



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA



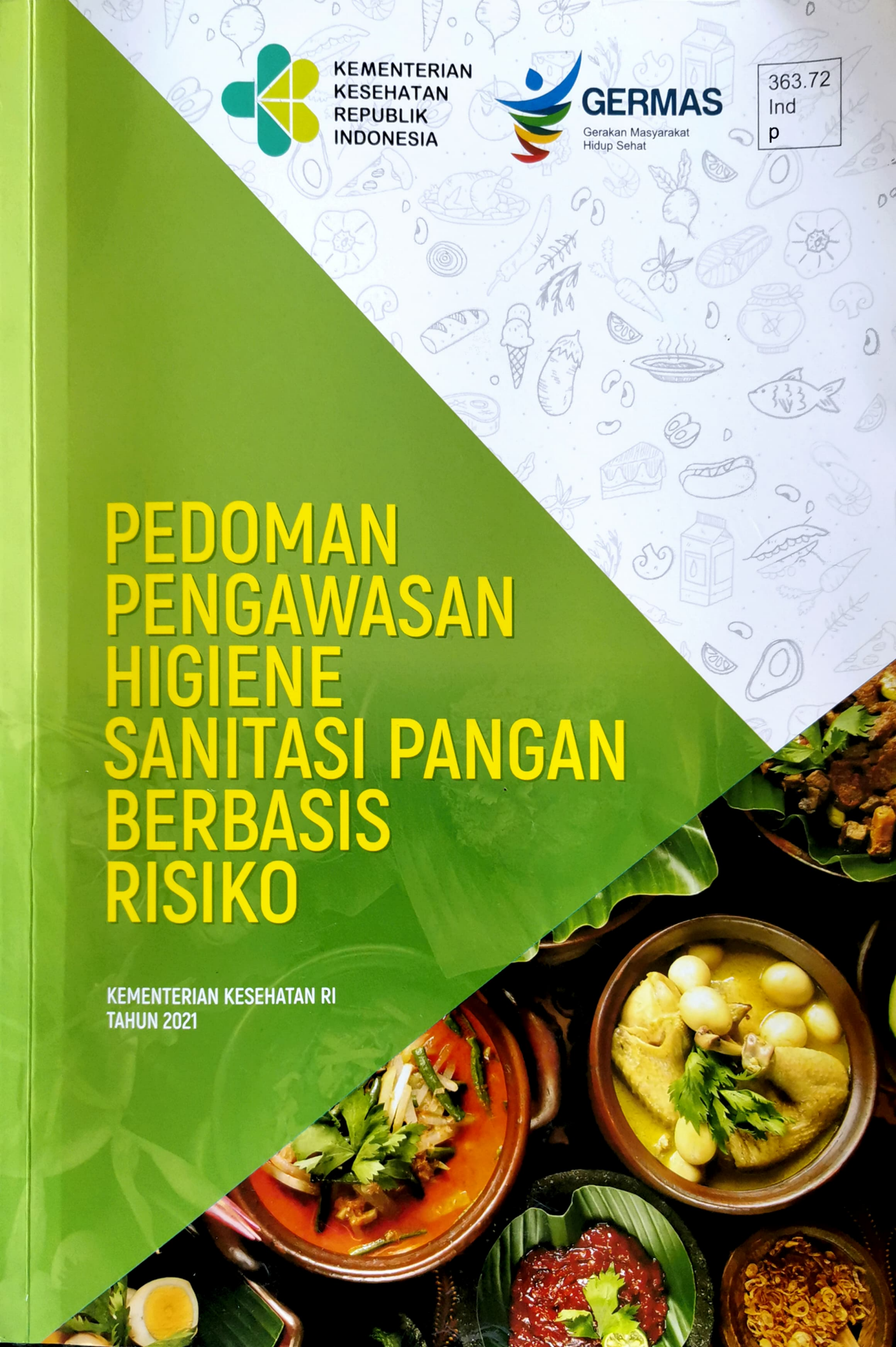
GERMAS

Gerakan Masyarakat
Hidup Sehat

363.72
Ind
p

PEDOMAN PENGAWASAN HIGIENE SANITASI PANGAN BERBASIS RISIKO

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
TAHUN 2021



Katalog Dalam Terbitan. Kementerian Kesehatan RI

363.72

Ind
p

Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal
Kesehatan Masyarakat

**Pedoman Inspeksi Higiene Sanitasi Pangan Berbasis
Risiko.**— Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
2021

ISBN 978-623-301-127-3

1. Judul I. SANITATION

II. FOOD SAFETY

III. WASTE MANAGEMENT

IV. SANITARY MANAGEMENT V. HYGIENE



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA



GERMAS

Gerakan Masyarakat
Hidup Sehat

363.72
Ind
p

PEDOMAN PENGAWASAN HIGIENE SANITASI PANGAN BERBASIS RISIKO

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
TAHUN 2021



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	3
DAFTAR TABEL.....	5
KATA PENGANTAR.....	7
PENDAHULUAN.....	9
A. LATAR BELAKANG	10
B. TUJUAN	11
C. SASARAN.....	12
D. RUANG LINGKUP	12
E. DASAR HUKUM.....	13
F. PENGERTIAN.....	15
G. SKEMA UMUM PANDUAN.....	16
PROFIL KEAMANAN PANGAN	17
A. GAMBARAN UMUM	18
B. PENGERTIAN.....	18
C. PENETAPAN PROFIL PANGAN	21
PERENCANAAN INSPEKSI PANGAN BERBASIS RISIKO (IPBR)	27
A. GAMBARAN UMUM	28
B. PENGERTIAN.....	28
C. PERENCANAAN	30
Langkah 1 – Pengumpulan data profil tempat pengelolaan pangan	30
Langkah 2 – Penilaian risiko pangan.....	31
Langkah 3 – Penilaian risiko bisnis.....	36
Langkah 4 – Penetapan frekuensi inspeksi berdasarkan risiko TPP	45
Menentukan prioritas inspeksi	45
Hal-hal yang Harus Diperhatikan dalam Rencana Inspeksi.....	48
PROSEDUR INSPEKSI PANGAN BERBASIS RISIKO	51
A. GAMBARAN UMUM	52

B. PENGERTIAN.....	52
C. PEDOMAN UMUM INSPEKSI	56
D. PERSIAPAN INSPEKSI	61
1. Konsultasi Rencana Inspeksi	61
2. Peninjauan Informasi TPP	62
3. Pemberitahuan Inspeksi	63
E. PROSEDUR INSPEKSI	64
1. Meeting Pembukaan Inspeksi	66
2. Pemeriksaan Dokumen (TPP menengah & besar)	69
3. Inspeksi Area Luar TPP	77
4. Inspeksi Area Dalam TPP	100
5. Penyusunan Laporan Inspeksi, Pelaporan dan Penutupan Inspeksi	149
INSPEKSI PENERAPAN HACCP DI TPP	153
A. GAMBARAN UMUM	154
B. PENGERTIAN.....	154
C. POSISI PROGRAM PERSYARATAN DASAR DAN HACCP	155
D. SERTIFIKASI HACCP.....	156
E. HASIL AUDIT SERTIFIKASI HACCP.....	157
F. DOKUMEN-DOKUMEN HACCP	158
LAMPIRAN	165
REFERENSI	243

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Contoh pangan dengan nilai a_w	23
Tabel 2.	Kategori risiko profil pangan	23
Tabel 3.	Contoh penetapan risiko profil pangan	24
Tabel 4.	Contoh data TPP pada tingkat RT/RW	31
Tabel 5.	Penilaian skor mitigasi bahaya pangan.....	32
Tabel 6.	Contoh pangan dengan penilaian skor profil pangan dan skor mitigasi bahaya	34
Tabel 7.	Penetapan skor risiko ukuran bisnis dengan pendekatan jumlah pekerja dan jumlah total pangan atau porsi yang dihasilkan per bulan.....	37
Tabel 8.	Kategori risiko riwayat ketidaksesuaian.....	38
Tabel 9.	Risiko pangan dan risiko bisnis	40
Tabel 10.	Contoh penerapan penetapan skor risiko TPP	41
Tabel 11.	Daftar skor risiko TPP	44
Tabel 12.	Kategorisasi risiko TPP berdasarkan skor total kombinasi.....	46
Tabel 13.	Jumlah tempat pengolahan pangan berdasarkan kategori prioritas	46
Tabel 14.	Contoh tabel rencana tahunan yang termasuk inspeksi terjadwal dan pekerjaan yang tidak direncanakan.....	47
Tabel 15.	Contoh template untuk rencana inspeksi yang lebih rinci	48
Tabel 16.	Panduan meeting pembukaan inspeksi (TPP skala menengah dan besar)	64
Tabel 17.	Panduan Meeting Pembukaan Inspeksi (TPP skala kecil dan mikro)	67
Tabel 18.	Panduan Pemeriksaan dokumen TPP	70
Tabel 19.	Panduan Inspeksi Area Luar/Sekitar TPP	78
Tabel 20.	Panduan Inspeksi Area Dalam TPP	101
Tabel 21.	Panduan Pertemuan Penutup Inspeksi	150
Tabel 22.	Contoh dokumen tabel control measure HACCP	159

PEDOMAN PENGAWASAN INSPEKSI HIGIENE SANITASI PANGAN BERBASIS RISIKO

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

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

Pengarah

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

Penyusun

- A. Tim Kementerian Kesehatan
 - 1. Tutut Indra Wahyuni, SKM, M.Kes
 - 2. Endang Widyastuti, SKM, M.Epid
 - 3. Adhi Sambodo, ST, MKM
 - 4. Rahpien Yuswani, SKM, M.Epid
- B. Pakar
 - 1. Prof. Dr. Ir. F.G. Winarno
 - 2. Alowisius Trihartoyo Lema, S.Si, MBA

Kontributor

- 1. Diah Wati S., SKM, M.Kes
- 2. Yosina Marthince Wandadaya, SKM
- 3. Nia Kurniawati, SKM, MKM
- 4. Eko Budi Yunihaso, SKM, M.Kes
- 5. Ela Edithya, SKM
- 6. Wehelmina Ifke Fredrik, S.Sos
- 7. Muthiatun Nisa

Diterbitkan Oleh :

Kementerian Kesehatan RI

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.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, akhirnya buku panduan inspeksi pangan berbasis risiko ini dapat diselesaikan. Buku ini menjelaskan bagaimana kita melakukan analisis berbasis risiko terhadap sebuah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) secara runut, detil dan mudah dipahami. Buku ini disusun dengan pendekatan *Risk Based Inspection* dan mengikuti perkembangan zaman.



Seiring dengan semakin banyaknya usaha pangan olahan siap saji di masyarakat yang tentunya akan berimbas kepada kesehatan masyarakat maka diperlukan pembinaan dan pengawasan yang lebih baik dari Pemerintah.

Buku ini diharapkan dapat menjadi rujukan para sanitarian/petugas kesehatan lingkungan di provinsi, kabupaten/kota, dan puskesmas. dalam menentukan tingkat risiko sebuah TPP termasuk ke dalam risiko tinggi, sedang atau rendah yang akan menentukan frekuensi pengawasan. Dengan menerapkan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) berbasis risiko diharapkan pembinaan dan pengawasan TPP di daerah akan lebih efektif dan efisien.

Semoga buku ini dapat digunakan sebaik-baiknya dan memberikan manfaat yang sebanyak-banyaknya dalam meningkatkan program keamanan pangan olahan siap saji. Tak ada gading yang tak retak, kami sangat mengharapkan kritik dan saran yang akan lebih menyempurnakan buku ini. Kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi dalam penyusunan buku ini.

Jakarta, Mei 2021

Direktur Kesehatan Lingkungan



drg. Vensya Sitohang, M.Epid

NIP 1965121311991012001



BAB 1

Pendahuluan

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan dengan wilayah terbentang dari Sabang sampai Merauke yang memiliki keanekaragaman hayati, budaya dan juga pangan yang dihasilkan oleh setiap daerah. Luas wilayah dan keanekaragaman tersebut menjadi sebuah tantangan yang sangat besar bagi petugas kesehatan lingkungan dalam melakukan inspeksi. Tantangan-tantangan yang juga dihadapi oleh negara-negara lain di dunia, khususnya yang berusaha untuk meningkatkan sistem kontrol pengolahan, distribusi dan penjualan pangan sesuai yang ditetapkan oleh *Codex Alimentarius*. Sistem kontrol tersebut memiliki tujuan meningkatkan keamanan pangan dan mengurangi penyakit bawaan pangan.

Penyebaran dan besarnya jumlah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang ada di Indonesia, keterbatasan jumlah petugas kesehatan lingkungan, dan geografi Indonesia menyebabkan sistem inspeksi saat ini memberikan tantangan tersendiri dalam penerapan pengawasan di lapangan. Sebagai contoh, data TPP per Juli 2020 yang terdaftar di Kementerian Kesehatan RI sebanyak 168.646 TPP, dari jumlah tersebut yang sedang dilakukan proses pembinaan sebanyak 85.999 TPP, terdapat sebanyak 66.828 TPP yang laik higiene sanitasi, dan hanya 2.505 TPP (1,48%) dari total TPP terdaftar yang sudah memiliki sertifikat laik higiene sanitasi. Data tersebut belum termasuk TPP yang belum terdaftar di seluruh Indonesia.

Profil Kejadian Luar Biasa (KLB) yang terjadi di Indonesia pun cenderung masih berfluktuatif atau belum mengalami penurunan yang signifikan dari tahun ke tahun. Data yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan RI menyatakan bahwa kasus KLB pada tahun 2016-2019 secara berurutan yaitu sebanyak 106 (4.161 kasus), 163 (7.312 kasus), 122 (6.713 kasus) dan 133 (5.958 kasus) dengan *Case Fatality Rate* (CFR) masing-masing sebesar 0.48%, 0.1%, 0.1% dan 0.43%. Penyebaran kasus keracunan pangan pun terjadi hampir di seluruh Indonesia dan didominasi daerah-daerah di Pulau Jawa yang memang konsentrasi TPP sangat tinggi. Pada tahun 2019 menunjukkan bahwa distribusi KLB berdasarkan TPP yaitu masakan rumah tangga (44%), jasaboga (8%), pangan jajanan (9%), pangan jajanan sekolah (3%) dan pangan asal rumah makan/restoran (5%), sisanya (31%) belum diketahui.

Berdasarkan latar belakang di atas maka diperlukan perbaikan dalam sistem kontrol yang lebih efektif untuk diterapkan di Indonesia dengan tujuan untuk menekan atau menurunkan kasus keracunan pangan dan juga meningkatkan jumlah TPP yang memiliki sertifikat laik higiene sanitasi. Perbaikan tersebut adalah dengan mengembangkan sebuah Pedoman Inspeksi Higiene Sanitasi Pangan

Berbasis Risiko (IHSPBR) bagi para petugas kesehatan lingkungan di Indonesia yang sesuai manual Inspeksi Pangan Berbasis Risiko FAO (2008) dan mengacu pada panduan terbaru yang dikembangkan oleh *Codex Alimentarius*, khususnya, Prinsip dan Pedoman untuk Sistem Pengawasan Pangan Nasional (CAC /GL 82-2013) dan Prinsip-Prinsip Umum Tentang Kebersihan Pangan (CAC /RCP 1-1969).

B. TUJUAN

Tujuan Umum

Pedoman Inspeksi Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko (IHSPBR) ini memiliki tujuan memberikan panduan bagi para petugas kesehatan lingkungan dalam mengembangkan inspeksi higiene sanitasi pangan berbasis risiko untuk tempat pengolahan pangan yang ada di wilayah kerjanya, seperti:

1. Memberikan petunjuk dalam melakukan inspeksi yang lebih mengedepankan pada peran petugas kesehatan lingkungan di lapangan untuk memastikan unit pengolahan pangan telah sesuai dengan persyaratan
2. Mengembangkan teknik inspeksi pangan berbasis risiko yang lebih fokus pada pendekatan sistematis mencakup proses perencanaan dan pelaporan berbasis risiko terkait dengan pengukuran kinerja yang berkontribusi pada kolaborasi, pengurangan duplikasi dan peningkatan berkelanjutan.
3. Mengembangkan kepedulian pelaku usaha, konsumen dan institusi terkait IHSPBR yaitu:
 - Pelaku usaha TPP memiliki tanggung jawab utama dalam menjaga keamanan produk pangan yang mereka buat, proses pengemasan/kemas ulang, jual, dan atau distribusi kepada publik, serta bertanggung jawab atas sumber, penyimpanan, pelabelan dan penjualan pangan.
 - Konsumen memiliki tanggung jawab untuk memelihara kesehatan dan keamanan dari produk pangan yang dikonsumsi, diberikan kesempatan, dan diminta untuk menginformasikan kepada institusi yang kompeten apabila terdapat masalah yang mereka hadapi (contoh terdapat zat kimia, reaksi atau bahaya yang merugikan) terkait dengan pangan yang dibeli atau dikonsumsi.
 - Institusi terkait memiliki tanggung jawab dalam mempromosikan, memantau, dan menilai kepatuhan dengan standar yang ditetapkan, serta melakukan tindakan penegakan apabila terjadi tindakan ketidakpatuhan dari kewajiban yang telah diberikan oleh pemerintah.

Tujuan Khusus

1. Melakukan penilaian kategori risiko TPP;
2. Melakukan penetapan frekuensi inspeksi sesuai dengan risiko TPP;
3. Melakukan inspeksi di lokasi TPP sesuai prosedur inspeksi pangan berbasis risiko, termasuk penggunaan checklist inspeksi yang baik;
4. Menentukan kategori ketidaksesuaian yang ditemukan pada saat inspeksi;
5. Penulisan laporan inspeksi yang baik dan benar;
6. Pelaporan dan analisis data inspeksi pangan berbasis risiko secara nasional; dan
7. Menetapkan Strategi inspeksi bagi TPP yang sudah menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

C. SASARAN

Sasaran dari panduan ini adalah :

1. Dinas Kesehatan Provinsi
2. Dinas Kesehatan Kab/Kota
3. Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP)
4. Pelaku Usaha Pangan Siap Saji
5. Pemangku Kepentingan Lainnya

D. RUANG LINGKUP

Ruang lingkup pedoman ini adalah memberikan panduan bagi petugas kesehatan lingkungan dalam melakukan inspeksi pangan berbasis risiko pada :

1. Jasa boga;
2. Restoran;
3. TPP Tertentu
4. Depot Air Minum (DAM)
5. Rumah makan;
6. Gerai pangan jajanan;
7. Dapur gerai pangan jajanan;
8. Pangan jajanan keliling;
9. Sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya.

E. DASAR HUKUM

panduan ini berdasarkan dasar-dasar hukum sebagai berikut:

1. Undang-Undang nomor 4 tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3273);
2. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 1992 tentang Perkoperasian;
3. Undang-Undang nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
4. Undang-Undang nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan;
5. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah;
6. Undang-Undang nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
7. Undang-Undang nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan;
8. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian;
9. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah, terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
10. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 184, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5570);
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 10 Tahun 2018 tentang Badan Nasional Sertifikasi Profesi;
14. Peraturan Pemerintah Nomor 34 Tahun 2018 tentang Sistem Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Nasional;
15. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan;

16. Peraturan Pemerintah Nomor 5 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko;
17. Peraturan Presiden Nomor 125 tahun 2012 tentang Koordinasi Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima;
18. Peraturan Presiden Nomor 17 tahun 2013 tentang Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah;
19. Peraturan Presiden Nomor 35 Tahun 2015 tentang Kementerian Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 59);
20. Keputusan Menteri Kesehatan nomor 1429 tahun 2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan di Lingkungan Sekolah;
21. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum;
22. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 736 Tahun 2010 tentang Tata Laksana Penguatan Kualitas Air Minum;
23. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1501 Tahun 2010 tentang Jenis Penyakit Menular Tertentu yang dapat Menimbulkan Wabah dan Upaya Penanggulangan;
24. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan;
25. Peraturan Menteri Dalam Negeri nomor 41 tahun 2012 tentang Pedoman Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima;
26. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan;
27. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pekerjaan Tenaga Sanitarian;
28. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 45 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Surveilans Kesehatan;
29. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 13 Tahun 2015 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Kesehatan Lingkungan di Puskesmas;
30. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua dan Pemandian Umum;
31. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 25 tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan;
32. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

F. PENGERTIAN

PANGAN

Pangan¹ adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Istilah pangan digunakan untuk produk makanan dan minuman dalam panduan ini.

PENARIKAN PRODUK (*RECALLS*)

Penarikan produk adalah tindakan yang diambil oleh tempat pengolahan pangan untuk menyingkirkan produk pangan yang tidak sesuai persyaratan dari pasaran, karena produk tersebut dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan atau keamanan konsumen.

PENARIKAN PRODUK DI GUDANG PENYIMPANAN (*WITHDRAWAL*)

Penarikan produk di gudang adalah bagian dari penarikan produk yang dilakukan oleh tempat pengolahan pangan, dimana tempat pengolahan pangan akan menyingkirkan produk pangan yang tidak sesuai persyaratan dari gudang penyimpanan dan atau gudang distribusi mereka sebelum produk pangan tersebut sampai ke pasar.

TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP)

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, namun TPP yang dimaksud dalam peraturan ini adalah TPP komersial.

Dalam panduan ini mencakup perseorangan atau bisnis yang dapat memproduksi, memproses, mentransportasikan, mendistribusikan, dan menjual produk pangan, termasuk institusi seperti rumah sakit atau program pemberian makanan yang ada di sekolah-sekolah.

