahan kimia non pangan yang berada di area ini tidak disimpan bersebelahan dengan pangan atau bahan pangan dan memiliki identitas lengkap	3
<b>B</b>	<b>Fasilitas Higiene Sanitasi Personil</b>	
1	Tersedia tempat mencuci tangan, 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 lap atau tisu sekali pakai untuk membersihkan tangan penjamah pangan	2
3	Tersedia handuk untuk menyeka keringat	2
<b>C</b>	<b>Peralatan</b>	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
	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> )	3
	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	Peralatan personal yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan/penyiapan pangan	2
3	Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	2
4	Tersedia tempat khusus untuk mencuci peralatan makan/minum	2
5	Tersedia lap untuk membersihkan peralatan dan permukaan kerja yang bersih	2
6	Teko, penggorengan yang menggunakan minyak dan peralatan serupa dilengkapi tutup yang berpengait untuk mencegah tumpahan saat bergerak	1
7	Tersedia <i>hood</i> atau ventilasi mekanis pada bagian atas setiap alat masak untuk menghilangkan bau, asap, uap, minyak dan uap panas secara efektif	1
<b>D Tempat Penyimpanan Bahan Pangan/Pangan</b>		
1	Tempat penyimpanan bahan pangan/bumbu:	
	a. Tertutup	1
	b. Bebas bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	3
	c. Bahan kuat, kedap air dan mudah dibersihkan	1
2	Tempat penyimpanan bahan pangan matang:	
	a. Tertutup	1
	b. Bebas bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	3
	c. Terpisah dengan bahan pangan mentah	3
	d. Bahan kuat, kedap air dan mudah dibersihkan	1
3	Tempat penyimpanan peralatan makan/minum:	
	a. Tertutup	1
	b. Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	3
	c. Bahan kuat, kedap air dan mudah dibersihkan	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
	Tempat penyimpanan lainnya	
4	a. Tersedia tempat penyimpanan lap tangan bersih dan kotor	1
	b. Tersedia tempat penyimpanan lap untuk membersihkan peralatan dan permukaan bersih dan kotor	1
	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):	
	Jika digunakan untuk menyimpan pangan matang dan mentah:	
5	a. 1. Penyimpanan tidak bersebelahan	3
	2. Kondisi pangan mentah atau matang tertutup rapat	3
	b. Kondisi bersih	2
	c. Beroperasi dengan baik (suhu tercapai)	2
6	Bahan mentah seluruhnya terlihat dalam kondisi memenuhi syarat secara organoleptik (warna, bau, bentuk)	3
7	Bahan baku pangan dalam kemasan terdaftar/memiliki izin edar, tidak kedaluwarsa dan kemasan tidak rusak	3
<b>E</b>	<b>Proses Pengolahan Pangan</b>	
1	Seluruh bahan mentah dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum diolah	2
2	Pengolahan menghasilkan pangan matang sempurna	3
3	Tidak menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang	3
<b>F</b>	<b>Pengemasan Pangan Matang</b>	
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil 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
	Kemasan pangan	
3	a. Tersedia kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen	1
	b. Pada kemasan bisa ditulis atau tertulis tanggal produksi atau tanggal kadaluwarsa	1
	c. Tutup kemasan diberi segel (selotip polos atau bertuliskan merek/nama usaha)	1
<b>G</b>	<b>Penyajian Pangan Matang</b>	
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) 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 di bawah $5^{\circ}\text{C}$ (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin ( <i>cool/box</i> )	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
5	Jika terdapat menu yang menggunakan es batu maka es batu dibuat dari 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 (piring dan gelas) dan pendukungnya (sendok, garpu, sedotan, dan lainnya) dalam kondisi bersih dan tara pangan	3
Total Ketidaksesuaian		
F	Catatan Lain	

**Rumus Skor Total Inspeksi:  $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 217) * 100)$**

Skor Inspeksi: .....

**Kesimpulan:**

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

## FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN DAPUR GERAI PANGAN JAJANAN

Alamat : .....

Nama Pengelola/Pemilik/  
Penanggung Jawab TPP : .....