¹ UU no 18 tahun 2012 tentang Pangan

PETUGAS KESEHATAN LINGKUNGAN

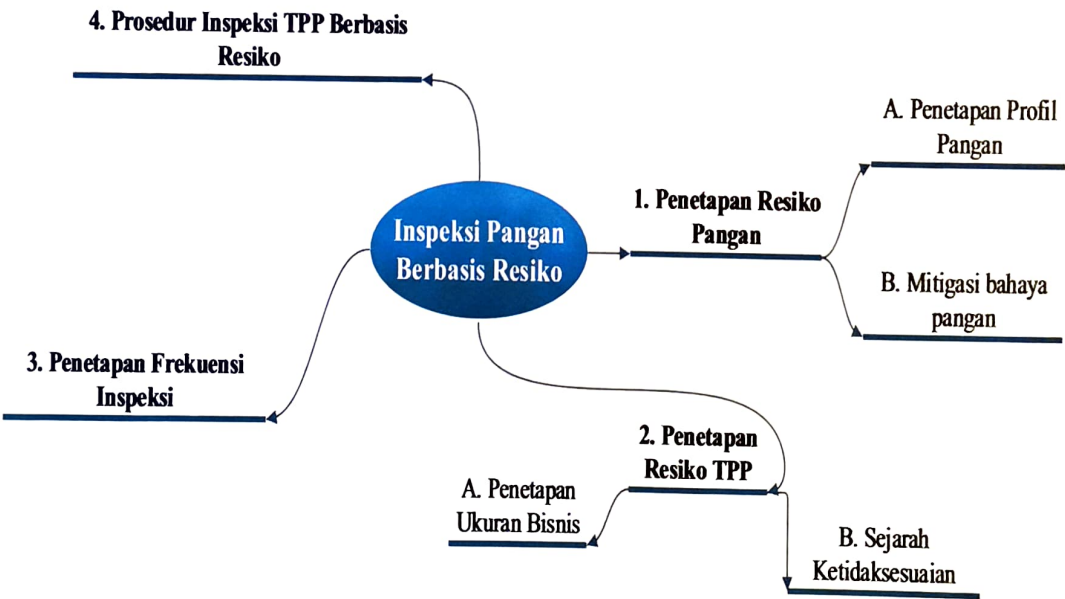
Petugas kesehatan lingkungan berperan melakukan pembinaan dan pengawasan pada tempat pengelolaan pangan dalam wilayah kerjanya. Istilah “petugas kesehatan lingkungan” digunakan dalam panduan ini untuk menyederhanakan penyusunan manual ini.

INSPEKSI HIGIENE SANITASI PANGAN BERBASIS RISIKO

Kegiatan inspeksi ini dilakukan dengan fokus kepada produk pangan dan tempat pengelolaan pangan terdaftar yang dapat berisiko terhadap kesehatan konsumen.

G. SKEMA UMUM PANDUAN

Sebelum memasuki pembahasan bab-bab selanjutnya, berikut ini skema urutan panduan inspeksi pangan berbasis risiko untuk memberikan gambaran umum apa saja yang akan dibahas dalam panduan ini:





BAB 2

Profil Keamanan Pangan

A. GAMBARAN UMUM

Dalam inspeksi pangan berbasis risiko, hal pertama yang harus dilakukan institusi berwenang atau petugas kesehatan lingkungan adalah menentukan risiko TPP. Risiko TPP disusun dengan rumus **Risiko Pangan** (Profil Pangan + Mitigasi Bahaya) + **Risiko Bisnis** (Ukuran bisnis + Riwayat Ketidaksesuaian Inspeksi). Sehingga risiko TPP merupakan kombinasi berikut:



Bagian 2 panduan ini merupakan informasi awal yang diperlukan untuk menentukan **risiko pangan**. Sehingga bagian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Memberikan informasi kepada petugas kesehatan lingkungan di lapangan mengenai kondisi-kondisi pangan yang menyebabkan pangan tersebut lebih mudah ditumbuhi mikroorganisme khususnya bakteri ataupun menyebabkan perkembangan toksin pada pangan;
2. Memberikan petunjuk dalam menilai risiko kondisi pangan yang merupakan dasar dalam penentuan risiko pangan yang dihasilkan oleh TPP yang harus ditentukan pada bagian 3 dari panduan ini.

B. PENGERTIAN

Bahaya

Agen biologi, kimia atau fisik pada pangan, atau sebuah kondisi pangan yang dapat secara potensial menyebabkan penyakit atau efek kesehatan lainnya.

Pangan risiko tinggi

Pangan yang mungkin mengandung mikroorganisme² patogen dan dapat mendukung pembentukan racun atau pertumbuhan mikroorganisme patogen. Atau pangan yang mungkin mengandung bahan kimia berbahaya. Biasanya yang termasuk dalam golongan ini adalah pangan-pangan yang dikonsumsi dalam kondisi mentah.

² Mikroorganisme terdiri atas enam kategori utama, yaitu: bakteri, archaea, fungi, protozoa, alga, dan virus.

pangan risiko sedang

pangan yang dapat mengandung mikroorganisme patogen tetapi secara normal tidak akan mendukung pertumbuhannya karena karakteristik pada pangan tersebut; atau pangan yang tidak mungkin mengandung mikroorganisme patogen karena jenis pangan atau proses pada pangan tersebut, tetapi mungkin mendukung pembentukan racun atau mikroorganisme patogen misalnya karena proses penyimpanan atau pengemasan yang salah. Contoh: buah-buahan dan sayuran, daging dalam kaleng, susu pasteurisasi, ice cream, nasi atau produk-produk berbasis susu yang telah diolah.

Pangan risiko rendah

Pangan yang secara karakteristiknya tidak mungkin mengandung mikroorganisme patogen dan pada kondisi normal tidak akan mendukung pertumbuhan mikroorganisme, serta pangan yang tidak mungkin mengandung bahan kimia berbahaya. Contoh pangan yang masuk dalam kelompok ini seperti: minuman karbonisasi, produk-produk berbasis gula (misal: permen, dodol), produk mengandung alkohol, minyak dan lemak.

Suhu *danger zone*

Suhu *danger zone* adalah kisaran suhu 5°C – 60°C (standar WHO) dimana pertumbuhan mikroorganisme (khususnya mikroorganisme patogen) meningkat secara signifikan yang kemudian mampu menyebabkan penyakit.

Pangan yang berpotensi berbahaya

Jenis pangan yang memiliki potensi bahaya sehingga dapat menyebabkan konsumen sakit karena keracunan ketika dikonsumsi dibandingkan jenis pangan yang lainnya, biasanya pangan ini dikenal dengan pangan yang berpotensi bahaya/ *Potentially Hazardous Foods* (PHF) yang dibagi dalam tiga kategori:

1. Kategori pertama adalah pangan yang memiliki kandungan protein tinggi misalkan produk-produk hewani seperti daging dan olahannya, susu dan olahannya, produk perikanan dan olahannya dan telur dan olahannya.

2. Kategori kedua adalah pangan asal tumbuhan yang diberikan perlakuan panas, seperti sayuran atau buah-buahan yang dimasak, misalkan kentang panggang, nasi, sayur kangkung, asparagus yang dimasak, sayur capcay dan lainnya.
3. Kategori yang ketiga adalah pangan lainnya, seperti buah-buahan atau sayuran yang sudah dipotong, atau produk olahan kedelai seperti tahu.

Ketiga kategori produk PHF di atas harus ditangani dengan benar dan pangan tersebut harus disimpan diluar suhu *danger zone* (5°C – 60°C) supaya tidak terkontaminasi pencemar mikrobiologi yang dapat menyebabkan sakit ketika dikonsumsi.

Aktivitas air (a_w) dan kadar air

Kandungan air dalam produk pangan dinyatakan dalam aktivitas air (a_w) dan kadar air. Dalam suatu bahan pangan, air dikategorikan dalam dua tipe yaitu air bebas dan air terikat. Air bebas ini biasanya disebut sebagai aktivitas air (a_w). Air bebas dapat dengan mudah hilang apabila terjadi penguapan dan pengeringan pada bahan pangan. Air bebas juga yang biasanya digunakan oleh mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembang sehingga produk pangan yang memiliki air bebas yang tinggi cenderung cepat rusak. Sedangkan air terikat merupakan air yang terikat dengan komponen bahan pangan. Air terikat ini tidak bisa digunakan oleh mikroorganisme. Pengujian kadar air (%) biasanya mencakup hasil air bebas dan air terikat dalam produk pangan. Sehingga kadar air tidak dapat digunakan dalam hubungannya dengan keamanan pangan, melainkan aktivitas air (a_w) yang lebih banyak digunakan.

Nilai aktivitas air (a_w) biasanya diperoleh dengan pengujian laboratorium atau alat uji portable a_w meter yang diperjualbelikan di pasaran. Tetapi harus dipastikan jika menggunakan alat uji portable, terlebih dahulu dilakukan kalibrasi di laboratorium kalibrasi yang sudah terakreditasi ISO 17025 ruang lingkup kalibrasinya, untuk memastikan validitas alat dan hasil yang dikeluarkannya.

C. PENETAPAN PROFIL PANGAN

Dalam penetapan risiko kondisi pangan yang masuk dalam kategori tinggi, sedang atau rendah, dapat menggunakan sebuah konsep **FATTOM** yang mudah diingat untuk mendefinisikan profil keamanan pangan yang dapat menyebabkan pertumbuhan atau timbulnya bahaya mikrobiologi dan atau kimia. FATTOM adalah sebuah konsep dimana pada kondisi tipe pangan yang sesuai dan mitigasinya tidak sesuai, mikroorganisme khususnya bakteri³ dapat dengan mudah tumbuh pada pangan, dan atau menghasilkan racun, serta menyebabkan penyakit. Berikut ini penjelasan lebih detail mengenai FATTOM:

F	A	T	T	O	M
Food	Acidity	Temperature	Time	Oxygen	Moisture

1. Huruf pertama “**F**” merupakan singkatan dari “**Food**” atau jenis pangan. Bakteri membutuhkan sumber makanan untuk tumbuh dan bertahan hidup seperti halnya organisme lainnya. Jenis pangan yang dapat mendukung pertumbuhan bakteri ini adalah yang termasuk dalam tiga kategori PHF di atas, khususnya yang mengandung karbohidrat dan protein tinggi. Kebalikannya, bakteri tidak menyukai produk-produk yang memiliki kandungan gula tinggi seperti permen, dodol, dan beberapa produk berbasis gula lainnya.
2. Huruf kedua “**A**” merupakan singkatan dari “**Acidity**” atau keasaman. Keasaman diukur dalam skala pH. Skala pH berada pada kisaran 0 – 14 dan pH 7 merupakan pH netral. Bakteri membutuhkan pangan yang memiliki pH sedikit asam hingga netral untuk tumbuh dan bertahan hidup. Bakteri sangat menyukai pangan yang memiliki pH pada kisaran pH 4.6 – 7.5. Pangan-pangan yang termasuk ke dalam tiga kategori PHF di atas, rata-rata masuk ke dalam kisaran pH yang disukai oleh bakteri. Sedangkan pH di bawah 4.6 merupakan kisaran pH yang terlalu asam untuk bakteri tumbuh. Sebagai perbandingan rata-rata air minum memiliki pH sekitar 6.5 – 7.5, produk-produk seperti cuka (pH dikisaran 3), lemon (pH dikisaran 2), buah tomat memiliki pH 4, dan pisang memiliki pH 5. Beberapa pangan yang diberikan bahan tambahan dengan pH asam (contoh: ditambahkan cairan cuka) cenderung memiliki pertumbuhan bakteri yang lebih sedikit dibandingkan yang lain atau bahkan tidak ada pertumbuhan sama sekali.
3. Huruf ketiga “**T**” merupakan singkatan dari “**Temperature**” atau suhu. Dalam dunia pangan, dikenal sesuatu dengan istilah “**Temperature Danger Zone**”. Suhu *danger zone* merupakan kisaran suhu dimana bakteri dapat tumbuh

³ Bakteri merupakan mikroorganisme satu sel yang banyak terdapat di alam. Beberapa bakteri merupakan agen-agen utama dalam penyebab kasus keracunan pangan seperti *E. coli*, *Salmonella*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, dan lainnya.

dengan baik. Kementerian Kesehatan RI menjelaskan kisaran suhu *danger zone* berada pada kisaran suhu 5°C – 60°C. Kisaran suhu ini memiliki arti semakin lama pangan berada pada kisaran suhu tersebut semakin memungkinkan pangan tersebut untuk ditumbuhi mikrobiologi dan menyebabkan sakit jika dikonsumsi. Sehingga pangan harus dijaga tetap panas (di atas suhu 60°C) atau tetap dingin ($\leq 5^\circ\text{C}$) jika tidak segera dikonsumsi.

4. Huruf keempat “**T**” lainnya merupakan singkatan dari “**Time**” atau waktu. Semakin lama pangan berada pada kisaran suhu *danger zone*, semakin banyak bakteri tumbuh dan berkembang, dan semakin potensial juga pangan tersebut menyebabkan sakit. Waktu maksimal pangan dapat berada pada kisaran suhu *danger zone* adalah 4 jam atau dikenal dengan istilah “**4 hour rule**”. Waktu empat jam ini dimulai setelah pangan tersebut selesai dimasak, sehingga jangan mengeluarkan pangan dari refrigerator dan atau menyimpan pangan matang lebih dari 4 jam pada suhu *danger zone*.
5. Huruf kelima “**O**” merupakan singkatan dari “**Oxygen**”. Kebanyakan bakteri patogen membutuhkan oksigen (O_2) untuk pertumbuhan dan bertahan hidup, walaupun terdapat beberapa jenis bakteri yang bisa hidup tanpa oksigen dan memproduksi racun seperti *Clostridium botulinum*. Beberapa teknik vacuum pada bahan pangan terbukti dapat mempertahankan pangan dari serangan bakteri, dengan catatan sebelum di vacuum, pangan sudah melalui proses mematikan bakteri seperti sterilisasi, pemasakan, pengeringan dan lainnya.
6. Huruf keenam “**M**” merupakan singkatan dari “**Moisture**” atau kandungan air. Dalam dunia keamanan pangan, kandungan air disini erat kaitannya dengan tingkat aktivitas air (a_w) dan bukan kadar air (%). Bakteri membutuhkan air bebas untuk tumbuh dan berkembang. Skala aktivitas air berada pada kisaran 0 – 1, dan bakteri berkembang biak dengan baik pada pangan yang memiliki a_w dengan kisaran ≥ 0.85 . Semakin tinggi a_w produk, semakin memungkinkan bakteri patogen untuk tumbuh dan menyebabkan penyakit. Sebagai contoh produk daging sapi segar biasanya memiliki a_w dengan kisaran 0.98 – 0.99, tetapi ketika daging tersebut diproses menjadi dendeng sapi (terjadi proses penguapan atau pengeringan air bebas), a_w nya turun menjadi 0.75 dan tidak mendukung pertumbuhan bakteri. Hal tersebut menjelaskan kenapa dendeng sapi lebih awet disimpan pada suhu *danger zone* dibandingkan dengan daging sapi segar yang cepat membusuk. Produk-produk dengan a_w rendah juga biasanya lebih tahan terhadap serangan bakteri, seperti beras, kerupuk, ikan asin kering, kopi bubuk, dan lainnya.

Tabel 1. Contoh pangan dengan nilai a_w

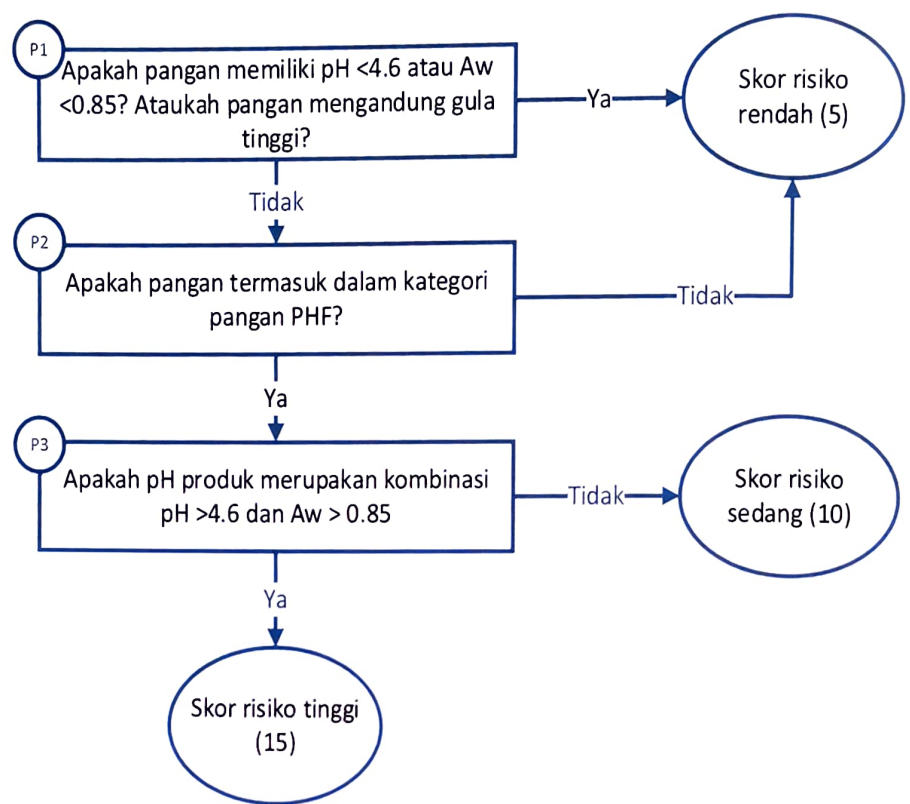
Jenis pangan	Nilai a_w	Jenis pangan	Nilai a_w
Daging dan ikan segar	0.99	Salami	0.82
Sayuran mentah (misal: wortel, kembang kol, paprika)	0.99	Dendeng	<0.80
Buah-buahan mentah (misal: apel, jeruk, anggur)	0.98	Selai, jeli	0.75 – 0.80
Daging yang dimasak, roti	0.91 – 0.98	Selai kacang	0.70
Sosis daging	0.96	Buah kering	0.60 – 0.65
Kue basah	0.90 – 0.95	Rempah-rempah kering, susu bubuk	0.20 – 0.60
Sirup	0.87 – 0.91	Biskuit, coklat	<0.60
Tepung, beras, kacang-kacangan	0.80 – 0.87		

Konsep FATTOM di atas dapat membantu seorang petugas kesehatan lingkungan dalam melakukan penilaian kondisi pangan. Tetapi perlu diperhatikan bahwa konsep FATTOM tersebut hanya dapat diterapkan pada bahaya biologi bakteri dan tidak dapat diterapkan pada jenis mikroorganisme lainnya. Dengan menggunakan konsep FATTOM di atas dapat disimpulkan beberapa tipe risiko pangan sebagai berikut:

Tabel 2. Kategori risiko profil pangan

Profil Pangan		
Skor Risiko Rendah (15)	Skor Risiko Sedang (10)	Skor Risiko Tinggi (15)
• Pangan yang mengandung gula tinggi • Pangan yang memiliki pH rendah (<4.6) atau a_w rendah (<0.85)	Pangan yang mengandung protein atau karbohidrat tetapi memiliki pH <4.6 dan a_w > 0.85 atau pH >4.6 dan a_w < 0.85	Pangan yang mengandung protein atau karbohidrat dan memiliki pH > 4.6 dan a_w > 0.85 (<i>Potentially Hazardous Foods</i>).
Contoh: Pangan dengan a_w rendah seperti biskuit, coklat, selai kacang, dan lainnya. Pangan dengan pH rendah seperti saos tomat, lemon, air jeruk. Pangan dengan kandungan gula tinggi seperti permen, dodol, dan krimer kental manis	Contoh: Dendeng sapi, ikan asin kering, dan susu bubuk	Contoh: Mie basah, daging/ayam segar, bakso, susu cair

Untuk memudahkan dalam penilaian risiko pangan, petugas kesehatan lingkungan dapat menggunakan pendekatan pohon keputusan di bawah ini untuk menilai apakah pangan tersebut masuk ke dalam kategori profil pangan risiko tinggi, sedang atau rendah:



Gambar 1. Pohon keputusan penetapan profil risiko pangan

Tabel 3. Contoh penetapan risiko profil pangan

No	Pangan	P1	P2	P3	Risiko Profil Pangan	Skor
		Apakah pangan memiliki pH <4.6 atau Aw <0.85? Ataukah pangan mengandung gula tinggi?	Apakah pangan termasuk dalam kategori pangan PHF?	Apakah pH produk merupakan kombinasi pH> 4.6 dan Aw >0.85		
1	Mie ayam	T	Y	Y	Tinggi	15
2	Sushi	T	Y	Y	Tinggi	15
3	Karedok	T	Y	Y	Tinggi	15
4	Acar	Y	-	-	Rendah	5
5	Ikan asin	T	Y	T	Sedang	10
6	Lalapan	T	Y	Y	Tinggi	15
7	Beras	Y	-	-	Rendah	5

No	Pangan		P1	P2	P3	Risiko Profil Pangan	Skor
			Apakah pangan memiliki pH <4.6 atau Aw <0.85? Ataukah pangan mengandung gula tinggi?	Apakah pangan termasuk dalam kategori pangan PHF?	Apakah pH produk merupakan kombinasi pH > 4.6 dan Aw >0.85		
8	Nasi Padang	Nasi	T	Y	Y	Tinggi	15
		Rendang	T	Y	T	Sedang	10
		Sayur singkong	T	Y	Y	Tinggi	15
		Sayur nangka	T	Y	Y	Tinggi	15
		Sambal hijau	T	Y	Y	Tinggi	15
9	Rujak	Buah manga	T	Y	Y	Tinggi	15
		Sambal Kacang	Y	-	-	Rendah	5
10	Bubur ayam	Bubur nasi	T	Y	Y	Tinggi	15
		Ayam	T	Y	Y	Tinggi	15
11	Salad	Buah	T	Y	Y	Tinggi	15
		Sayur	T	T	Y	Tinggi	15
		Mayonaise (mengandung telur)	T	Y	T	Sedang	10
12	Abon ayam		T	Y	T	Sedang	10

Dengan mengidentifikasi apakah kondisi atau profil pangan yang ditangani atau prosedur persiapan pangan yang digunakan berisiko tinggi atau tidak, petugas kesehatan lingkungan dapat fokus pada pangan atau prosedur yang paling mungkin menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan jika langkah-langkah pencegahan tidak terkontrol.



BAB 3

Perencanaan Inspeksi Pangan Berbasis Risiko (IPBR)

A. GAMBARAN UMUM

Inspeksi Pangan Berbasis Risiko adalah inspeksi yang dilakukan dengan analisis risiko TPP melalui:

- Penetapan risiko pangan dengan menghitung skor profil pangan dan skor mitigasi terhadap pangan;
- Penetapan risiko bisnis dengan menghitung skor ukuran bisnis dan skor riwayat ketidaksesuaian bisnis dari inspeksi sebelumnya;
- Menentukan frekuensi inspeksi tahunan berdasarkan risiko TPP.

B. PENGERTIAN

Mitigasi bahaya

Mitigasi bahaya adalah tindakan untuk mengendalikan, mengurangi atau menghilangkan potensi bahaya pada sebuah produk pangan sehingga pangan tersebut tidak dapat menyebabkan keracunan atau penyakit. Misal untuk mencegah kontaminasi mikrobiologi: proses pemasakan, sterilisasi, pasteurisasi, pengasapan, pengasinan merupakan contoh-contoh bentuk mitigasi yang dapat dilakukan tempat pengolahan pangan. Untuk kontaminasi kimia seperti logam berat mitigasinya dengan menggunakan bahan baku dari supplier yang sudah menerapkan sistem manajemen keamanan pangan seperti HACCP atau ISO 22000, atau pada beberapa produk perikanan yang mengandung racun, terdapat proses menghilangkan racun tersebut dengan menghilangkan beberapa bagian tubuh tertentu.

Zoning area

Zoning area adalah konsep pembagian area dalam TPP yang membagi area ke dalam konsep *low-care area*, *medium-care area* dan *high-care area*. Pembagian area ini didasarkan pada kemungkinan kontaminasi bahaya pangan masuk ke dalam produk pangan yang sedang ditangani oleh TPP.

High-care area

High-care area adalah area di TPP dimana terdapat proses pengolahan pangan (pemotongan, pemasakan, pengemasan, atau proses lainnya) dan jika terjadi kontaminasi dan masuknya bahaya (fisik, biologi dan kimia) ke dalam pangan yang sedang diolah tersebut pada area ini, tidak terdapat langkah proses pengolahan pangan selanjutnya yang dapat menghilangkan bahaya tersebut.

Contoh kasus: pada sebagian TPP yang terdapat proses pemasakan, mungkin area pencucian bahan baku buah/sayuran tidak dianggap sebagai *high care area*, karena terdapat proses selanjutnya yang akan menghilangkan bahaya sebelum pangan dikonsumsi oleh konsumen. Tetapi untuk kasus-kasus TPP yang menjual produk buah yang sudah dipotong atau sayur salad yang langsung dimakan oleh konsumen, maka area penyiapan tersebut dapat menjadi *high care area*.

Pada TPP pangan jajanan keliling, sentra pangan, dan gerai pangan jajanan yang menggunakan gerobak, mobil dan lainnya, karena luas areanya kecil dan juga proses pemasakan atau penanganan pangan dilakukan di satu area, maka untuk TPP tersebut dapat diklasifikasikan sebagai *high-care area*.

Medium-care area

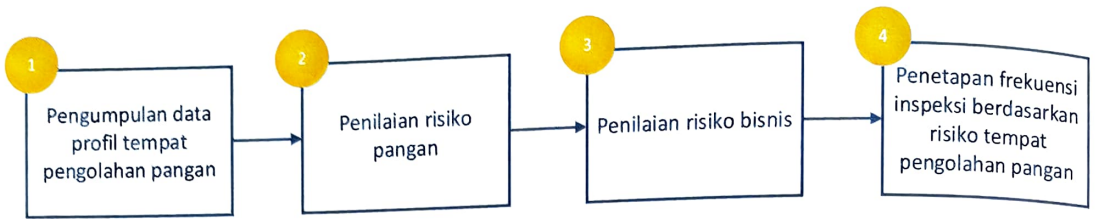
Medium-care area adalah area di TPP dimana pangan belum mengalami pengolahan atau masih dalam kondisi terkemas. Biasanya kontaminasi yang terjadi pada area ini masih bisa ditangani oleh suatu proses pengendalian yang ada di area lain. Contoh: (1) area penyimpanan bahan baku, (2) area penyimpanan produk jadi yang sudah TERKEMAS, (3) area-area dimana pangan belum dilakukan pengolahan (tahapan penyiapan pangan sebelum dimasak) biasanya masuk dalam area ini.

Low-care area

Low-care area adalah area TPP yang tidak berhubungan langsung dengan pangan yang sedang ditangani. Biasanya area ini mencakup area luar TPP dimana tidak ada pengolahan pangan. Misal halaman TPP, ruang istirahat karyawan, loker karyawan, dan lainnya. Petugas kesehatan lingkungan perlu memperhatikan bahwa *low-care area* tidak diperbolehkan untuk menyimpan pangan matang siap konsumsi dalam kondisi terbuka, atau melakukan pengolahan pangan yang hasilnya langsung dikonsumsi oleh konsumen karena potensi kontaminasi silang tinggi dan dapat menyebabkan keracunan pada konsumen.

C. PERENCANAAN

Dalam proses perencanaan inspeksi pangan berbasis risiko dilakukan dengan menggunakan 4 langkah di bawah ini:



Langkah 1 – Pengumpulan data profil tempat pengelolaan pangan

Langkah pertama dalam perencanaan IHSPBR adalah mengumpulkan data profil tempat pengelolaan pangan. Data TPP yang dikumpulkan meliputi:

- Nama tempat pengelolaan pangan,
- Kontak person,
- Alamat,
- Nomor telepon,
- Status usaha (terdaftar atau tidak, sudah memiliki sertifikat laik higiene sanitasi atau belum),
- Jumlah karyawan,
- Jenis pangan yang dihasilkan,
- Jumlah porsi setiap pangan yang dihasilkan, dan
- Hasil inspeksi sebelumnya (jika ada).

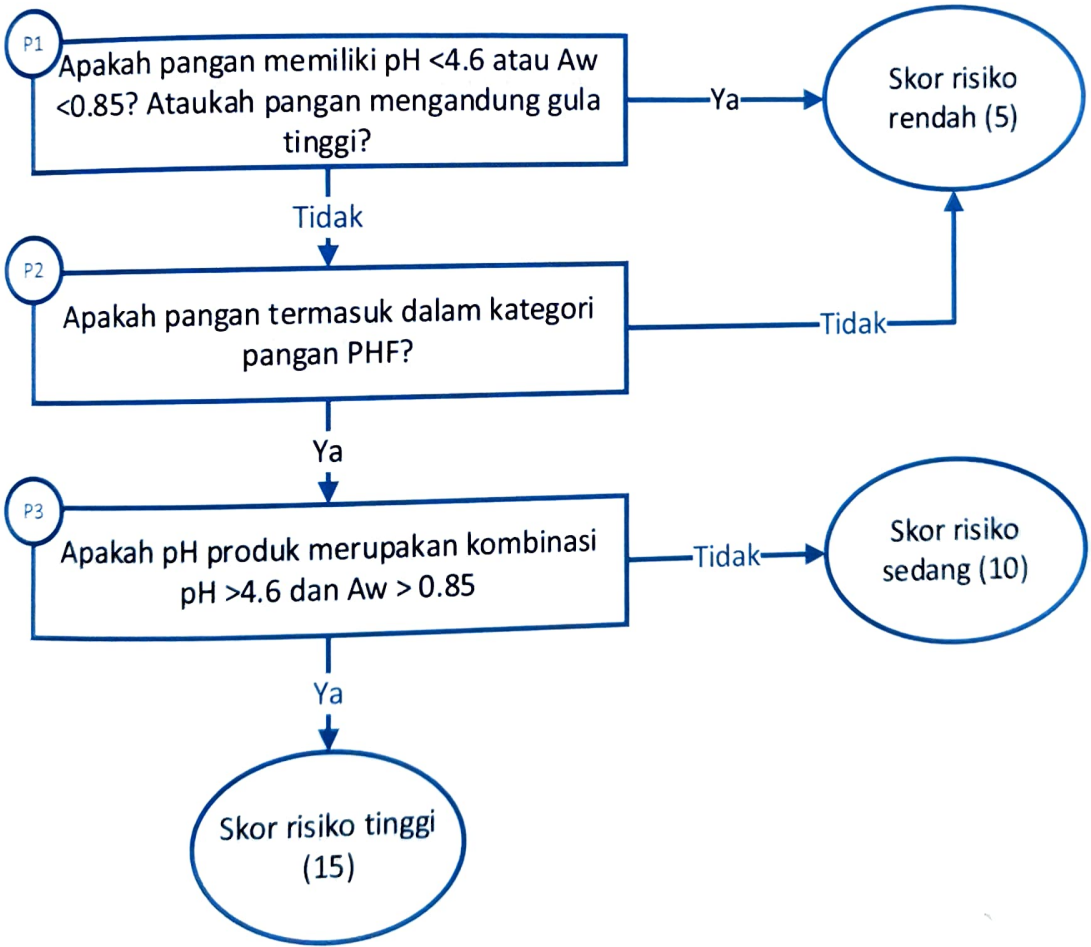
Contoh data yang dikumpulkan dapat dilihat pada tabel 4 di bawah. Dengan luasnya area Indonesia dan kompleksnya tempat pengelolaan pangan di bawah pengawasan Kementerian Kesehatan, maka pengumpulan data ini merupakan projek multi-tahunan. Pengumpulan data dapat menggunakan formulir pendataan tempat pengelolaan pangan (lihat lampiran 1).

Tabel 4. Contoh data TPP pada tingkat RT/RW

No	Unit Pengolahan Pangan	Kontak Person	No.Telepon /HP	Alamat	Ijin Usaha / Edar	Jumlah Personil	Pangan Yang Diproduksi / Dijual	Jumlah Porsi Yang Dihasilkan Per Bulan	Total Porsi
1	Catering X	Bapak A	021-xxxxxx	Gang. Selatan Jl. Utara	Y	20	Rendang	600	800
							Capcay	200	
									
2	Mie Ayam Joko	Joko	085-xxxxxx	Jl. Suka Cita	N	2	Mie Ayam	500	600
							Kerupuk	100	
									

Langkah 2 – Penilaian risiko pangan

Penilaian risiko pangan sebaiknya langsung dilakukan setelah setiap data satu unit tempat pengolahan terkumpul. Dalam langkah ini, petugas kesehatan lingkungan akan menilai risiko pangan dengan melihat dua faktor, yaitu **profil pangan** dan juga **mitigasi bahaya**. Sesuai dengan pembahasan pada bab 2, profil pangan ditetapkan dalam risiko tinggi (skor 15), risiko sedang (skor 10) dan risiko rendah (skor 5). Mengulas kembali bab 2, profil pangan dapat menggunakan pendekatan pohon keputusan di bawah ini:



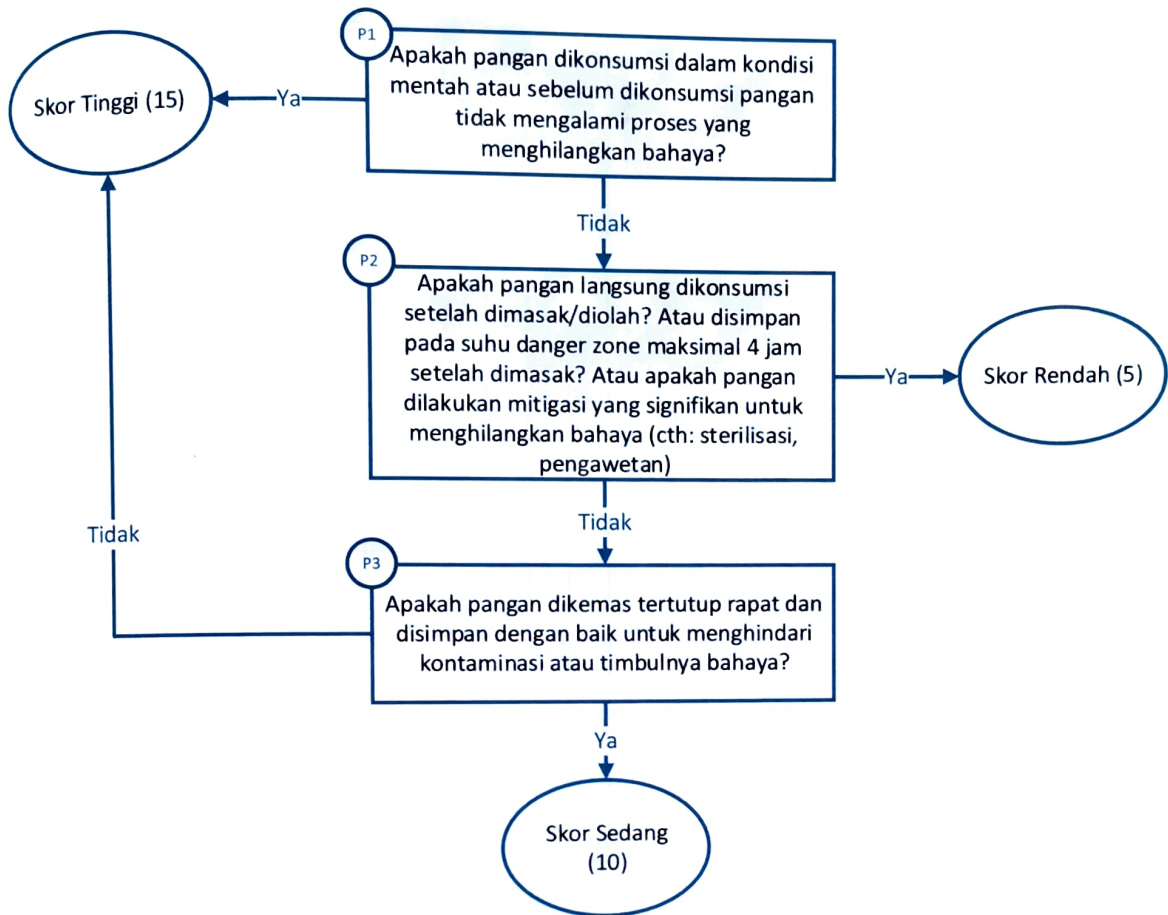
Bagan 1. Pohon keputusan penetapan profil risiko pangan

Sedangkan untuk mitigasi bahaya dapat dilakukan dengan pendekatan di bawah ini:

Tabel 5. Penilaian skor mitigasi bahaya pangan

Risiko Tinggi (skor 15)	Risiko Sedang (skor 10)	Risiko Rendah (skor 5)
• Pangan-pangan yang tidak memiliki bentuk mitigasi bahaya, contoh: pangan mentah yang langsung dikonsumsi seperti salad, karedok, lalapan. • Kelompok pangan siap saji (jasaboga & catering) yang memiliki mitigasi seperti pemasakan tetapi disimpan pada suhu danger zone dengan waktu konsumsi lebih dari 4 jam juga dapat dikelompokkan dalam kategori ini.	• Pangan yang memiliki bentuk mitigasi bahaya, bisa langsung dikonsumsi tetapi masih terdapat kemungkinan adanya bahaya karena proses yang tidak sesuai atau penanganan yang kurang baik. • Biasanya yang masuk dalam kelompok ini adalah pangan-pangan olahan kemasan, bukan segmen jasaboga dan catering. Contoh: produk susu pasteurisasi (catatan: proses pasteurisasi tidak menghilangkan total mikroorganisme dalam produk). • Walaupun sudah terdapat mitigasi bahaya, biasanya bahaya timbul karena salah penanganan produk ketika proses penyimpanan. Contoh susu pasteurisasi yang disimpan pada suhu danger zone.	• Pangan yang memiliki mitigasi yang signifikan untuk menghilangkan bahaya, seperti: 1. Proses sterilisasi (menggunakan suhu atau sinar UV dengan ukuran dan waktu yang sesuai), 2. Penambahan pengawet dalam batas sesuai persyaratan. 3. Menggunakan teknik pengolahan tertentu untuk mengawetkan pangan, seperti penambahan cuka, perendaman dalam minyak, penghilangan air (seperti ikan asin, dendeng, dan lainnya.) • Produk mentah tetapi masih akan dimasak oleh konsumen sebelum dikonsumsi, atau • Produk-produk siap saji yang disajikan langsung ke konsumen (atau dalam selang waktu 4 jam setelah pemasakan). Contoh: Mie ayam, nasi goreng dan lainnya.

perhitungan mitigasi bahaya juga dapat dilakukan dengan menggunakan pendekatan pohon keputusan di bawah ini:



Bagan 2. Pohon keputusan mitigasi bahaya pangan

Setelah dua faktor di atas diidentifikasi maka selanjutnya adalah menentukan total skor risiko pangan. Skor ini dihitung dengan menggunakan rumus:

Kondisi Pangan

+

Mitigasi Bahaya

=

Skor Risiko

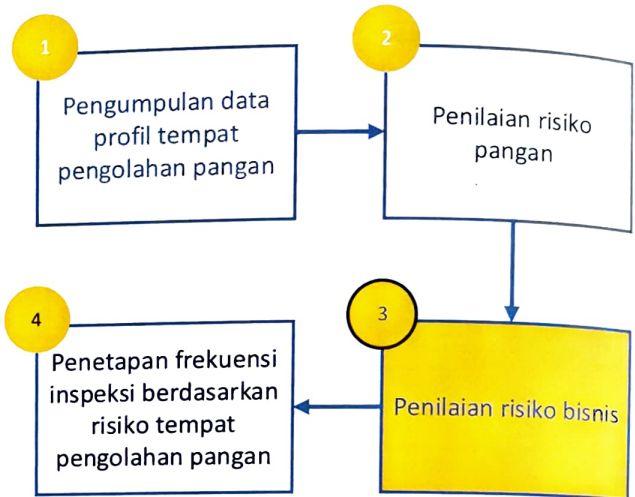
Tabel 6. Contoh pangan dengan penilaian skor profil pangan dan skor mitigasi bahaya

No	Pangan	Profil Pangan			Skor	Mitigasi Pangan			Skor	Skor Total Risiko Pangan
		P1	P2	P3		P1	P2	P3		
1	Mie ayam	T	Y	Y	15	T	Y	-	5	20
2	Sushi	T	Y	Y	15	Y	-	-	15	30
3	Karedok	T	Y	Y	15	Y	-	-	15	30
4	Acar	Y	-	-	5	T	Y	-	5	10
5	Ikan asin	T	Y	T	10	T	Y	-	5	10
6	Lalapan	T	Y	Y	15	Y	-	-	15	30
7	Beras	Y	-	-	5	T	Y	-	5	10
8	Nasi	T	Y	Y	15	T	Y	-	5	20
	Rendang	T	Y	T	10	T	T	T	15	25
	Sayur singkong	T	Y	Y	15	T	T	T	15	30
	Sayur nangka	T	Y	Y	15	T	T	T	15	30
	Sambal hijau	T	Y	Y	15	Y	-	-	15	30
9	Buah mangga	T	Y	Y	15	Y	-	-	15	30
	Sambal Kacang	Y	-	-	5	Y	T	T	15	20

No	Pangan	Profil Pangan			Skor	Mitigasi Pangan			Skor	Skor Total Risiko Pangan
		P1	P2	P3		P1	P2	P3		
		Apakah pangan memiliki pH <4.6 atau Aw <0.85? Ataukah pangan mengandung gula tinggi?	Apakah pangan termasuk dalam kategori pangan PHF?	Apakah pH produk merupakan kombinasi pH> 4.6 dan Aw >0.85		Apakah pangan dikonsumsi dalam kondisi mentah atau sebelum dikonsumsi pangan tidak mengalami proses yang menghilangkan bahaya?	Apakah pangan langsung dikonsumsi setelah dimasak/diolah? Atau disimpan pada suhu danger zone maksimal 4 jam setelah dimasak? Atau apakah pangan dilakukan mitigasi yang signifikan untuk menghilangkan bahaya (cth: sterilisasi, pengawetan)	Apakah pangan dikemas tertutup rapat dan disimpan dengan baik untuk menghindari kontaminasi atau timbulnya bahaya?		
10	Bubur ayam	T	Y	Y	15	T	Y	-	5	20
		T	Y	Y	15	Y	T	T	15	30
		T	Y	Y	15	Y	-	-	15	30
		T	T	Y	15	Y	-	-	15	30
11	Salad									
		Mayonaise (mengandung telur)	Y	T	10	T	T	Y	10	20
12	Abon ayam	T	Y	T	10	T	Y	-	5	15

Langkah 3 – Penilaian risiko bisnis

Setelah melakukan penilaian risiko pangan, langkah berikutnya adalah melakukan penilaian **risiko bisnis/ TPP**. Dalam penetapan risiko bisnis digunakan dua faktor pendekatan, yaitu:



1. **Ukuran bisnis** - semakin besar ukuran bisnis, semakin banyak produk yang diproduksi, dan semakin banyak pelanggan yang dilayani, maka TPP tersebut memiliki kemungkinan risiko yang semakin tinggi untuk menyebabkan keracunan pangan.
2. **Riwayat ketidaksesuaian** - menggunakan pendekatan hasil inspeksi sebelumnya yang telah dilakukan untuk TPP tersebut, riwayat terjadinya kasus luar biasa (KLB) keracunan pangan yang pernah melibatkan TPP tersebut, dan juga penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

Ukuran bisnis

Risiko bisnis pangan dapat dihitung dengan menggunakan pendekatan melihat jumlah karyawan dan jumlah produk pangan yang dihasilkan oleh TPP tersebut. Dengan pertimbangan dua hal tersebut, maka dapat dirumuskan sebagai berikut:

Ukuran tempat pengolahan pangan: contoh 1

Usaha mikro: 1 atau 2 karyawan:

→ Skor risiko 5

Usaha kecil: 3 – 19 karyawan:

→ Skor risiko 10

Usaha menengah: 20 – 100 karyawan:

→ Skor risiko 15

Usaha besar: > 100 karyawan:

→ Skor risiko 20

Ukuran tempat pengolahan pangan: contoh 2

prinsip yang mendasari pendekatan ini seperti dijabarkan di bawah ini:

1. Tempat pengolahan pangan yang memiliki > 100 karyawan selalu dianggap sebagai jenis usaha besar terlepas dari jumlah makanan yang diproduksi per bulan karena jumlah karyawan meningkatkan potensi risiko keamanan pangan.
2. Usaha mikro hanya didasarkan pada jumlah karyawan 1-2 karyawan dengan pangan yang dijual per bulan sebanyak 100 kg atau kurang dari 400 porsi.