Jumlah Penjamah Pangan : .....

Nomor Induk Berusaha/NIB : .....

Nama Pemeriksa : .....

Lokasi tempat berjualan  
gerai/keliling : .....

Tanggal Penilaian : .....

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
<b>Inspeksi Area Luar TPP</b>		
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
<b>Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan</b>		
<b>A</b>	<b>Umum</b>	
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman	2
2	Tersedia akses jamban/toilet	2
	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan:	
3	a. Menggunakan air mengalir	2
	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3
	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:	
4	a. Air mengalir	3
	b. Sabun cuci tangan	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup	2
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	2
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih dan terhindar dari bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3
11	Lantai:	
	a. Rata	1
	b. Mudah dibersihkan	1
12	Dinding dapur khususnya dekat tempat memasak:	
	a. Tidak mengelupas	2
	b. Tidak retak	2
13	Memiliki ventilasi udara, dengan:	
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1
<b>B</b>	<b>Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan</b>	
1	Bahan pangan:	
	a. Mutu baik	1
	b. Utuh dan tidak rusak	1
	c. Tidak busuk	
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:	
	a. Memiliki label	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2
	c. Tidak kedaluwarsa	2
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2
3	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya	2
4	Jika terdapat pangan yang disimpan di kulkas, maka kondisinya:	
	a. Bersih	2
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2
	c. Tidak terlalu padat	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
5	Bahan pangan:		
	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan ( <i>food grade</i> )	2	
	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	
	c. Penyimpanan menerapkan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO)	2	
d. Tertutup untuk mencegah akses bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	2		
<b>C</b>	<b>Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan</b>		
1	Pencahayaan cukup terang	2	
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar	2	
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3	
5	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	
	b.	Menggunakan APD:	
		1. Celemek	2
		2. Masker	3
		3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut	3
	c.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	d.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3
	e.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3
	f.	Pada saat mengolah pangan:	
		1. Tidak merokok	3
		2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. Tidak meludah sembarangan	3
		4. Tidak mengunyah makanan/permen	3
	5. Tidak menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> sebelum menangani pangan kembali	3	
g.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjapit makanan)	3	
h.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	
i.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun	2	
j.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
	<b>Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)</b>	
	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
1	a. Bahan kuat	2
	b. Tidak berkarat	3
	c. Tara pangan ( <i>food grade</i> )	3
	d. Bersih sebelum digunakan	3
	e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
	f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3
	g. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu injuk atau kemoceng)	2
D	<b>Pengemasan Pangan Matang</b>	
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil 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 yang dijual adalah pangan yang diolah pada hari yang sama	3
Total Ketidaksesuaian		
D	<b>Catatan Lain</b>	

**Rumus Skor Total Inspeksi:  $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian} / 160) * 100)$**

Skor Inspeksi: .....

**Kesimpulan:**

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

## DAFTAR PUSTAKA

- Nuraida, Lilis dkk. (2006). *Pedoman Pengembangan Sentra Pangan Jajanan Siap Saji yang Aman*, Jakarta
- World Health Organization (2006). *Five Key Safer Food Manual*. WHO Press, Geneva
- Kemenkes RI. (2021). *Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan*. Jakarta
- Kantin SMA Pradita Nusantara. (20210). Boyolali, Jawa Tengah
- Sentra Pangan Brumbungan. (2021). Rembang, Jawa Tengah
- Kantin Koperasi Prima Usaha Sejahtera KPUBC Tipe A Tanjung Priok. (2021). KKP Kelas I Tanjung Priok, Jakarta
- PKL Basuli Tepian Sambilung. (2021). Berau, Kalimantan Timur
- Kantin SD Muhammadiyah I. (2021). Surakarta, Jawa Tengah
- Warung Container Anyar. (2021). Serang, Banten

**PEDOMAN  
HIGIENE SANITASI  
SENTRA PANGAN JAJANAN/KANTIN  
ATAU SEJENISNYA YANG AMAN DAN SEHAT**



**KEMENTERIAN  
KESEHATAN  
REPUBLIK  
INDONESIA**