Sehingga dengan dua konsep di atas, dapat dilakukan estimasi risiko TPP sesuai dengan tabel 7 di bawah ini:

Tabel 7. Penetapan skor risiko ukuran bisnis dengan pendekatan jumlah pekerja dan jumlah total pangan atau porsi yang dihasilkan per bulan

	1-2 pekerja	3-19 pekerja	20-100 pekerja	> 100 pekerja
< 100kg/bulan atau <400 porsi/bulan	Usaha mikro Skor risiko = 5	Usaha kecil Skor risiko = 10	Usaha menengah Skor risiko = 15	Usaha besar Skor risiko = 20
100-200kg/bulan atau 400-800 porsi/bulan	Usaha kecil Skor risiko = 10	Usaha menengah Skor risiko = 15	Usaha besar Skor risiko = 20	Usaha besar Skor risiko = 20
200-500kg/bulan atau 801-1000 porsi/bulan	Usaha sedang Skor risiko = 15	Usaha besar Skor risiko = 20	Usaha besar Skor risiko = 20	Usaha besar Skor risiko = 20
> 500kg / bulan atau >1000 porsi/bulan	Usaha besar Skor risiko = 20	Usaha besar Skor risiko = 20	Usaha besar Skor risiko = 20	Usaha besar Skor risiko = 20

Riwayat Ketidaksesuaian

Skor risiko untuk ketidaksesuaian TPP diambil dari hasil inspeksi sebelumnya, kasus KLB atau penerapan sistem manajemen keamanan pangan pada TPP yang dinilai. Ketidaksesuaian TPP berdasarkan hasil inspeksi akan dikelompokkan dalam ketidaksesuaian kritis, major, minor, dan memenuhi persyaratan. Berikut ini penjelasan kategori ketidaksesuaian inspeksi yang mungkin diperoleh dari TPP:

Catatan:

Data ketidaksesuaian tempat pengolahan pangan hanya bisa didapatkan jika petugas kesehatan lingkungan telah melakukan inspeksi ke TPP terkait. Prosedur inspeksi dan penetapan kategori ketidaksesuaian akan di bahas pada bab 4 dari panduan ini. Data dari hasil inspeksi (kritis, major, minor dan memenuhi Persyaratan) akan dipakai untuk penilaian risiko bisnis dalam bagian Riwayat Ketidaksesuaian ini.

- **Kritis:** kategori ketidaksesuaian dimana risiko kontaminasi pangan secara signifikan terjadi dan dapat menyebabkan pangan tercemar, terkontaminasi atau tidak higienis. Potensi keracunan pangan berpotensi tinggi terjadi karena tidak ada tahapan proses selanjutnya yang dapat mengendalikan, menghilangkan, atau mengurangi bahaya sampai batas yang aman. Biasanya temuan-temuan kategori kritis merupakan ketidaksesuaian yang terjadi pada *high-care* dan *medium-care area*.
- **Major:** kategori ketidaksesuaian dimana terdapat kemungkinan bahwa pangan dapat terkontaminasi. Jika terdapat proses selanjutnya yang dapat menghilangkan atau mengurangi bahaya, petugas kesehatan lingkungan dapat mengkategorikan sebagai temuan major, tetapi jika tidak ada tahapan proses selanjutnya yang dapat mengendalikan bahaya tersebut, petugas kesehatan lingkungan perlu menjadikannya sebagai temuan kritis. Biasanya temuan major banyak terjadi pada *medium-care area*.
- **Minor:** Terdapat risiko kontaminasi pada pangan, tetapi tidak memiliki efek pada keamanan pangan, hanya mempengaruhi kualitas produk pangan. Ketidaksesuaian yang terjadi pada *low-care area* juga dapat dimasukkan ke dalam temuan minor.

Pengkategorian ketidaksesuaian di atas kemudian di konversi ke dalam skor nilai, yaitu: dengan masing-masing temuan dengan kategori Kritis (mendapatkan skor = 3), Major (mendapatkan skor = 2), dan Minor (mendapatkan skor = 1). Ketidaksesuaian-ketidaksesuaian yang ditemukan pada saat inspeksi kemudian dijumlahkan untuk menghasilkan nilai skor total ketidaksesuaian (lihat bab 4 untuk penjelasan lebih lanjut). Risiko ketidaksesuaian kemudian dikelompokkan berdasarkan tabel di bawah ini:

Tabel 8. Kategori risiko riwayat ketidaksesuaian

Risiko tinggi (skor 15)	• Jika nilai dari hasil inspeksi sebelumnya < 60, atau • TPP belum pernah dilakukan inspeksi sebelumnya atau belum terdaftar, atau • TPP menyebabkan KLB keracunan pangan tetapi sudah dilakukan tindakan perbaikan yang efektif
------------------------------------	---

Risiko sedang (skor 10)	Jika nilai dari hasil inspeksi sebelumnya 60 - 79
Risiko rendah (skor 5)	• TPP telah disertifikasi sistem HACCP atau ISO 22000 atau sistem manajemen keamanan lain yang sesuai. catatan: harus memenuhi semua kriteria sebagai berikut: 1. Sertifikat masih berlaku dan sesuai dengan alamat TPP, 2. Lembaga sertifikasi yang melakukan sertifikasi sudah diakreditasi KAN untuk ruang lingkup pangan yang disertifikasi, 3. Minimal dilakukan audit surveilans oleh lembaga sertifikasi tersebut 1 tahun sekali, dan 4. Setiap ketidaksesuaian dari hasil audit dari lembaga sertifikasi telah diperbaiki dengan hasil memenuhi persyaratan. Jika keempat kriteria di atas tidak terpenuhi atau TPP tidak menerapkan sistem manajemen keamanan pangan, maka penentuan skor riwayat ketidaksesuaian berdasarkan hasil inspeksi yaitu skor inspeksi ≥ 80.

Setelah menghitung skor risiko ukuran bisnis dan skor risiko riwayat ketidaksesuaian. Skor TPP dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

Risiko Pangan (Profil Pangan + Mitigasi Bahaya)

+

Risiko Bisnis (Ukuran Bisnis + Riwayat Ketidaksesuaian)

=

Risiko TPP

Kemudian, kombinasi skor risiko pangan dan risiko TPP dapat ditempatkan dalam satu tabel, data tersebut menjadi dasar dari proses perencanaan inspeksi pangan berbasis risiko. Contoh tabel yang dapat digunakan untuk menetapkan daftar nasional risiko TPP dapat ditemukan pada tabel di bawah ini.

Tabel 9. Risiko pangan dan risiko bisnis

1	2	3		4	5		6	7
Nama Industri Pangan / Nomor Identifikasi	Produk pangan (risiko pangan tertinggi)	Faktor risiko pangan		Jumlah risiko Pangan	Total risiko tempat pengolahan pangan		Faktor risiko tempat pengolahan pangan	Total risiko (kolom 4 + kolom 6)
		Profil Pangan	Mitigasi Bahaya		Ukuran Bisnis	Riwayat ketidak-sesuaian		

Catatan:

Daftar risiko pangan dan risiko bisnis di atas **HANYA** diisi untuk produk yang memiliki risiko pangan tertinggi dilihat dari faktor risiko pangan. Misalkan TPP menghasilkan/menjual produk karedok, kerupuk dan air minum dalam kemasan. Maka yang dicantumkan dalam contoh Tabel 9 di atas adalah **Karedok**. Contoh pengisian dapat dilihat pada tabel 10 di bawah.

Tabel 10. Contoh penerapan penetapan skor risiko TPP

Perusahaan	Pangan risiko tinggi	Risiko Pangan		Total risiko pangan	Risiko Bisnis		Total risiko bisnis	Total Risiko TPP
		Profil Pangan	Mitigasi Bahaya		Ukuran Bisnis	Riwayat Ketidaksesuaian		
1. Pedagang B (Karedok BuJojo) di sebuah sentra makanan di Jakarta menjual menu karedok, kerupuk, air minum dalam kemasan, dan kopi instan. Berikut data pedagang ini: a. Pedagang ini belum pernah dilakukan inspeksi sebelumnya; b. Jumlah karyawan = 2 orang karyawan; c. Menghasilkan 40 porsi per hari (960 porsi/bulan)	Karedok	15 (pangan PHF dan memiliki kombinasi pH >4.6 dan Aw >0.85)	15 (Pangan dikonsumsi dalam kondisi mentah)	30	15 (kombinasi 2 orang karyawan dan 960 porsi / bulan)	15 (Belum pernah diinspeksi sehingga nilai skor = tinggi)	30	60
		15 (pangan PHF dan memiliki kombinasi pH >4.6 dan Aw >0.85)	5 (ada perlakuan mitigasi dengan menggunakan filter dan sterilisasi menggunakan UV)	20	20 (kombinasi 1 orang pekerja dan 2400 galon /bulan)	5	25	45
		10 (pangan PHF karena mengandung udang tetapi memiliki Aw <0.85)	5 (ada perlakuan pemasakan yang menyebabkan Aw berkurang)	15	20 (kombinasi 10 orang karyawan dengan 500 kg produk/bulan)	15 (pernah menyebabkan KLB tetapi sudah diperbaiki)	35	40
2. Unit usaha CV. Sejahtera di Bogor hanya menjual air minum isi ulang dengan data sebagai berikut: a. Inspeksi terakhir memiliki nilai 81; b. Memiliki 1 orang karyawan; c. Menghasilkan 80 galon isi ulang per hari (2400 galon/bulan)	Air minum isi ulang							
3. Sebuah industri rumah tangga (Udang Suka Banget) di Jakarta memproduksi kerupuk udang siap makan dan dikemas dalam kemasan plastik. Berikut dapat TPP ini: a. Memiliki 10 orang karyawan; b. Setiap bulan menghasilkan 500 kg kerupuk udang;	Kerupuk Udang							

Perusahaan	Pangan risiko tinggi	Risiko Pangan		Total risiko pangan	Risiko Bisnis		Total risiko bisnis	Total Risiko TPP
		Profil Pangan	Mitigasi Bahaya		Ukuran Bisnis	Riwayat Ketidak-sesuaian		
c. Sebelumnya pernah terdapat laporan yang tercatat di dinas kesehatan setempat yang menyatakan produk tersebut menyebabkan sakit karena terdapat potongan staples. Sudah dilakukan perbaikan dengan menghilangkan staples di semua area pengolahan dan juga melakukan pelatihan & briefing karyawan.								
4. Warung jamu tradisional (Jamu Mantap Pak Boro) menjual produk jamu yang terdiri atas susu, jahe dan telur mentah. Berikut data pedagang tersebut: a. Memiliki 2 orang pekerja; b. Setiap hari bisa menjual 20 gelas jamu (500 gelas/bulan); c. Inspeksi terakhir mendapatkan nilai 45	Jamu mengandung telur mentah	15 (pangan PHF dan memiliki kombinasi pH >4.6 dan Aw >0.85)	15 (pangan disajikan mentah)	30	10 (kombinasi 2 orang pekerja dan 500 gelas/bulan jamu)	15	25	55
5. Sebuah industri rumah tangga (CV. Kue Rumahan) memproduksi kue kering dengan data berikut: a. Memiliki 8 orang pekerja; b. Setiap bulan bisa menghasilkan 450 kg kue kering berbagai macam bentuk; c. TPP ini sudah disertifikasi HACCP oleh lembaga sertifikasi HACCP XXX yang sudah	Kue kering	5 (Aw produk <0.85 dan bukan merupakan pangan PHF)	5 (pangan mengalami pengolahan dan pengawetan sehingga menghasilkan Aw yang sangat rendah)	10	20 (kombinasi 8 orang pekerja dan 450kg kue/bulan)	5	25	35

Perusahaan	Pangan risiko tinggi	Risiko Pangan		Total risiko pangan	Risiko Bisnis		Total risiko bisnis	Total Risiko TPP
		Profil Pangan	Mitigasi Bahaya		Ukuran Bisnis	Riwayat ketidaksesuaian		
terakreditasi KAN untuk ruang lingkup kue kering, dan semua ketidaksesuaian yang ditemukan pada saat audit oleh lembaga sertifikasi tersebut telah diperbaiki dan memenuhi persyaratan.								
6. Sebuah restoran siap saji (RM. Enak Mantap) memproduksi ayam goreng tepung dan nasi dengan data sebagai berikut: a. Memiliki total 15 pekerja; b. Setiap bulan bisa menghasilkan 6000 porsi ayam goreng tepung; c. Pada inspeksi terakhir mendapatkan nilai 60	Ayam goreng tepung	15 (Aw produk >0.85 dan pH >4.6 dan merupakan pangan PHF)	5 (pangan dimasak terlebih dahulu dan langsung dikonsumsi)	20	20 (kombinasi 15 orang pekerja dan 6000 porsi ayam/bulan)	10	30	50
7. Sebuah restoran (Steak Millennial) menyediakan menu steak daging sapi, menu jus buah (cth: jus jeruk, jus mangga dengan penambahan gula) dengan data sebagai berikut: a. Memiliki 5 orang pekerja; b. Setiap bulan menghasilkan/menjual kira-kira 450 porsi steak; c. Pada saat inspeksi terakhir mendapatkan nilai 30	Steak daging sapi	15 (Aw produk >0.85 dan pH >4.6 dan merupakan pangan PHF)	15 (pangan dimasak terlebih dahulu tetapi masih terdapat mitigasi yang tidak tepat)	30	15 (kombinasi 5 orang pekerja dan 450 porsi steak/bulan)	15	30	60

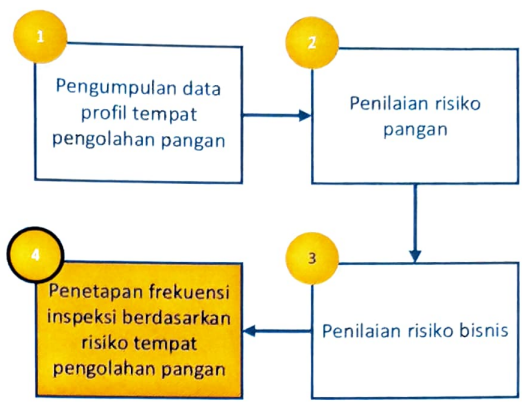
Penyajian data tabel 10 di atas kemudian dapat disajikan seperti pada tabel 11 di bawah ini:

Tabel 11. Daftar skor risiko TPP

1 Nama Industri Pangan / Nomor Identifikasi	2 Produk pangan (risiko pangan tertinggi)	3 Faktor risiko pangan			4 Jumlah risiko pangan	5 Total risiko tempat pengolahan pangan		6 Faktor risiko tempat pengolahan pangan	7 Total risiko (kolom 4 + kolom 6)
		Profil Pangan	Mitigasi Bahaya			Ukuran Bisnis	Riwayat ketidaksesuaian		
Karedok Bu Jojo	Karedok	15	15		30	15	15	30	60
CV. Sejahtera	Air minum isi ulang	15	5		20	20	5	25	45
Udang Suka Banget	Kerupuk udang	10	5		15	20	15	35	40
Jamu Mantap Pak Boro	Jamu mengandung telur mentah	15	15		30	10	15	25	55
CV. Kue Rumahan	Kue kering	5	5		10	20	5	25	35
RM. Enak Mantap	Ayam goreng tepung	15	5		20	20	10	30	50
Steak Millennial	Steak daging sapi	15	15		30	15	15	30	60

Langkah 4 – Penetapan frekuensi inspeksi berdasarkan risiko TPP

Perencanaan frekuensi inspeksi biasanya dilakukan setiap tahun, berdasarkan tahun fiskal. Ini memastikan bahwa ada penilaian berkelanjutan dari prioritas inspeksi yang dapat diadaptasi dari waktu ke waktu berdasarkan hasil dari tahun-tahun sebelumnya. Ini juga memungkinkan untuk penyesuaian berkenaan dengan sumber daya yang tersedia dan mengidentifikasi setiap kebijakan atau pembaruan program yang diperlukan.



Dalam beberapa kasus, dimana dinas kesehatan setempat tidak memiliki sumber daya yang memadai untuk mengimplementasikan program berbasis risiko dalam satu tahun, maka dapat memilih untuk membuat jadwal multi-tahun. Misalnya, dalam program multi-tahun, TPP yang berisiko tinggi dapat diperiksa dua kali setahun, TPP berisiko sedang dan rendah dapat diperiksa setiap satu tahun sekali. Namun, dalam jadwal multi-tahun, sangat penting bahwa rencana inspeksi tahunan dikembangkan dengan mempertimbangkan hasil inspeksi tahun sebelumnya serta masalah lain yang mungkin timbul (misalnya, ketersediaan petugas kesehatan lingkungan, perubahan dalam jumlah unit pengolahan).

Menentukan prioritas inspeksi

Berdasarkan kombinasi skor dari risiko pangan dan risiko TPP didapatkan kombinasi skor sebagai berikut:

65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Dasar perhitungan mengenai skor kombinasi di atas dapat dilihat pada lampiran 2 panduan ini. Dengan memperhatikan kombinasi di atas, petugas kesehatan lingkungan dapat menetapkan frekuensi inspeksi sebagai berikut:

- a. TPP risiko tinggi setahun 2 kali
- b. TPP risiko sedang setahun sekali
- c. TPP risiko rendah 2 tahun sekali

Tabel 12. Kategorisasi risiko TPP berdasarkan skor total kombinasi

Kategori risiko TPP	Skor Total Kombinasi
Tinggi	skor risiko > 50
Sedang	skor risiko 35 hingga 50
Rendah	skor risiko < 35

Setelah mengetahui kategori risiko dan kombinasi risiko TPP, maka tugas berikutnya adalah memasukan data yang dikumpulkan dari tingkat RT/RW, kelurahan, dan kecamatan, kemudian disatukan menjadi data kota/kabupaten seperti contoh tabel di bawah ini:

Tabel 13. Jumlah tempat pengolahan pangan berdasarkan kategori prioritas

Total Skor Risiko		Jumlah Unit Pengolahan Pangan (per Kota/Kabupaten)							Jumlah Unit Pengolahan Pangan (Nasional)
		1	2	3	4	5	6	7	
Tinggi	65								
	60								
	55								
Sedang	50								
	45								
	40								
	35								
Rendah	30								
	25								
	20								

Catatan:

Tabel jumlah unit pengolahan per kota/kabupaten di atas dapat dimodifikasi sesuai dengan jumlah kota/kabupaten dalam suatu provinsi di Indonesia.

Pengembangan rencana inspeksi pangan berbasis risiko tahunan

Dengan menggunakan data di tabel 12 dan mempertimbangkan jumlah TPP berisiko tinggi, sedang dan rendah, serta jumlah pengawas, institusi yang berwenang harus menetapkan frekuensi inspeksi yang akan digunakan (lihat contoh di bawah):

Contoh 1:

Jika semua TPP dapat dilakukan inspeksi dalam satu tahun, institusi berwenang dapat menentukan bahwa TPP berisiko tinggi akan dilakukan 2 kali inspeksi per tahun, TPP berisiko sedang 1 kali inspeksi per tahun dan rendah akan dilakukan dua tahun sekali.

Contoh 2:

Jika semua TPP hanya dapat diperiksa dalam periode dua tahun (karena alasan jumlah petugas kesehatan lingkungan dan sumber daya lainnya), institusi berwenang dapat menentukan bahwa TPP berisiko tinggi akan diinspeksi 2 kali per tahun, TPP berisiko sedang akan diinspeksi 1 kali per tahun dan TPP berisiko rendah akan diinspeksi satu kali dalam 2 tahun.

Catatan:

Dinas kesehatan setempat dapat berkonsultasi dengan institusi berwenang di tingkat provinsi maupun dengan Direktorat yang menangani program Penyehatan Pangan di Kementerian Kesehatan untuk penentuan rencana inspeksi pangan tahunan di atas dengan melihat sumber daya yang tersedia. Perlu diperhatikan bahwa dalam membuat perencanaan harus diperhatikan juga pekerjaan-pekerjaan yang mungkin timbul secara tidak terencana sebelum (contoh: kasus keracunan, inspeksi dadakan, dan lainnya) dan juga pekerjaan-pekerjaan rutin lainnya. Sehingga dalam perencanaan inspeksi pangan berdasarkan risiko harus ditetapkan porsi khusus untuk kegiatan-kegiatan yang tidak terencana dan rutin tersebut.

Tabel 14. Contoh tabel rencana tahunan yang termasuk inspeksi terjadwal dan pekerjaan yang tidak direncanakan.

Inspeksi	Jumlah tempat pengolahan pangan untuk setiap skor		Jumlah inspeksi tahunan	Q1	Q2	Q3	Q4
Inspeksi terencana	Tinggi (x2)	100 (contoh)	90 (contoh)	30	27	30	3
	Sedang (x1)	85					
	Rendah (2 thn sekali)	25					
Inspeksi dalam rangka pendaftaran laik higiene atau label pembinaan	Rata-rata per tahun	65					
Inspeksi dalam hal pengawasan rutin	Rata-rata per tahun	120					
Penerbitan sertifikat	Rata-rata per tahun	25					
Inspeksi non-rutin	Rata-rata per tahun	10					

Tabel 15. Contoh template untuk rencana inspeksi yang lebih rinci

Identifikasi		Skor / Prioritas		Jadwal											
Nama unit pengolahan pangan	Nomor Registrasi	Skor Total	Jumlah Inspeksi	Januari - Maret			April - Juni			July - September			Oktober - Desember		
				1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3

Dalam aplikasinya di lapangan, juga dapat disertakan catatan atau komentar yang dapat membantu dalam memahami dan memelihara perencanaan secara terperinci. Misalnya, tempat pengelolaan pangan mana yang mungkin memerlukan tim pengawas.

Mengembangkan rencana terperinci akan membantu dalam menjadwalkan inspeksi dan akan memungkinkan para petugas kesehatan lingkungan untuk memastikan alokasi waktu yang memadai untuk setiap inspeksi. Waktu yang diperlukan untuk meninjau arsip bisnis pangan, waktu perjalanan dan waktu inspeksi (rapat pembukaan, inspeksi, rapat penutupan, penulisan laporan dan pengarsipan) harus dimasukkan.

Waktu untuk setiap langkah inspeksi akan bervariasi berdasarkan ukuran dan kompleksitas operasi TPP. Misalnya, TPP mikro atau kecil mungkin memerlukan waktu inspeksi sekitar 3,5 jam (1 jam perjalanan pulang pergi, 30 menit tinjauan dokumentasi, 1 setengah jam waktu inspeksi lapangan, setengah jam penulisan laporan / pengarsipan), sedangkan TPP menengah dan besar mungkin membutuhkan sekitar 8-10 jam (contoh: 1-2 jam tinjauan dokumen, 2 jam waktu perjalanan, 5 jam waktu inspeksi, terutama untuk TPP dengan sistem HACCP, dan 1-2 jam penulisan laporan).

Hal-Hal yang Harus Diperhatikan dalam Rencana Inspeksi

Rencana inspeksi harus selalu ditinjau setidaknya setiap bulan, tetapi lebih disarankan dilakukan setiap minggu dalam persiapan untuk inspeksi. Sangat dimungkinkan, pada berbagai waktu sepanjang tahun, modifikasi dilakukan pada perencanaan yang telah dibuat, khususnya ketika masalah keamanan pangan muncul, atau karena masalah yang tidak terduga (misalnya, penyakit, atau cedera) sehubungan dengan petugas kesehatan lingkungan. Penting bahwa setiap petugas kesehatan lingkungan membahas dan mengkonfirmasi setiap modifikasi rencana dengan penyelia atau atasan mereka.

poin-poin berikut harus dipertimbangkan ketika menyesuaikan kegiatan inspeksi:

1. TPP yang berisiko tertinggi harus mendapat prioritas utama. Jika beberapa inspeksi tidak dapat diselesaikan dalam minggu yang telah ditentukan karena kegiatan lain (misal: adanya *recall* atau kasus keracunan di lokasi lain yang perlu diinvestigasi), mereka harus menjadwalkan ulang untuk minggu-minggu berikutnya, dengan TPP berisiko tinggi yang diperiksa sebagai prioritas.
2. Jika beberapa inspeksi tidak dapat diselesaikan, maka TPP yang memiliki risiko paling rendah harus dijadikan prioritas terakhir (misal: pada unit pengolahan yang hanya diinspeksi 1 tahun sekali atau 2 tahun sekali)
3. Memajukan jadwal. Jika tidak ada kegiatan "sesuai permintaan" yang diperlukan dalam minggu yang ditentukan, inspeksi berisiko tinggi dari minggu-minggu di waktu mendatang bisa dimajukan.



Rhum Horn Fla
Rp. 2.000,-
0000000000

Bika Caramel
Rp. 3.300,-
0000000000

Lampiah Telo Mendo
Rp. 2.500,-

Sarang Burung
Rp. 2.000,-
0000000000

Aren2 Mia Ayam
Rp. 4.300,-
0000000000

BAB 4

Prosedur Inspeksi Pangan Berbasis Risiko

A. GAMBARAN UMUM

Pada saat penilaian risiko TPP di bagian 3 dari panduan ini, riwayat ketidaksesuaian merupakan salah satu aspek yang dilakukan penilaian skor. Skor total inspeksi yang digunakan untuk penilaian risiko ketidaksesuaian tersebut didapatkan pada saat petugas kesehatan lingkungan melakukan inspeksi di TPP yang akan dibahas secara detail dalam bagian ini. Sehingga tujuan dari bagian ini adalah:

1. Memberikan informasi definisi TPP secara lebih jelas.
2. Memberikan informasi mengenai pedoman umum dalam kegiatan inspeksi pangan berbasis risiko yang harus diikuti oleh petugas kesehatan lingkungan;
3. Memberikan panduan kepada petugas kesehatan lingkungan mengenai persiapan untuk inspeksi pangan berbasis risiko;
4. Memberikan panduan prosedur inspeksi yang meliputi:
 - a. Pembukaan inspeksi;
 - b. Penilaian area luar/sekitar TPP;
 - c. Penilaian area dalam (pengolahan) TPP;
 - d. Penetapan ketidaksesuaian;
 - e. Penutupan inspeksi; dan
 - f. Penjadwalan inspeksi lanjutan.

B. PENGERTIAN

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

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 panduan ini adalah TPP komersial.

Jasa Boga / Katering

TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (*dine in*).

Golongan Jasa Boga / Katering:

Golongan A: jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan

Golongan B: jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan, atau sejenisnya, rumah sakit, dan balai/tempat pelatihan.

Golongan C: jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Selain itu tidak mempertimbangkan berapa pun jumlah porsi pesanan yang dihasilkan per harinya.

Restoran

Restoran adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di dalam tempat usaha/melayani makan di tempat (*dine in*) serta melayani pesanan di luar tempat usaha.

Golongan Restoran:

Restoran: jenis restoran dengan bangunan khusus untuk pengolahan pangan (contoh: restoran padang, *café-café*)

Restoran Hotel: jenis restoran yang dimiliki oleh hotel.

Rumah Makan

Golongan Rumah Makan:

Golongan A1: merupakan rumah makan yang menyatu dengan rumah/tempat tinggal (contoh warung tegal/warteg, rumah makan padang rumahan) dan menggunakan dapur rumah tangga dengan perlengkapan/fasilitas permanen atau semi permanen.

Golongan A2: merupakan rumah makan dengan bangunan sementara seperti warung tenda

Gerai Pangan Jajanan

Gerai pangan jajanan adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi (tanpa pengolahan) bagi umum dan dikelola menggunakan perlengkapan/fasilitas 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, hanya menjual pangan yang sudah siap dikonsumsi (contoh: menjual nasi uduk, atau *snack*).

Dapur Gerai Pangan Jajanan

Dapur Gerai Pangan Jajanan merupakan TPP yang melakukan pengolahan/pemasakan pangan bagi gerai pangan jajanan atau gerai pangan jajanan keliling yang dapat berada lokasi area penjualan baik dalam satu wilayah kerja maupun beda wilayah kerja (puskesmas/ kabupaten/kota/provinsi).

TPP jenis ini juga dapat menyediakan pangan bagi TPP yang berada di sentra pangan jajanan, khususnya bagi yang tidak memiliki pengolahan atau pemasakan makanan di sentra pangan jajanan tersebut. Dapur gerai pangan jajanan memungkinkan berada pada lokasi pengawasan kerja yang berbeda dari gerai pangan jajananya.

Gerai Pangan Jajanan Keliling

Gerai pangan jajanan keliling adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum dengan atau 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.

Beberapa TPP pangan jajanan keliling kadang menetap pada lokasi yang tetap sepanjang waktu seperti rumah sakit, puskesmas, sekolah, dan lainnya.

Golongan 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.

Golongan A2: merupakan jenis pangan jajanan keliling yang menggunakan gerobak/pikulan/alat angkut dengan atau tanpa roda dan tidak terdapat proses pemasakan. Contoh: pedagang nasi uduk, nasi kuning, nasi rames yang penjualannya menggunakan mobil atau motor pribadi yang dimodifikasi untuk berjualan pangan.

Golongan B: merupakan jenis jajanan keliling yang menggunakan kendaraan yang didesain khusus berfungsi sebagai TPP dengan atau tanpa proses pemasakan, contoh *food truck*.

Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Usaha Sejenis

TPP bagi sekumpulan gerai pangan jajanan dengan atau 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).

TPP yang bernaung di dalamnya dapat melakukan proses pengolahan (pemasakan) atau tanpa proses pengolahan pangan. Beberapa TPP dalam kelompok ini kadang makanannya disediakan oleh TPP Dapur Gerai Pangan Jajanan. Contoh: Foodcourt di mall, kantin perusahaan/sekolah/universitas dan *delivery kitchen (grab kitchen)*.

TPP Tertentu

TPP Tertentu adalah TPP yang produknya memiliki umur simpan satu sampai tujuh hari pada suhu ruang.

TPP tertentu yang produknya masih harus dilakukan proses pengolahan lebih lanjut sebelum dikonsumsi. Contoh: TPP yang memproduksi tahu, tempe, cireng setengah matang, dan lainnya.

Ukuran TPP

Dalam panduan ini akan digunakan istilah TPP mikro, kecil, menengah/sedang dan besar untuk memudahkan dalam pembuatan panduan. Yang termasuk sebagai TPP menengah dan besar dalam panduan ini adalah jasa boga Golongan B dan C, restoran dan restoran hotel. Sedangkan TPP yang lainnya dimasukkan ke dalam TPP mikro dan kecil.

Dokumen dan Rekaman

Dokumen mengacu pada panduan, prosedur, instruksi atau program yang dibuat oleh TPP. Biasanya dokumen ini berisikan tahapan melakukan sesuatu atau informasi tertentu yang menjadi bahan petunjuk penjamah pangan dalam bekerja. Sedangkan rekaman merupakan bukti pelaksanaan atau operasional pengelolaan pangan. Biasanya rekaman berasal dari formulir-formulir yang diisi oleh personil TPP dalam operasional perusahaan sehari-hari.

C. PEDOMAN UMUM INSPEKSI

Salah satu hal yang mungkin menyebabkan kontaminasi dalam kegiatan pengolahan pangan adalah keberadaan pengunjung yang masuk ke dalam proses pengolahan pangan. Kegiatan inspeksi merupakan salah satu kegiatan kunjungan pihak luar ke **dalam** proses pengolahan pangan, sehingga petugas kesehatan lingkungan harus menggunakan teknik berikut dengan hati-hati agar tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap TPP yang sedang dilakukan inspeksi.

Etika Petugas:

- Gunakan pakaian pelindung yang serupa dengan yang digunakan oleh karyawan TPP (penutup kepala, jas laboratorium, atau alas kaki bersih), sehingga jika memungkinkan pada TPP sedang dan besar, sebelum kegiatan inspeksi, pastikan berkomunikasi dengan pemilik TPP untuk menyediakan fasilitas pakaian pelindung sejumlah petugas kesehatan lingkungan yang datang.
- Jangan memakai perhiasan (gelang, anting, dan pakaian atau jilbab yang memiliki aksesoris pernak-pernik, dan lainnya) pada saat kegiatan inspeksi. Perhiasan atau aksesoris dapat menjadi kontaminasi fisik pada pangan.
- Jangan meninggalkan kertas atau bahan inspeksi lainnya pada meja atau peralatan pemrosesan makanan.
- Pada saat melakukan inspeksi di ruang pengolahan, pastikan karyawan atau staf dari TPP yang membuka area/ruang penyimpanan, mengangkat barang, membuka peralatan atau mengambil pangan, untuk menghindari kemungkinan kontaminasi berasal dari petugas kesehatan lingkungan.
- Hindari menyentuh bahan mentah, dinding, pintu, peralatan, dan kemudian produk pangan yang belum dikemas untuk mencegah kontaminasi pangan secara tidak sengaja atau hal-hal yang memungkinkan petugas kesehatan lingkungan dituduh sebagai sumber kontaminasi silang.
- Saat memeriksa bahan baku, bahan kimia pembersih, label pangan, minta karyawan TPP yang menanganinya.

Catatan:

- Tinjau segala dokumentasi dan catat setiap area yang diinspeksi. Catat juga setiap jawaban karyawan dari hasil pertanyaan petugas kesehatan lingkungan.
- Dokumentasikan hasil observasi, hasil inspeksi, dan pertanyaan serta jawaban dalam buku catatan karena penting untuk memastikan laporan yang lengkap dan akurat.
- Dokumentasikan area yang harus diperbaiki. Beberapa TPP tidak mengizinkan pihak luar untuk mendokumentasikan (contoh: foto dan video) selama proses inspeksi berlangsung. Pastikan petugas kesehatan lingkungan mengikuti aturan tersebut, seperti petugas kesehatan lingkungan menginginkan TPP untuk mengikuti aturan higiene dalam penanganan pangan. Jika tidak ada aturan terkait, petugas kesehatan lingkungan sebaiknya meminta ijin terlebih dahulu untuk mendokumentasikan kegiatan, jika tidak diperbolehkan oleh penanggung jawab TPP, maka petugas kesehatan lingkungan perlu menghargai dan mengikuti kebijakan tersebut.
- Buat catatan yang relevan, faktual dan akurat.

Observasi:

- Amati proses dan prosedur, implementasi pengontrolan pengolahan pangan oleh karyawan, sanitasi pabrik dan peralatannya.
- Cermat saat mengamati proses, produk, dan peralatan.
- Ingatlah untuk melihat ke atas, ke bawah, dan sekeliling area inspeksi, serta area-area yang tersembunyi seperti belakang meja, lemari atau peralatan.
- Biasakan untuk menginspeksi TPP dengan urutan sebagai berikut: area luar TPP, area bersih (dapur pemasakan, pengemasan pangan matang), area persiapan bahan baku, area penyimpanan bahan baku, dan area lainnya (contoh: loker, toilet, area istirahat karyawan). Hal tersebut untuk mencegah kontaminasi silang karena petugas kesehatan lingkungan bergerak dari area bersih ke kotor.
- Pada saat mewawancarai personil TPP, tanyakan terlebih dahulu personil junior dan senior di area tersebut. Personil junior biasanya personil baru. Mengakses personil junior bertujuan untuk mengetahui seberapa jauh pengetahuan mereka tentang higiene pangan, dan apakah mereka sudah dilakukan pelatihan atau belum.

Inspeksi Fisik/Visual:

- Dalam melakukan inspeksi fisik apa pun, petugas kesehatan lingkungan harus memastikan peralatan mereka (seperti termometer, strip pH atau pH meter) steril.
- Pastikan petugas kesehatan lingkungan melakukan cuci tangan sebelum masuk ruang pengolahan dan pastikan penggunaan sarung tangan sekali pakai atau sanitasi yang tepat. Hal yang sama juga dipastikan pada karyawan TPP.
- Periksa dan catat suhu yang ditunjukkan oleh termometer atau grafik alat.
- Periksa kebersihan peralatan.

Pertanyaan-Pertanyaan pada Saat Inspeksi:

Pada saat melakukan inspeksi pangan berbasis risiko, fokus inspeksi bukan saja pada pemeriksaan fisik prasarana dan sarana TPP tetapi juga kompetensi dari karyawan TPP, sehingga perlu dilakukan wawancara dengan penjamah pangan/pemilik TPP. Sehingga, dalam memberikan pertanyaan:

- Petugas kesehatan lingkungan harus mewawancarai petugas TPP terkait tugas dan tanggung jawab mereka, prosedur yang harus diikuti dalam pengolahan pangan dan mencatat jawaban mereka.

- Hindari menggunakan jenis pertanyaan-pertanyaan tertutup yang menghasilkan jawaban “ya atau tidak”. Gunakan pertanyaan yang bersifat terbuka dan dirancang untuk meningkatkan pemahaman petugas kesehatan lingkungan tentang proses tersebut. Contoh:
 - o “Apa yang sedang kamu lakukan?”
 - o “Bisakah Anda jelaskan bagaimana proses memasak rendang?”
 - o “Siapa yang bertugas untuk membersihkan piring?”
 - o “Coba tunjukkan kepada saya bagaimana membersihkan bahan pangan ini!”
 - o “Makanan ini dimasak jam berapa?”

Pengambilan Contoh Pangan:

- Pengambilan sampel umumnya dilakukan di bawah rencana pengambilan sampel yang sudah disusun untuk memastikan hasil yang akan diperoleh valid dan datanya dapat digunakan. Biasanya juga pengambilan contoh pangan dilakukan untuk kepentingan penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- Pengambilan sampel pangan dan lingkungan hanya boleh dilakukan setelah berkonsultasi dengan penanggung jawab laboratorium tempat sampel tersebut akan diujikan. Sampel tidak boleh diambil saat kondisi TPP tidak bersih, karena hal ini dapat mengakibatkan hasil yang bertentangan (misal: pengamatan visual TPP pada saat inspeksi menyatakan kondisi tidak bersih, tetapi hasil analisa laboratorium menyatakan tidak ada kontaminasi (misal: tidak ditemukan adanya bakteri patogen pada sampel)).
- Pastikan jika terdapat rencana dalam pengambilan contoh pangan dan lingkungan, dilakukan persiapan seperti:
 - a. Tempat sampel (*coldbox* dengan *icepack* untuk menjaga sampel tetap dingin);
 - b. Wadah sampel yang steril; dan
 - c. Informasi jumlah sampel yang dibutuhkan untuk pengujian di laboratorium.
- Pastikan petugas kesehatan lingkungan kompeten dalam melakukan pengambilan contoh pangan dan lingkungan (jika sampel diambil oleh petugas kesehatan lingkungan) untuk menghindari kesalahan hasil pengujian.

Umumnya, petugas kesehatan lingkungan harus menulis semua catatan dan pengamatan mereka dalam buku catatan. Catatan harus dibuat dengan halaman bernomor, semua informasi terkait harus dimasukkan ke dalam catatan tersebut. Tidak disarankan untuk menulis catatan pada selebar kertas, karena kertas tersebut mudah hilang. Petugas kesehatan lingkungan di lingkungan Kementerian

Kesehatan biasanya dibekali dengan checklist Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) terstandar yang dapat digunakan untuk menuntun jalannya kegiatan inspeksi di TPP (lihat lampiran 5 - 14). Tetapi perlu diperhatikan, jangan sampai kegiatan inspeksi 100% dikendalikan oleh checklist IKL, petugas kesehatan lingkungan dapat melakukan pengecekan lebih lanjut jika terdapat hal-hal yang tidak terdapat dalam pertanyaan-pertanyaan di checklist tetapi memiliki kemungkinan dapat menyebabkan bahaya keamanan pangan yang tinggi.

Langkah-langkah alternatif lainnya, seperti mengetik catatan ke *smartphone* atau mengambil gambar untuk melengkapi catatan juga dapat dipertimbangkan. Penting untuk tidak hanya menggunakan “tanda centang” atau “x” untuk melambangkan kesesuaian atau ketidaksesuaian terhadap suatu elemen, diharapkan petugas kesehatan lingkungan untuk memberikan catatan-catatan tambahan untuk mendukung temuannya pada saat melakukan inspeksi.

Contoh studi kasus:

Pada checklist IKL terdapat pertanyaan apakah **lokasi** TPP bebas dari banjir. Pada saat melakukan inspeksi ternyata lokasi TPP sering terkena banjir, jika petugas kesehatan lingkungan berpaku pada checklist, maka hal tersebut menjadi ketidaksesuaian. Tetapi ketika diobservasi lebih lanjut ternyata TPP tersebut memiliki pengendalian terhadap banjir seperti pembersihan gorong-gorong secara rutin dan membuat posisi bangunan TPP lebih tinggi. Melihat pencegahan tersebut, seharusnya point tersebut tidak menjadi **ketidaksesuaian**.

D. PERSIAPAN INSPEKSI

Terdapat beberapa hal yang perlu dilakukan oleh seorang petugas kesehatan lingkungan dalam bagian persiapan kegiatan inspeksi ini, yaitu:

- o Konsultasi rencana inspeksi
- o Peninjauan informasi TPP
- o Pemberitahuan inspeksi

1. Konsultasi Rencana Inspeksi

Konsultasikan dengan institusi berwenang di kabupaten/kota terkait dengan rencana inspeksi dan tentukan TPP apa yang akan diperiksa. Sesuai panduan dalam bab 3, ada beberapa TPP yang dijadwalkan untuk inspeksi. Prioritas harus diberikan kepada TPP yang memiliki risiko tinggi, khususnya TPP yang belum dilakukan inspeksi atau yang memerlukan pengawasan lanjutan. Untuk efisiensi, pertimbangkan apakah TPP mikro atau kecil (misal: pedagang pasar, makanan jalanan, gerobak) di lokasi yang sama dapat diperiksa selama periode waktu yang sama.

Untuk bisnis pangan yang lebih besar, verifikasi apakah memerlukan tim dalam kegiatan inspeksi atau spesialis laboratorium. Jika demikian, identifikasi tim petugas kesehatan lingkungan dan konfirmasikan kebersediaan mereka. Ketahuilah bahwa inspeksi mungkin perlu dijadwal ulang jika petugas tidak tersedia. Pastikan ada waktu yang memadai untuk inspeksi, karena bisnis yang lebih besar akan membutuhkan lebih banyak waktu daripada yang lebih kecil.

Verifikasi juga apabila ada materi pelatihan yang harus diberikan (seperti informasi tentang aturan baru dan praktik higienis yang **baik**). **Tinjau** juga rencana pengambilan contoh untuk keperluan penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Jika contoh pangan perlu diambil karena untuk mengetahui kandungan kimia, mikrobiologis atau lainnya, hubungi petugas pengambil contoh atau laboratorium untuk memverifikasi persyaratan contoh pangan dan lingkungan, kondisi transportasi sampel, dan untuk mengoordinasikan pengiriman contoh. Pastikan terdapat waktu yang memadai untuk pengambilan contoh, termasuk transportasi dari lokasi inspeksi ke laboratorium, sehingga hasil laboratorium tetap valid.

2. Peninjauan Informasi TPP

Petugas kesehatan lingkungan harus membiasakan diri sebelum kegiatan inspeksi dimulai, melakukan peninjauan terkait informasi yang mencakup:

- Nama pemilik atau perwakilan dan lokasi TPP.
- Informasi produk yang diproduksi, diproses dan dijual, serta parameter keamanan pangan utama yang akan dinilai. Jika perlu, tinjau dokumen referensi tentang standar keamanan pangan untuk produk yang diproduksi/dijual. Petugas kesehatan lingkungan juga perlu mengetahui pangan apa yang memiliki risiko paling tinggi yang dihasilkan oleh TPP tersebut.
- Ukuran bisnis (jumlah karyawan dan jumlah pangan yang dihasilkan) dan kompleksitas proses yang digunakan oleh TPP tersebut.
- Jadwal operasi TPP (misal: jam operasi, jadwal pembersihan).
- Laporan inspeksi TPP sebelumnya (misal: laporan yang diberikan kepada bisnis, catatan petugas kesehatan lingkungan, contoh label, foto, atau bukti lainnya).
- Verifikasi segala tindakan ketidaksesuaian dan tindakan korektif dari hasil inspeksi sebelumnya.
- Hasil pengujian sampel sebelumnya.
- Dokumentasi terkait lainnya seperti:
 - o Informasi tentang program manajemen keamanan pangan dan prosedur apa pun yang didokumentasikan (misal: Prosedur Operasi Standar, prosedur HACCP) jika tersedia.
 - o Data keluhan konsumen.
 - o Pedoman-pedoman kerja yang mungkin ada dilapangan
- Perlengkapan dasar untuk semua kegiatan inspeksi seperti: buku catatan, alat tulis, checklist inspeksi, senter, termometer (disanitasi), disinfektan.
- Pakaian yang sesuai (misal: jas lab untuk proses pemeriksaan).
- Peralatan khusus lainnya yang mungkin diperlukan.
- Bahan referensi yang diperlukan (misal: rujukan hukum/persyaratan, standar pangan, atau pedoman lainnya).
- Jika diperlukan, siapkan alat pengambilan contoh pangan yang sesuai berdasarkan jenis dan jumlah contoh yang akan diambil. Sangat penting untuk selalu berkomunikasi dengan pihak laboratorium pengujian untuk memastikan setiap prosedur sudah sesuai.

- Kotak pendingin, wadah steril untuk pengumpulan air dan es, spidol permanen untuk identifikasi sampel, sarung tangan steril, kain penyeka steril, dan kantong / wadah sampel.
- Protokol pengambilan sampel (misal: produk jadi, es/air, penyeka/swab lingkungan).
- Formulir untuk pengiriman sampel ke laboratorium.
- Materi pelatihan dan informasi tambahan lainnya yang mungkin didistribusikan kepada TPP.

3. Pemberitahuan Inspeksi

Pemberitahuan inspeksi kepada TPP yang bersangkutan akan meningkatkan penggunaan sumber daya inspeksi menjadi lebih efektif dan meminimalkan penundaan dalam proses inspeksi, dengan memastikan bahwa semua personel dan dokumentasi yang diperlukan tersedia. Inspeksi TPP sedang atau besar umumnya diberikan pemberitahuan sebelum kegiatan inspeksi dilaksanakan, namun inspeksi TPP kecil atau mikro umumnya tidak memerlukan pemberitahuan. Pemberitahuan biasanya tidak digunakan untuk inspeksi lanjutan atau investigasi keamanan pangan atau jika ada kekhawatiran bahwa TPP menyembunyikan kondisi tidak higienis.

Pemberitahuan inspeksi dapat dilakukan melalui telepon, surat atau email atau media komunikasi lainnya. Jika pemberitahuan inspeksi dilakukan, petugas kesehatan lingkungan harus mengonfirmasi bahwa TPP telah menerimanya, sebelum berangkat untuk proses inspeksi.

PROSEDUR INSPEKSI

Secara umum kegiatan inspeksi dapat diilustrasikan sesuai bagan berikut:

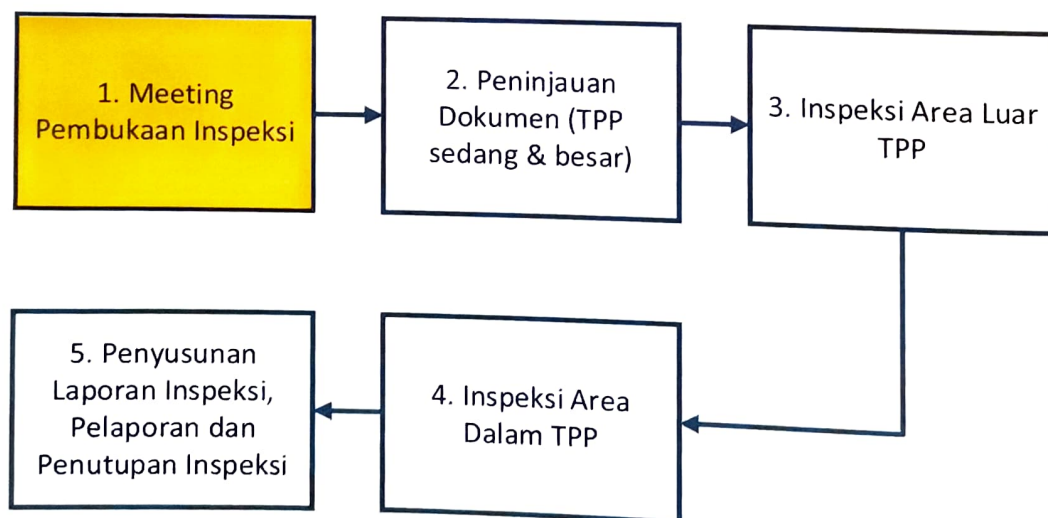
Tabel 16. Panduan meeting pembukaan inspeksi (TPP skala menengah dan besar)

Pertemuan Pertama untuk Industri Pangan Skala Medium hingga Besar	
Tujuan:	Bertemu dengan perwakilan dari TPP untuk berdiskusi mengenai prosedur inspeksi, mengumpulkan dan/atau memvalidasi informasi dasar mengenai TPP yang sedang berjalan dan operasionalnya serta kadang digunakan untuk menyediakan materi edukasi bagi TPP.
Pendahuluan	Pertemuan pertama umumnya diadakan di dalam kantor atau ruang non-produksi. Dalam meeting pembukaan ini akan membuka peluang bagi petugas kesehatan lingkungan dan perwakilan TPP untuk membuka hubungan kerja sama sehingga proses inspeksi dapat berjalan dengan baik.
Pembukaan pertemuan	Saat pembukaan, seorang petugas kesehatan lingkungan harus: • Menunjukkan identitas resmi sebagai petugas kesehatan lingkungan HSP. • Menanyakan siapa penanggung jawab TPP; mencatat nama mereka, jabatan, dan kontak perwakilan dari TPP tersebut. • Menjelaskan secara garis besar tujuan dan jadwal inspeksi. • Mengatur agar perwakilan TPP hadir saat inspeksi berlangsung, serta mengonfirmasi komitmen yang telah disetujui bersama untuk melindungi semua informasi TPP yang bersifat rahasia. • Menanyakan kepada perwakilan TPP untuk menyediakan tempat bagi petugas kesehatan lingkungan untuk dapat melakukan peninjauan semua dokumen dari TPP tersebut. • Menyatakan kepada perwakilan TPP bahwa kegiatan inspeksi dilakukan secara sampling, sehingga mungkin pada inspeksi sebelumnya, beberapa bagian tidak menjadi temuan ketidaksesuaian sedangkan pada inspeksi saat ini menjadi temuan ketidaksesuaian pada area yang sama.

Konfirmasi data TPP (jika ada)	Setelah pengenalan, petugas kesehatan lingkungan harus mengambil kesempatan ini untuk meninjau dan mengkonfirmasi proses operasi apa yang sedang berjalan di lapangan. Pada tahapan ini juga petugas kesehatan lingkungan dapat menanyakan jenis-jenis pangan yang sedang diolah di hari inspeksi sehingga petugas kesehatan lingkungan dapat mengidentifikasi pangan-pangan yang memiliki risiko tinggi yang perlu mendapatkan perhatian lebih. Petugas kesehatan lingkungan juga harus: • Mengkonfirmasi sertifikat laik higiene sanitasi (jika sudah mendapatkan sertifikat tersebut) dan mengkonfirmasi apakah masih berlaku. • Mengkonfirmasi jika TPP telah disertifikasi HACCP atau sistem manajemen keamanan pangan lainnya atau belum (lihat bab 5 panduan ini untuk lebih detail mengenai isu ini). • Mengkonfirmasi pemilik TPP dan penjamah pangan telah dilakukan pelatihan keamanan pangan siap saji sesuai persyaratan atau memiliki sertifikat kompetensi. • Mengkonfirmasi hasil laboratorium untuk pangan dan lingkungan telah sesuai dengan persyaratan. • Mengkonfirmasi bahwa semua ketidaksesuaian dari inspeksi sebelumnya telah dilakukan tindakan perbaikan (jika sudah pernah dilakukan inspeksi).
Jadwal Inspeksi	Saat pembukaan, petugas kesehatan lingkungan harus mengonfirmasi urutan inspeksi (misal, pengecekan lapangan, peninjauan dokumen, dan lainnya). Beberapa hal juga perlu dilakukan oleh petugas kesehatan lingkungan, seperti: • Mengonfirmasi ketersediaan perwakilan TPP yang akan menemani petugas kesehatan lingkungan pada saat inspeksi dilakukan. • Menanyakan peraturan yang berlaku di TPP dan meminta penyetaraan perlakuan higiene sanitasi antara personil TPP di lapangan dengan petugas kesehatan lingkungan selama inspeksi.

Jadwal Inspeksi	• Menanyakan lokasi atau ruangan untuk pelaksanaan peninjauan dokumen. • Menginformasikan teknik inspeksi yang akan digunakan seperti mencatat, mengobservasi, memfoto, dan menanyakan pertanyaan-pertanyaan kepada penjamah pangan. Serta menginformasikan kepada perwakilan TPP apabila terdapat sampel pangan yang akan diambil. • Petugas kesehatan lingkungan juga harus mengkonfirmasi bahwa pertemuan akhir/penutup akan diadakan setelah inspeksi selesai untuk mendiskusikan hasil inspeksi.
Kategori ketidaksesuaian	Petugas kesehatan lingkungan juga harus menginformasikan kepada TPP terkait mengenai kategori ketidaksesuaian. Kategori ketidaksesuaian dikelompokkan dalam Kritis (memiliki skor nilai -3), Major (memiliki skor nilai -2) dan Minor (memiliki skor nilai -1). Skor nilai tersebut akan ditotalkan untuk mendapatkan skor inspeksi. TPP yang “memenuhi syarat” adalah yang mendapatkan total skor inspeksi ≥ 80.

1. Meeting Pembukaan Inspeksi



Dalam bagian ini, akan dijelaskan dan diuraikan prinsip-prinsip utama dari pertemuan pembukaan inspeksi antara petugas kesehatan lingkungan HSP dan pengelola TPP sebelum dilakukannya inspeksi termasuk dengan alasan rasionalnya dan prosesnya.

Akan terdapat dua panduan pertemuan pembukaan yang disediakan, yaitu:

- 1) untuk TPP skala menengah hingga besar, dan
- 2) untuk TPP skala kecil dan mikro.

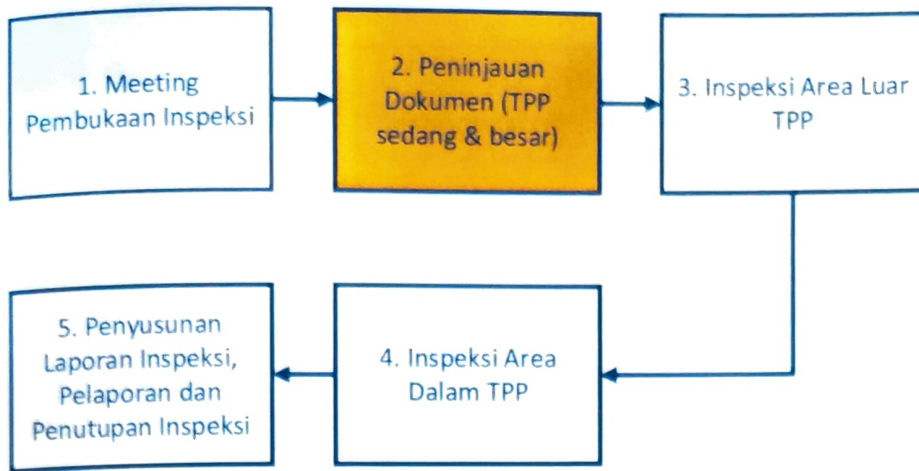
Tujuan yang ingin dicapai untuk kedua jenis adalah sama, namun untuk TPP skala menengah dan besar umumnya dibutuhkan pendekatan yang lebih formal dibandingkan dengan yang lainnya.

Tabel 17. Panduan Pertemuan Pembukaan Inspeksi (TPP skala kecil dan mikro)

Pertemuan Pertama untuk Industri Pangan Skala Kecil dan Mikro	
Tujuan:	Bertemu dengan perwakilan dari TPP untuk berdiskusi mengenai prosedur inspeksi, mengumpulkan dan/atau memvalidasi informasi dasar mengenai TPP yang sedang berjalan dan operasionalnya serta kadang digunakan untuk menyediakan materi edukasi bagi TPP.
Pendahuluan	Secara umum, untuk kelompok TPP ini, pertemuan akan diadakan pada area kosong yang ada di TPP (misal: di area makan konsumen atau sebelah gerobak pangan).
Meeting pembukaan	Saat pertemuan pembukaan ini, petugas kesehatan lingkungan harus: • Memperkenalkan dirinya sendiri. • Menunjukkan kartu identitas atau surat tugas sebagai petugas kesehatan lingkungan atau dari dinas kesehatan setempat. • Menjelaskan tujuan dilakukan inspeksi. • Mengonfirmasi informasi kepada penjual pangan, termasuk: - o Informasi secara umum mengenai produk pangan yang dijual, - o Pemilik dan/atau operator, - o Lokasi operasional. • Menyediakan informasi mengenai proses inspeksi secara informal. • Mengambil peluang untuk mendiskusikan mengenai kebersihan pangan dan sanitasi, meningkatkan kewaspadaan dan menyediakan materi edukasi (jika ada). • Petugas kesehatan lingkungan akan mengonfirmasi bahwa hasil inspeksi akan diberikan setelah inspeksi selesai.

Kategori ketidaksesuaian	Petugas kesehatan lingkungan juga harus menginformasikan kepada TPP terkait mengenai kategori ketidaksesuaian. Kategori ketidaksesuaian dikelompokkan dalam Kritis (memiliki skor nilai -3), Major (memiliki skor nilai -2) dan Minor (memiliki skor nilai -1). Skor nilai tersebut akan ditotalkan untuk mendapatkan skor inspeksi. TPP yang “memenuhi syarat” dan mendapatkan labelling pembinaan adalah yang mendapatkan total skor inspeksi ≥ 80 .
Label pengawasan/pembinaan	• Jika TPP sudah memiliki label pengawasan/pembinaan, maka petugas kesehatan lingkungan memastikan TPP sudah memenuhi syarat, dan label masih berlaku, dan • TPP yang belum memiliki label ataupun memiliki label yang belum memenuhi syarat dilakukan peninjauan secara lebih ketat.
Alur proses pengolahan pangan	Petugas kesehatan lingkungan harus berdiskusi mengenai alur proses pengolahan pangan dan spesifikasinya dengan pemilik atau penjamah pangan. Karena dalam TPP skala kecil dan mikro biasanya tidak terdapat dokumen tertulis seperti ini, sehingga deskripsi yang diberikan kemungkinan besar secara lisan, petugas kesehatan lingkungan harus mencatat informasi tersebut, terutama ketika adanya perubahan dari inspeksi sebelumnya. Alur proses pengolahan Alur proses pengolahan pangan harus seperti satu garis lurus dari awal hingga produk di jual dan proses tersebut harus meminimalisasi potensi adanya kontaminasi silang. Untuk TPP jajanan jajanan keliling alur proses pengolahan ini biasanya berada pada satu tempat, pastikan selama proses tersebut, kemungkinan kontaminasi dari personil, peralatan dan lingkungan diminimalisasi.

2. Pemeriksaan Dokumen (TPP menengah dan besar)



Setelah pembukaan, biasanya langkah inspeksi berikutnya adalah melakukan pemeriksaan dokumen TPP. Perlu diperhatikan bahwa tahapan ini hanya berlaku untuk TPP menengah dan besar, sehingga untuk TPP mikro dan kecil langkah inspeksi dilanjutkan langsung ke tahapan nomor 3 (inspeksi area luar/sekitar TPP).

Dokumen yang akan dilakukan peninjauan adalah dokumen-dokumen yang terkait dengan persyaratan TPP dan tidak menyentuh pada aspek dokumen sistem manajemen keamanan pangan seperti HACCP atau ISO 22000. Untuk teknik pemeriksaan dokumen tersebut (bagi perusahaan-perusahaan yang sudah tersertifikasi HACCP, ISO 22000 atau sistem manajemen keamanan pangan lainnya) akan dibahas dalam bab 5 dari panduan ini.

Hal-hal yang perlu diperhatikan oleh petugas kesehatan lingkungan bahwa keberadaan dokumen yang lengkap belum tentu menggambarkan aplikasi yang sesuai. Sehingga petugas kesehatan lingkungan perlu memverifikasi aplikasi dokumen yang ada di lapangan. Kadang beberapa TPP juga tidak memiliki dokumen yang lengkap atau bahkan tidak ada dokumen sama sekali, tetapi jika pada verifikasi lapangan sudah sesuai maka bisa dianggap bukan sebagai ketidaksesuaian.

Petugas kesehatan lingkungan perlu merekomendasikan kepada TPP menengah dan besar untuk membuat dokumentasi dan rekaman operasional, tujuannya adalah untuk memastikan setiap proses dapat tertelusur. Dokumentasi berupa SOP (*standar operating procedure*) juga merupakan salah satu praktik yang baik dalam memproduksi makanan khususnya untuk memastikan standarisasi kegiatan atau metode yang digunakan selama memproduksi makanan, sehingga menghasilkan makanan yang berkualitas dan aman.

Tabel 18. Panduan Pemeriksaan Dokumen TPP

Pemeriksaan Dokumen	
Tujuan	Tujuan dari pemeriksaan dokumen adalah untuk mengerti operasi pengolahan pangan yang dilakukan oleh TPP secara lebih mendalam.
Dokumen dan rekaman operasional TPP	TPP menengah dan besar harus didorong untuk membuat dokumen tertulis dari kegiatan operasional yang mereka lakukan dan untuk menjaga catatan mereka sebagai bagian dari tanggung jawab mereka untuk memastikan bahwa persyaratan keamanan pangan mereka telah tercapai. Dokumen yang harus tersedia dan diperiksa adalah sebagai berikut: • Program pemeliharaan bangunan • Program pembersihan dan sanitasi • Program kalibrasi peralatan • Prosedur penanganan limbah • Prosedur pengendalian hama • Prosedur penerimaan bahan baku • Program pelatihan penjamah pangan
Program Pemeliharaan Bangunan	Program pemeliharaan bangunan memaparkan rencana pemeliharaan bangunan, seperti: kapan dilakukan pemeliharaan untuk bagian-bagian bangunan (misal, dinding, lantai, langit-langit, drainase, dan lain-lain), siapa yang bertanggung jawab dalam kegiatan pemeliharaan tersebut. Contoh program pemeliharaan bangunan dapat dilihat dalam lampiran 3 yang dapat dijadikan acuan bagi petugas kesehatan lingkungan. Beberapa TPP mendokumentasikan rekaman pemeliharaan bangunan ini, dan beberapa tidak. Untuk yang mendokumentasikan dan tidak mendokumentasikan rekaman pemeliharaannya, petugas kesehatan lingkungan harus memverifikasi di lapangan dengan melakukan pengecekan fisik bangunan secara langsung pada saat inspeksi. Jika kondisinya baik dan bersih, hal tersebut menunjukkan TPP melakukan pemeliharaan secara rutin dan tidak perlu dijadikan ketidaksesuaian.

Pemeriksaan Dokumen	
	Contoh: Pada saat melakukan pengecekan ditemukan dinding ruang produksi pangan yang retak yang dapat memungkinkan hama masuk ke dalam area pengolahan. Petugas kesehatan lingkungan dapat bertanya bagaimana program pemeliharaan bangunan tersebut untuk memastikan retak dinding tersebut tidak terjadi atau segera diperbaiki. Jika TPP tidak memiliki program tersebut, maka dapat dianggap sebagai ketidaksesuaian. Ketiadaan dokumen ini bisa dikategorikan sebagai ketidaksesuaian minor.
Program Pembersihan dan Sanitasi	Program pembersihan merupakan dokumen yang menjelaskan proses pembersihan dan sanitasi yang dilakukan di TPP. Biasanya program pembersihan dan sanitasi sering disebut juga sebagai SSOP (<i>sanitation standar operating procedure</i>) pada TPP yang sudah menerapkan sistem HACCP. Pada dasarnya, program pembersihan dan sanitasi memuat informasi sebagai berikut: • Apa yang dibersihkan • Siapa penanggung jawab pembersihan • Bagaimana metode pembersihannya • Berapa kali frekuensi pembersihan • Bagaimana monitoring hasil kegiatan pembersihan dan siapa penanggung jawabnya. Contoh dokumen program pembersihan dan sanitasi dapat dilihat pada lampiran 4 sebagai panduan petugas kesehatan lingkungan untuk mengeceknya di TPP. Ketiadaan dokumen ini sebaiknya dikategorikan sebagai ketidaksesuaian major, karena artinya TPP tidak memiliki prosedur yang baku bagaimana cara pembersihan khususnya pada peralatan yang kontak dengan produk pangan.
Program Kalibrasi Peralatan	Dokumen program kalibrasi harus dapat menjawab kapan peralatan ukur (misal: termometer, thermohygmeter, dan lainnya) yang dimiliki oleh TPP dilakukan kalibrasi. Program ini juga harus mendefinisikan penanggung jawab yang bertanggung jawab dalam kalibrasi.

Pemeriksaan Dokumen

	Petugas kesehatan lingkungan diharapkan tidak hanya berhenti pada pengecekan ada tidaknya dokumen program kalibrasi peralatan, tetapi menanyakan lebih lanjut: • Apakah semua peralatan ukur sudah tercantum dalam program kalibrasi tersebut? • Apakah TPP dapat menunjukkan hasil kalibrasi dari peralatan tersebut? • Apakah kalibrasi dilakukan di laboratorium kalibrasi yang sudah terakreditasi oleh KAN? (lihat lampiran 14 untuk mengetahui lebih detail persyaratan ini). • Bagaimana hasil kalibrasi peralatan tersebut? Apakah menunjukkan performa alat yang baik atau tidak? Pertanyaan-pertanyaan di atas minimal dapat menjawab apakah perusahaan sudah melaksanakan kalibrasi dengan baik. Petugas kesehatan lingkungan perlu memahami bahwa hasil kalibrasi yang tidak sesuai berarti menunjukkan pengawasan yang tidak baik dan bisa saja menyatakan pangan yang dihasilkan tidak aman karena menggunakan peralatan ukur yang tidak akurat. Ketiadaan dokumen ini dan rekaman pendukungnya sebaiknya dikategorikan sebagai ketidaksesuaian major.
Prosedur Penanganan Limbah	Limbah pangan merupakan hal yang lazim dalam pengolahan pangan, tetapi penanganan yang tidak baik dapat menyebabkan kontaminasi ataupun sumber atau tempat makan hama. Perusahaan diharapkan memiliki prosedur penanganan limbah. Prosedur ini harus dapat menjawab: • Siapa yang bertanggung jawab dalam penanganan limbah? • Berapa kali frekuensi pembuangan limbah dari area pengolahan ke tempat pembuangan sementara? Dan dari tempat pembuangan sementara ke luar TPP? • Dimana perusahaan membuang limbahnya? • Apakah menggunakan jasa pihak ketiga? Jika ya, perusahaan harus dapat menunjukkan MOU kerjasama penanganan limbah tersebut. Ketiadaan dokumen ini sebaiknya dikategorikan sebagai ketidaksesuaian minor.

Pemeriksaan Dokumen

Prosedur
Pengendalian
Vektor dan
Binatang
Pembawa
Penyakit

Vektor dan binatang pembawa penyakit merupakan salah satu faktor risiko tinggi yang dapat menyebabkan kontaminasi pada pangan yang sedang ditangani, sehingga diperlukan pengendalian dari TPP baik secara internal dan eksternal. Biasanya jika menggunakan pest control eksternal, semua penanganan telah dibebankan kepada pihak eksternal. Petugas kesehatan lingkungan dapat menanyakan pertanyaan berikut:

- Minta TPP menunjukkan MOU kerjasama dengan pest control eksternal.
- Apakah MOU kerjasama tersebut telah mencakup semua vektor dan binatang pembawa penyakit yang mungkin berada di TPP? Jika tidak, maka jadikan ini sebagai ketidaksesuaian Major.
- Minta TPP untuk menunjukkan rekaman pemantauan dan penanganan vektor dan binatang pembawa penyakit dari pihak eksternal. Rekaman ini biasanya berisikan data vektor dan binatang pembawa penyakit yang tertangkap, penggunaan umpan atau pestisida.
- Minta TPP atau pest control eksternal juga menunjukkan MSDS bahan kimia yang digunakan, dan memastikan bahwa tidak ada penggunaan bahan kimia di area pengolahan pangan. Jika hal tersebut terjadi, maka jadikan sebagai ketidaksesuaian kritis.
- Pada beberapa kesempatan inspeksi, petugas kesehatan lingkungan juga kadang dapat menemui petugas pest control eksternal yang digunakan oleh TPP. Petugas kesehatan lingkungan dapat mewawancarai petugas beberapa hal berikut:
 1. Bagaimana prosedur mereka menangani vektor dan binatang pembawa penyakit. Hal ini dilakukan untuk mengkonfirmasi mereka melakukan penanganan secara benar dan tidak mengkontaminasi pangan (khususnya larangan mengenai penggunaan racun di dalam area pengolahan pangan). Jika mereka menggunakan racun di area pengolahan pangan, pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian kritis.

Pemeriksaan Dokumen

	2. Semua orang yang masuk dan bekerja di area pengolahan pangan harus memahami mengenai perilaku higiene. Petugas pest control eksternal juga harus mengikuti aturan tersebut. Petugas kesehatan lingkungan bisa menanyakan apakah mereka sudah pernah dilakukan training higiene di perusahaan mereka, dan meminta mereka menunjukkan rekaman sertifikat pelatihan tersebut. Jika mereka belum pernah dilatih, atau sudah pernah dilatih tetapi tidak dapat menunjukkan bukti rekaman pelatihan, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major. Sedangkan jika TPP menggunakan pest control internal, petugas kesehatan lingkungan bisa memastikan beberapa hal berikut: • Siapa yang bertanggung jawab dalam penanganan vektor dan binatang pembawa penyakit? Apakah sudah terlatih? • Minta untuk menjelaskan metode penanganan vektor dan binatang pembawa penyakit yang mereka lakukan dan pastikan tidak menggunakan metode-metode yang dapat menyebabkan kontaminasi silang, seperti penggunaan bahan kimia/racun di area pengolahan pangan. Jika hal tersebut dilakukan, maka jadikan sebagai ketidaksesuaian kritis.
Prosedur Penerimaan Bahan Baku	Bahan baku yang memenuhi persyaratan merupakan salah satu kunci menghasilkan produk akhir yang memenuhi persyaratan dan aman dikonsumsi. Petugas kesehatan lingkungan harus menanyakan bagaimana prosedur penerimaan bahan baku yang dimiliki oleh TPP. Petugas kesehatan lingkungan dapat menanyakan pertanyaan-pertanyaan berikut: • Siapa yang bertanggung jawab dalam penerimaan bahan baku? • Apa saja yang dicek pada saat penerimaan bahan baku? • Bagaimana kondisi kendaraan pengangkut bahan baku?

Pemeriksaan Dokumen

- Bagaimana prosedur penerimaan bahan baku tersebut dari kendaraan pengangkut bahan baku datang sampai produk disimpan di gudang penyimpanan?
- Apakah TPP memiliki persyaratan bahan baku yang tertulis?
- Berapa lama waktu proses penerimaan bahan baku, dari penurunan produk sampai produk tersebut disimpan di gudang?

Pada tahapan ini hal-hal yang perlu mendapatkan perhatian utama dari petugas kesehatan lingkungan adalah kondisi bahan baku. Pastikan bahan baku yang masuk dan diterima perusahaan sudah sesuai persyaratan, sesuai dalam kualitas dan keamanan pangan. Jika ditemukan ketidaksesuaian pada area ini bisa dipertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major. Tetapi jika perusahaan tetap menerima bahan baku yang diduga tidak aman maka dapat dipertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.

Program Pelatihan Penjamah Pangan

Pelatihan merupakan salah satu aspek penting dalam sistem manajemen keamanan pangan. Penjamah pangan yang terlatih akan memahami bagaimana menangani pangan yang baik dan aman. Sehingga perusahaan harus memiliki program pelatihan untuk para penjamah pangannya. Program ini setidaknya mencantumkan:

- Pelatihan apa yang harus diikuti oleh penjamah pangan?
- Kapan rencana pelatihan tersebut akan dilaksanakan?

Petugas kesehatan lingkungan juga harus mengecek bukti rekaman pelatihan tersebut. Bukti bisa berupa daftar hadir pelatihan, materi pelatihan yang diikuti dan/atau sertifikat pelatihan.

Selain itu penting bagi petugas kesehatan lingkungan untuk mengakses pengetahuan penjamah yang sudah dilatih dengan melakukan wawancara dan/atau melihat aktivitas mereka di lapangan untuk melihat apakah pelatihan yang sudah diikuti efektif atau tidak.

Pemeriksaan Dokumen

Ketiadaan program pelatihan dapat dianggap sebagai ketidaksesuaian Major.

Pada tahapan ini juga petugas kesehatan lingkungan perlu menanyakan terkait pemenuhan pelatihan higiene dari Kementerian Kesehatan bagi pengelola dan penjamah pangan. Periksa apakah persentase personil yang sudah dilatih sesuai dengan persyaratan.

Catatan:

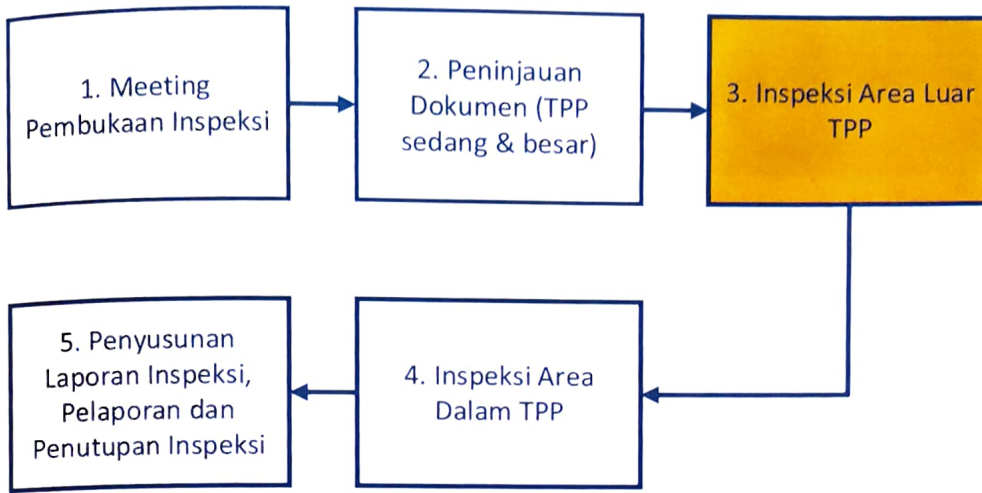
Konsep pelatihan kadang suka diartikan sebagai bentuk pelatihan di kelas dengan waktu tertentu. Padahal jenis pelatihan bisa bermacam-macam mulai dari magang, *on the job training*, *briefing-briefing* harian terkait dengan higiene yang justru lebih efektif dibandingkan dengan pelatihan-pelatihan di kelas. Petugas kesehatan lingkungan perlu memahami kondisi ini.

Rekaman
Operasional
Lainnya

Berikut ini adalah rekaman yang harus tersedia dan diperiksa:

- Rekaman hasil analisa laboratorium untuk air sebagai bahan baku dan air minum. Hasil analisa harus sesuai dengan persyaratan air minum sesuai peraturan Kementerian Kesehatan.
- Rekaman pengecekan berkala (audit internal)
- Bukti surat keterangan sehat untuk penjamah pangan yang minimal dilakukan satu tahun sekali.
- Sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi.
- Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN (**lihat lampiran 14 untuk informasi lebih jelas**). Jika perusahaan memiliki banyak menu makanan, pastikan mereka memiliki hasil analisis laboratorium minimal untuk pangan yang berisiko tinggi.

3. Inspeksi Area Luar TPP



Bagian ini memberikan panduan inspeksi area luar TPP yang sesuai dengan Prinsip Umum *Codex* tentang Kebersihan Pangan (CAC / RCP 1-1969). Catatan: jika TPP menggunakan penyedia layanan pihak ketiga (misal: pemeliharaan gedung), maka tetap merupakan tanggung jawab TPP untuk memastikan bahwa layanan tersebut diberikan dan telah sesuai dengan persyaratan.

Unsur utama yang harus dipertimbangkan oleh TPP dalam menentukan lokasi usaha mereka adalah mengidentifikasi setiap dan semua sumber kontaminasi serta langkah-langkah mitigasi yang potensial untuk mengendalikan bahaya tersebut. Ini berarti TPP secara umum, harus berada jauh dari area lingkungan yang terkontaminasi, kegiatan usaha lain yang menyebabkan kontaminasi pangan, area yang rawan banjir, area rawan serangan vector dan binatang pembawa penyakit atau area di mana pengendalian limbah tidak dapat dilakukan secara efektif.

Untuk meminimalkan kemungkinan petugas kesehatan lingkungan menjadi sumber kontaminasi, inspeksi area luar harus dijadwalkan sebelum mengenakan pakaian pelindung atau setelah menyelesaikan inspeksi area dalam pengolahan pangan. Dalam beberapa kasus, petugas kesehatan lingkungan dapat membuat penilaian awal ketika mereka mendekati lokasi TPP, terutama dalam kasus TPP kecil atau mikro.

Pada bagian ini akan dijelaskan panduan untuk melakukan inspeksi area luar atau sekitar TPP untuk berbagai jenis TPP seperti jasa boga/katering (golongan A, B dan C), rumah makan (golongan A1, A2), restoran dan restoran hotel, gerai panjang jajanan, dapur gerai pangan jajanan, pangan jajanan keliling (golongan A1, A2 dan B), dan TPP tertentu.

Catatan: Dilakukan pengecekan (✓); Tidak dilakukan pengecekan karena fasilitas yang mungkin tidak memadai (-)

Inspeksi Area Luar TPP												
Golongan												
Umum	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling	Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	B	BH			A1	A2	B
	Area luar TPP menyediakan perlindungan untuk proses pangan di dalamnya. Lubang pada bangunan, atau kurangnya perbaikan akan memungkinkan masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit di samping kotoran dan asap yang dapat membahayakan keamanan pangan. Sehingga penting memastikan area luar dalam kondisi yang baik sehingga dapat mendukung proses pembuatan pangan yang aman. Untuk menilai bagian luar TPP apakah layak untuk produksi pangan atau tempat berjualan pangan yang aman. Verifikasi lokasi TPP dan lakukan penilaian berikut: Apakah lokasi TPP berada pada area yang rawan banjir, pencemaran polusi industri non pangan, rawan serangan vektor dan binatang pembawa penyakit dan pencemaran bau/debu. Cara paling mudah melihat persyaratan ini dipenuhi atau tidak adalah dengan melihat ke dalam area pengolahan, jika di dalam area pengolahan tidak tercium bau kontaminasi dari luar, tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit, tidak ada debu yang menumpuk, artinya TPP sudah melakukan langkah-langkah pencegahan untuk kontaminasi tersebut. Petugas kesehatan lingkungan tetap perlu melakukan konfirmasi dengan perwakilan TPP, apakah langkah-langkah yang sudah mereka lakukan untuk mencegah kontaminasi yang mungkin terjadi? Karena pada beberapa kasus, karena inspeksi dilakukan secara terjadwal dan melalui											
Tujuan												
Lokasi												
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Inspeksi Area Luar TPP														
Cekungas														
Jasa boga			Rumah Makan			Restoran			Geral Pangan Jajanan	Dapur Gerai Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling	Sentra Pangan Jajanan / Kaula	TPP Tertentu	
A	B	C	A1	A2	R	RH					A1	A2	B	
konfirmasi, TPP melakukan segala cara sehingga pada saat hari inspeksi semua kondisi sudah sesuai. Jika ada bukti pencemaran dan kurangnya langkah-langkah mitigasi, petugas kesehatan lingkungan harus memperhatikan beberapa hal berikut: • Jika pangan terkontaminasi, maka ini harus dinilai sebagai ketidaksesuaian yang kritis. • Jika pangan tidak terkontaminasi tetapi masih ada kemungkinan kontaminasi, dapat diidentifikasi sebagai ketidaksesuaian major. Untuk beberapa jenis TPP yang tidak memiliki bangunan permanen, lokasi penjualan/jalur penjualan memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap penanganan pangan yang aman. Petugas kesehatan lingkungan perlu memperhatikan apakah lokasi penjualan atau jalur penjualan memungkinkan mereka untuk mengakses air bersih, dan toilet/jamban. Seharusnya dengan pola penjualan keliling memudahkan mereka untuk mengakses air bersih pada tempat-tempat tertentu misalkan Masjid atau Musholla.														
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	√	-	√	√	-

Inspeksi Area Luar Tpp																
Codingan																
	Jasa boga			Rumah Makan			Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling	Sewa Pangan Jajanan / Katering	TPP Tertentu				
	A	B	C	A1	A2	B							B1			
Petugas kesehatan lingkungan juga perlu memastikan TPP tersebut tidak berlokasi dekat dengan tempat pembuangan sampah pada saat menangani pangan yang dijual.																
Bagian yang harus dilakukan verifikasi oleh petugas kesehatan lingkungan adalah sebagai berikut:																
Bangunan dan Sekitarnya atau Tempat/Alat Berjualan	a. Pastikan bangunan memiliki pagar pembatas. Pagar pembatas memberikan pencegahan terhadap masuknya hama dan hewan seperti anjing dan kucing. Selain itu meminimalkan orang yang tidak berkepentingan untuk masuk ke dalam TPP tanpa ijin. Jika TPP tidak memiliki pagar pembatas pertimbangan sebagai ketidaksesuaian minor.															
	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓			
	b. Pastikan TPP memiliki area khusus parkir kendaraan karyawan maupun tamu. Parkir kendaraan karyawan seharusnya terletak jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan. Hal ini erat kaitannya untuk meminimalkan asap kendaraan masuk ke area pengolahan pangan. Jika area parkir berada di dekat pintu masuk pengolahan, pertimbangan ini sebagai ketidaksesuaian minor. Tetapi jika kemudian asap kendaraan masuk ke dalam ruang pengolahan pangan karena parkir berdekatan dengan pintu masuk, maka pertimbangan sebagai ketidaksesuaian mayor.															
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-	-	✓		

Inspeksi Area Luar TPP																											
Golongan																											
Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan		Geral Pangan Jajanan Krelling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin		TPP Tertentu												
A B C			A1 A2		R RH						A1 A2 B																
1. Tanaman merupakan salah satu <i>rest area</i> (tempat istirahat, berlindung atau sarang hama). Cek apakah tanaman menempel ke dinding bangunan. Jika tanaman menempel ke dinding hal ini dapat menyebabkan kemungkinan yang lebih besar untuk hama masuk ke area pengolahan pangan.																											
☐ Jika ditemukan tanaman menempel ke dinding bangunan produksi, tetapi tidak ditemukan vektor dan binatang pembawa penyakit , pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor.													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
☐ Jika ditemukan tanaman menempel ke dinding bangunan produksi, dan ditemukan vektor dan binatang pembawa penyakit yang memanfaatkan akses tersebut, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.																											

Inspeksi Area Luar TPP												TPP Tertentu	
Catangan													
Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keilling	Sentra Pangan Jajanan / Kaasin			
A	B	C	A1	A2	R	R1			A1	A2	B		
2. Plafon bangunan bagian luar yang kurang baik dan berlubang akan memungkinkan akses vektor dan binatang membawa penyakit ke dalam ruang produksi dan juga sebagai tempat bersarangnya vektor dan binatang membawa penyakit. Pastikan TPP memiliki plafon bangunan luar yang baik dan tertutup rapat untuk mencegah akses vektor dan binatang membawa penyakit masuk ke dalam ruangan pengolahan pangan. Jika terdapat plafon yang tidak tertutup rapat pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor. Dan jika ditemukan bukti adanya vektor dan binatang membawa penyakit yang masuk melalui plafon tersebut pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.													
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓	
3. Periksa dinding bangunan luar. Cek dinding tidak berlubang atau retak ke arah dalam ruang pengolahan pangan. Retakan pada dinding dapat menyebabkan masuknya vektor dan binatang membawa penyakit ke ruang pengolahan. Jika terdapat retakan pada dinding tetapi tidak membuka ke dalam ruang pengolahan, pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian minor. Sedangkan jika retakan membuka ke dalam ruang pengolahan pertimbangkan hal tersebut sebagai ketidaksesuaian major.													
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓	

Inspeksi Area Luar TPP												
Golongan												
Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan		TPP Tertentu	
A	B	C	A1	A2	R	RH	A1	A2	B			
Catatan:												
Pada beberapa kasus di lapangan, khususnya restoran, petugas kesehatan lingkungan kadang menemui TPP yang tidak memiliki dinding. Tetapi biasanya hal tersebut untuk area makan/pelayanan konsumen dan bisa dianggap bukan ketidaksesuaian. Tetapi ruang pengolahan pangannya yang tidak memiliki dinding merupakan sebuah ketidaksesuaian kritis.												
4. Saluran air limbah yang kotor dapat menjadi tempat berkumpulnya vektor dan binatang pembawa penyakit sebagai sumber makanan mereka. Petugas kesehatan lingkungan harus melakukan inspeksi bagian ini meliputi pengecekan bahwa saluran drainase/limbah dibersihkan secara rutin oleh TPP untuk menghindari luapan air limbah dan juga kumpulan kotoran/sampah. Serta lakukan pengecekan saluran tersebut apakah memiliki penghalang, khususnya yang masuk ke area pengolahan untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke dalam ruang pengolahan.												
√	√	√	√	-	√	√	-	-	-	√	√	

Inspeksi Area Luar TPP																
Golongan																
Jasa boga			Rumah Makan			Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan		Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin		TPP Tertentu
A	B	C	A1	A2	R	RH						A1	A2	B		
Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian minor jika terdapat luapan air dan ketidaksesuaian major jika terdapat luapan sampah. Petugas kesehatan lingkungan juga perlu menginspeksi TPP memiliki grease trap/penangkap lemak sebelum limbah tersebut dialirkan ke luar area TPP.																
d. Khusus untuk gerai pangan jajanan, dan jajanan keliling, pastikan bahwa desain dan konstruksi alat angkut pangan sudah sesuai (tidak ada kebocoran) dan dinding (jika ada) sesuai untuk mencegah kontaminasi silang. Catatan: untuk TPP pangan jajanan keliling yang wadah pengangkut atau penyajiannya dalam keadaan terbuka sepanjang waktu seharusnya dianggap sebagai ketidaksesuaian kritis.																
-	-	-	-	-	-	-	-	-	√	-	-	√	√	-	-	-
e. TPP harus memiliki ventilasi udara pada bangunan pengolahannya. Hal ini untuk memungkinkan aliran udara yang baik pada saat pengolahan pangan. Petugas kesehatan lingkungan perlu memastikan bahwa ventilasi ini memiliki bahan yang kuat dan tahan lama. Jika ventilasi terbuka, maka ventilasi tersebut memiliki kasa anti serangga untuk mencegah masuknya serangga masuk ke area ruang pengolahan. Dan tentu saja kondisi ventilasi terawat dan berfungsi.																
√	√	√	√	-	√	√	√	√	-	√	-	-	-	-	-	√

Inspeksi Area Luar TPP														
Golongan														
Jasa boga		Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan		Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin		TPP Tertentu
A	B	C	A1	A2	R	RH				A1	A2	B		
Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian minor jika persyaratan tersebut tidak dipenuhi oleh TPP.														
f. Periksa pintu masuk TPP. Pintu masuk selain berfungsi sebagai akses keluar masuk karyawan dan bahan baku pangan juga sebagai akses masuk vektor dan binatang pembawa penyakit ke dalam ruang pengolahan pangan. Seharusnya pintu masuk karyawan dengan bahan baku dipisahkan. Petugas kesehatan lingkungan juga harus memeriksa kondisi pintu yang meliputi: bahan pintu harus kuat dan tahan lama, desainnya halus dan rata, dapat menutup rapat dan selalu tertutup, dan membuka ke arah luar. Jika TPP tidak memenuhi persyaratan tersebut pertimbangan untuk dijadikan ketidaksesuaian minor.														
Catatan:														
Pintu merupakan salah satu bagian TPP yang selalu menjadi akses masuk vektor dan binatang pembawa penyakit. TPP perlu memiliki tindakan pencegahan atau memastikan pintu selalu dalam kondisi tertentu. Aplikasi penggunaan <i>plastik curtain</i> dan <i>air curtain</i> juga dapat membantu menghalangi akses masuk vektor dan binatang pembawa penyakit ke dalam area pengolahan pangan.														
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓

Inspeksi Area Luar TPP											
Colongan											
Jasa boga	Rumah Makan			Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling			Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C				A1	A2	R		
g. Wastafel berfungsi sebagai fasilitas hygiene karyawan. Keberadaan wastafel diprioritaskan sebelum masuk bangunan pengolahan, hal ini sebagai pendukung prosedur hygiene karyawan sebelum masuk ruang pengolahan pangan. Petugas kesehatan lingkungan harus mengecek keberadaan wastafel ini. Jika TPP tidak memiliki wastafel di pintu masuk bangunan, tanyakan kepada pengelola pangan dimanakah personil melakukan sanitasi? Cek apakah prosedur cuci tangan tersebut dilakukan sebelum mereka kontak dengan pangan atau tidak. Jika personil kontak produk sebelum cuci tangan, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.											
√ √ √ √ √ √ - - - √ √											
Pastikan jumlah wastafel cukup dibandingkan dengan jumlah pekerja yang bekerja pada satu waktu tertentu. Petugas kesehatan lingkungan dapat melihat aktivitas pada waktu jam masuk TPP atau waktu istirahat. Jika terdapat antrian panjang untuk mencuci tangan, maka dapat disimpulkan jumlah wastafel tidak cukup.											
Petugas kesehatan lingkungan juga harus memeriksa perlengkapan wastafel yang meliputi terdapatnya petunjuk cuci tangan yang benar,											

Inspeksi Area Luar TPP											
Golongan											
Jasa boga			Rumah Makan			Restoran		Gerei Pangan Jajanan		Dapur Gerei Pangan Jajanan	
A	B	C	A1	A2	R	RH		A1	A2	B	TPP Tertentu
sabun cuci tangan, air mengalir, terdapat pengering tangan (misal: handryer atau tissue). Ketidaktersediaan sabun cuci tangan dan air mengalir harus dipertimbangkan sebagai ketidaksesuaian mayor. Sedangkan untuk ketidaktersediaan petunjuk cuci tangan dan pengering tangan dapat dipertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor. Catatan: perlu diperhatikan oleh petugas kesehatan lingkungan, pengering tangan dapat juga menyebabkan kontaminasi silang, khususnya bagi TPP yang menyediakan pengering tangan berupa serbet atau lap kain. Lap kain ini dapat menjadi sumber mikroorganisme ketika tidak ditangani dengan benar. Untuk TPP yang masih menggunakan lap tangan sebagai pengering, petugas kesehatan lingkungan harus menanyakan jadwal frekuensi pengantiannya. Jika tidak ada jadwal, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian mayor. Tetapi disarankan TPP tidak menggunakan lap kain sebagai pengering tangan. Wastafel untuk TPP yang tidak memiliki bangunan permanen seperti TPP pangan jajanan keliling juga perlu menjadi perhatian petugas											
-	-	-	-	√	-	-		√	√	√	-

Inspeksi Area Luar TPP											
Golongan											
Jasa boga			Rumah Makan			Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan	
A	B	C	A1	A2	R	R	RH	A1	A2	B	B
kesehatan lingkungan. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan TPP jenis ini menggunakan air mengalir untuk cuci tangan dan dilengkapi dengan sabun cuci tangan. Catatan: TPP pangan jajanan keliling dapat membuat wastafel yang dimodifikasi dari ember atau galon air isi ulang yang diberi kran. Akses air dapat diperoleh di jalur penjualan seperti dari masjid atau tempat hygiene untuk umum. Jika TPP ini tidak menggunakan air mengalir dan sabun cuci tangan, pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major.											
h. Toilet merupakan salah satu fasilitas hygiene sanitasi personil yang penting dalam pengolahan pangan. Petugas kesehatan lingkungan perlu melakukan pengecekan:											
1. Jumlah toilet cukup sesuai jumlah karyawan yang bekerja di TPP tersebut. Jika tidak cukup pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor.											
Catatan: ☐ Untuk melihat kecukupan toilet cek kondisi pada saat istirahat atau jam-jam operasi pengolahan pangan. Jika di toilet terdapat antrian maka dapat disimpulkan jumlah toilet tidak cukup.											
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓

Inspeksi Area Luar TPP											
Galangan											
Jasa boga			Rumah Makan			Restoran		Geri Pangan Jajanan		Dapur Gerai Pangan Jajanan	
A	B	C	A1	A2	R	R	not	A1	A2	B	TPP Tertentu
☐ Pada beberapa TPP seperti gerai pangan jajanan, kadang pihak pengelola menyediakan toilet yang dapat digunakan oleh pengunjung dan karyawan TPP secara bersamaan. Hal tersebut masih dapat ditoleransi, selama fasilitas toilet lengkap, berfungsi dan mudah diakses.											
2. Periksa apakah toilet dilengkapi dengan air mengalir dan sabun cuci tangan. Jika hal ini tidak terpenuhi, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major. Catatan: ☐ Beberapa toilet kadang tidak dilengkapi dengan sabun cuci tangan karena berdekatan dengan wastafel, hal tersebut berarti bukan ketidaksesuaian. ☐ Untuk TPP pangan jajanan keliling hal ini mungkin tidak dapat diterapkan. Tetapi petugas kesehatan lingkungan perlu memperhatikan apakah tempat mereka berjualan atau jalur mereka berjualan tersedia toilet yang dapat diakses dengan mudah.											
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3. Periksa apakah toilet dilengkapi dengan tempat sampah, dan petunjuk untuk mencuci tangan setelah dari toilet. Pertimbangkan											
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓

Inspeksi Area Luar TPP																
Gedung																
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Gerai Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan		Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin		TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	RI					A1	A2	B		
	sebagai ketidaksesuaian minor jika persyaratan ini tidak terpenuhi.															
	4. Periksa apakah toilet tidak menghadap/membuka langsung ke ruang pengolahan. Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major jika hal ini terjadi.															
Suplai air	Suplai air dalam keamanan pangan dan produksi pangan merupakan hal yang sangat krusial baik pada TPP yang memiliki bangunan permanen maupun pada TPP yang menjual pangan jajanan keliling. Suplai air ini digunakan untuk pencucian peralatan, bahan pangan dan fasilitas produksi lainnya, sebagai bahan baku, dan hygiene sanitasi personil.															
	Petugas kesehatan lingkungan perlu memastikan beberapa hal di bawah ini terkait suplai air yang digunakan harus memiliki kualitas air minum khususnya yang digunakan untuk pencucian peralatan, bahan baku, dan hygiene personil, atau permukaan kontak produk pangan lainnya:															
	a. TPP tidak menggunakan air danau, air sungai atau air permukaan lainnya sebagai supply air. Jika menggunakan air tersebut maka harus dilakukan pengolahan (treatment) terlebih dahulu sehingga menghasilkan air dengan kualitas air minum. Jika TPP terbukti menggunakan air permukaan yang tidak dilakukan pengolahan/treatment terlebih dahulu pertimbangan sebagai ketidaksesuaian kritis.															
	Catatan:															
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Inspeksi Area Luar TPP											
Cekungan											
Jasa buja		Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan		Geral Pangan Jajanan Keliling	
A	B	C	A1	A2	B	BH				A1	A2
TPP Tertentu											
Sentra Pangan Jajanan / Kantin											
Pada pangan jajanan keliling, petugas kesehatan lingkungan akan sulit untuk mengecek apakah TPP tersebut menggunakan air yang sesuai standar air minum atau tidak. Pembinaan-pembinaan sangat penting disini. Petugas kesehatan lingkungan juga dapat berkoordinasi dengan laboratorium kesehatan setempat untuk melakukan pengambilan contoh air yang digunakan oleh TPP. Jika memang hasil analisis air menyatakan tidak standar, maka petugas kesehatan lingkungan dapat memberikan catatan tambahan untuk TPP tersebut, sehingga kunjungan berikutnya dapat ditanyakan lebih lanjut.											
b. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan air dengan kualitas air minum/diolah/dimasak.											
✓	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓
Pembuangan sampah Dalam bisnis pangan pasti akan menghasilkan limbah padat ataupun cair. Petugas kesehatan lingkungan harus memeriksa tempat pembuangan sampah di area luar TPP. Pastikan tempat sampah tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit ke makanannya. Periksa juga frekuensi pembuangan sampah ini. Beberapa											
-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓

Inspeksi Area Luar TPP									
Cedungan									
Jasa boga		Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan	
A	B	C	A1	A2	R	RII	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin
A	B	C	A1	A2	R	RII	A1	A2	B
TPP mungkin menggunakan jasa pihak ketiga untuk mengangkut sampah dari TPP, dalam hal ini petugas kesehatan lingkungan harus memeriksa MOU/kontrak kerjasama tersebut. Kontrak harus menyatakan frekuensi pengambilan sampah di TPP dan periksa juga masa berlaku kontrak kerjasama tersebut. Jika di lapangan terbukti terdapat tumpukan sampah dan banyak hama terdeteksi pada area tersebut, pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian kritis. Tetapi jika tidak terdapat bukti temuan vektor dan binatang pembawa penyakit, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor. Catatan: ☐ Untuk TPP mikro dan kecil seperti pangan jajanan keliling dan gerai pangan jajanan, petugas kesehatan lingkungan harus memastikan mereka tidak berjualan di lokasi dekat dengan tempat pembuangan sampah. ☐ Pada beberapa kasus TPP yang berada di mall menyerahkan pembuangan sampah pada pihak manajemen mall. Petugas kesehatan lingkungan hanya perlu memastikan bahwa di area pengolahan pangan tidak ada tumpukan sampah.									

Inspeksi Area Luar TPP		Gedungan										TPP Tertentu
		Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		
A	B	C	A1	A2	R	RH				A1	A2	B
Penanganan pangan	TPP menengah dan besar seharusnya tidak diperkenankan melakukan penanganan pangan (contoh: memasak, mengemas, menyimpan pangan matang tanpa kemasan, dan lainnya) di area luar bangunan TPP karena dapat menyebabkan kontaminasi silang pada pangan yang sedang ditangani. Pertimbangkan hal ini sebagai ketidaksesuaian kritis.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Catatan: ☐ Banyak aktivitas seperti ini dilakukan oleh TPP mikro dan kecil. Petugas kesehatan lingkungan perlu melakukan pembinaan lebih lanjut untuk memastikan setidaknya mereka melakukan pengolahan pangan di bawah perlindungan (contoh: tenda atau atap alat angkut) sehingga meminimalkan pencemaran pangan.											
Fasilitas Karyawan	Pada area luar bangunan kadang petugas kesehatan lingkungan juga mendapati beberapa TPP memiliki fasilitas karyawan seperti loker. Pastikan TPP memiliki fasilitas loker untuk menyimpan peralatan pribadi karyawan sehingga mereka tidak membawa peralatan tersebut ke dalam area pengolahan yang dapat mencemari pangan yang sedang ditangani. Perhatikan beberapa hal berikut: ☐ Pastikan TPP memiliki aturan loker yang tertulis yang minimal berisikan bahwa loker tidak boleh digunakan untuk menyimpan	-	✓		-	✓	✓	-	-	-	-	✓

Inspeksi Area Luar TPP										Sentra Pangan Jajanan / Kantin		Geral Pangan Jajanan Keliling		Dapur Geral Pangan Jajanan		Geral Pangan Jajanan		Restoran		Rumah Makan		Jasa boga		TPP Tertentu											
Golongan										A1		A2		B		A1		A2		R		R11		A		B		C							
peralatan pengolahan pangan dan makanan karyawan. Pertimbangan hal ini sebagai ketidaksesuaian minor jika TPP tidak memiliki aturan tertulis. ☐ Jika ditemukan makanan dan atau peralatan pengolahan pangan di loker karyawan pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian major. ☐ Periksa juga loker bersih dan bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit. Jika hal tersebut tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major. Catatan: ☐ Loker bertujuan untuk menyimpan peralatan pribadi karyawan sehingga peralatan pribadi tidak dibawa ke ruang pengolahan dan tidak mencemari pangan yang sedang ditangani. Jika ditemukan TPP yang tidak memiliki loker, petugas kesehatan lingkungan perlu melakukan konfirmasi kepada pengelola TPP, dimana peralatan pribadi disimpan? Jika mereka menyediakan ruangan khusus atau tempat khusus, pertimbangkan bukan sebagai ketidaksesuaian. Tetapi jika TPP tidak memilikinya pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.																																			

Inspeksi Area Luar TPP												
Gedungan												
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2				A1	A2		
	☐ Pada TPP pangan mikro dan kecil, petugas kesehatan lingkungan perlu memastikan juga penjamah pangan tidak menyimpan peralatan pribadi seperti handphone, bungkus rokok, uang dan lainnya bersamaan dengan pangan yang disajikan. Jika ditemukan hal tersebut pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.											
Area Penerimaan Bahan Baku	Biasanya area penerimaan bahan baku berada di area luar TPP, dan biasanya area ini HANYA dimiliki oleh TPP menengah dan besar. Petugas kesehatan lingkungan perlu memastikan hal-hal berikut: ☐ Pastikan area penerimaan bahan baku bersih dan juga kendaraan yang digunakan untuk mengangkut bahan baku tersebut kondisinya bersih. Jika tidak sesuai pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor. ☐ Khusus untuk kendaraan pengangkut bahan baku yang perlu penanganan suhu khusus, maka petugas kesehatan lingkungan perlu melakukan pengecekan suhu kendaraan apakah sudah sesuai persyaratan. Jika suhu tidak sesuai pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian Major. ☐ Waktu transit bahan baku pun perlu mendapatkan perhatian petugas kesehatan lingkungan, khususnya bahan baku yang perlu penanganan suhu khusus (produk dengan suhu chiller dan freezer). Petugas											
	-	√	√	-	-	√	√	-	-	-	-	√

Inspeksi Area Luar TPP																	
Gedungan																	
Jasa boga			Rumah Makan			Restoran			Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan		Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin		TPP Tertentu
A	B	C	A1	A2	R	RH						A1	A2	B			
yang tinggi pada saat transit time juga dapat menjadikan waktu transit time menjadi lebih cepat dari prosedur normalnya.																	
Jika petugas kesehatan lingkungan dapat melihat proses penerimaan bahan baku pada saat inspeksi, maka dapat melakukan pemeriksaan persyaratan di bawah ini. Tetapi jika proses penerimaan bahan baku tidak dapat disaksikan pada saat inspeksi, petugas kesehatan lingkungan dapat mengamati kondisi produk diruang penyimpanan bahan baku.																	
1. Pastikan bahan baku yang diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan. Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major jika kondisi ini tidak sesuai.																	
-	✓		-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	
2. Khusus untuk bahan baku pangan dan kemasan, petugas kesehatan lingkungan harus melakukan pengecekan seperti: bahan baku memiliki label, memiliki iji edar dari instansi terkait, tidak kadaluarsa, dan kemasan tidak rusak. Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major jika hal tersebut tidak sesuai.																	
✓	✓		✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	
3. Bahan baku pangan yang tidak dikemas berasal dari sumber yang jelas dan terpercaya. Untuk TPP menengah dan besar, petugas kesehatan lingkungan harus menanyakan daftar supplier TPP tersebut. TPP dalam hal ini harus dapat menunjukkan daftar supplier beserta pangan yang dijualnya.																	
✓	✓		✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	✓	

Inspeksi Area Luar TPP													
Gedongan													
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	RR			A1	A2		
4. TPP tidak menggunakan bahan baku dari makanan sisa yang sudah busuk. Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian Kritis jika hal ini ditemukan di lapangan.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5. Bahan baku air dan es batu yang digunakan harus sesuai standar air minum/diolah/dimasak. Pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian kritis jika tidak sesuai,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

4. Inspeksi Area Dalam TPP



Bagian ini memberikan panduan inspeksi area luar TPP yang sesuai dengan Prinsip Umum *Codex* tentang Kebersihan Pangan (CAC/RCP 1-1969). Catatan: jika TPP menggunakan penyedia layanan pihak ketiga (misal: pemeliharaan gedung), maka tetap merupakan tanggung jawab TPP untuk memastikan bahwa layanan tersebut diberikan dan telah sesuai dengan persyaratan.

Dalam melakukan inspeksi area dalam TPP, petugas kesehatan lingkungan harus melakukan **inspeksi aliran balik**, yaitu, petugas kesehatan lingkungan harus memulai inspeksinya dari bagian paling bersih (yaitu, bagian produk jadi) dan melanjutkan ke bagian yang paling tidak bersih (yaitu, penyimpanan bahan baku).

Pada TPP mikro dan kecil, kemungkinan semua operasi akan terjadi di ruang/area yang sangat kecil, seringkali dengan dinding yang minimal. Dalam kasus seperti itu, inspeksi TPP mungkin dilakukan ketika petugas kesehatan lingkungan berdiri di luar ruang dan mengamati operasi di dalam.

Perwakilan TPP (misal: manajer, penyelia, atau personel penjaminan kualitas) harus menemani petugas kesehatan lingkungan untuk menjawab pertanyaan apa pun dan mengambil tindakan segera ketika ketidaksesuaian kritis atau major diidentifikasi. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan bahwa perwakilan TPP tidak menekan, terburu-buru atau mengarahkan inspeksi.

Tabel 20. Panduan Inspeksi Area Dalam TPP

Catatan: Dilakukan pengecekan (✓); Tidak dilakukan pengecekan karena fasilitas yang mungkin tidak memadai (-)

Inspeksi Area Dalam TPP													
	Jasa boga				Rumah Makan			Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keilling	Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	Golongan				A	B	C						
Umum	Selama inspeksi di area dalam TPP, petugas kesehatan lingkungan harus menilai kemampuan TPP untuk menghasilkan pangan yang aman, memenuhi semua prosedur yang ditetapkan dan tertulis dan semua persyaratan pendaftaran (misal: peraturan pemerintah, dan lainnya). Untuk melakukannya, petugas kesehatan lingkungan mengobservasi praktik kerja karyawan, terutama prosedur monitoring, seperti monitoring suhu, sanitasi, dan pemeliharaan peralatan. Selain itu, penting bahwa petugas kesehatan lingkungan mengevaluasi langkah-langkah produksi pada saat operasi pengolahan pangan sedang berlangsung, dan operasi pembersihan dan sanitasi saat kegiatan pembersihan dan sanitasi berlangsung. Petugas kesehatan lingkungan akan menilai setiap elemen untuk menentukan kepatuhan, dan, khususnya, memastikan tidak ada kontaminasi pangan.												
Tata letak dan aliran proses pangan	Dalam melakukan tinjauan aliran balik, petugas kesehatan lingkungan harus mengevaluasi potensi kontaminasi produk akhir. Ini termasuk menilai tata letak proses penanganan pangan di TPP untuk memverifikasi pemisahan yang tepat sehingga meminimalkan kontaminasi silang. Untuk TPP menengah dan besar, desain internal, tata letak, dan aliran proses harus memastikan bahwa: • Penanganan bahan baku dan produk akhir tidak terletak di ruang yang sama. • Operasi pemrosesan dan operasi pengemasan terpisah dari penyimpanan bahan baku. • Bahan kimia non-pangan dan bahan pembersih tidak disimpan bersama pangan untuk mencegah kontaminasi. Untuk TPP mikro dan kecil, terutama di mana operasi dilakukan dalam satu ruangan, kios pasar atau gerobak penjual, tata letak desain dan aliran proses harus memastikan bahwa:												

Inspeksi Area Dalam TPP												
Jasa boga				Rumah Makan			Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan	
Golongan				A1			A2		R		H	
				A	B	C	A1	A2	R	H		

- Bahan baku dan produk akhir disimpan secara terpisah, atau bahwa area tersebut dibersihkan dengan benar setelah bekerja dengan bahan baku dan sebelum menangani produk matang.
- Tidak ada bahan baku yang ditangani atau disiapkan selama pengemasan produk matang.
- Tidak ada kontaminasi dari TPP yang berdampingan, pedagang atau gerobak dan ruang di sekitar kios, khususnya kontaminasi dari pangan mentah ke pangan matang.
- Bahan kimia non-pangan dan bahan pembersih disimpan dengan tepat untuk mencegah kontaminasi pangan.
- Selama penilaian operasi TPP, verifikasi bahwa peralatan dirancang dan dipasang untuk memungkinkan pembersihan dan sanitasi, dan bahwa peralatan itu dirawat dengan baik.
- Menilai aliran karyawan dan pelanggan untuk menentukan apakah mereka merupakan sumber kontaminasi silang yang potensial (misal: melacak kontaminasi pada sepatu mereka).

Jika ada risiko signifikan kontaminasi pangan, elemen aliran proses harus dinilai tidak sesuai, dan tindakan korektif harus langsung diambil oleh TPP.

Inspeksi harus memastikan area penyimpanan telah sesuai dengan persyaratan:												
Area	Inspeksi harus memastikan area penyimpanan telah sesuai dengan persyaratan:											
	a. Periksa kondisi layout bangunan pada area penyimpanan. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan kondisi dinding pada area ini bersih dan tidak terdapat retakan. Perlu diperhatikan bahwa retakan pada dinding dapat berpotensi sebagai tempat vektor dan binatang pembawa penyakit (misal: kecoa dan semut) untuk											
Area penyimpanan bahan baku, kemasan dan bahan kimia non pangan	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP														
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Gerai Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling			Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	H			A1	A2	B		
Golongan														
menyimpan telur atau menjadikannya sebagai sarang. Jika ditemukan dinding retak pertimbangan sebagai ketidaksesuaian minor. Sedangkan jika dinding retak dan ditemukan bukti adanya vektor dan binatang pembawa penyakit atau telurnya maka pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major.														
b. Periksa kondisi lantai dalam kondisi bersih, tidak retak, tidak terdapat genangan air dan pertemuan antara dinding dan lantai tidak membentuk sudut mati. Jika hal tersebut tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓
c. Periksa kondisi langit-langit dalam kondisi bersih, tertutup rapat, permukaan rata dan tidak terdapat kotoran atau kondensasi karena atap yang bocor. Kondisi langit-langit yang kotor atau terdapat kondensasi dapat menyebabkan kontaminasi silang pada pangan yang sedang ditangani dibawahnya. Kondensasi atau bocoran dari atap juga dapat menyebabkan pertumbuhan jamur pada permukaan langit-langit. Jika ditemukan ketidaksesuaian pada area ini, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP

Golongan	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Gerei Pangan Jajanan		Dapur Gerei Pangan Jajanan		Gerei Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin		TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	H					A1	A2	B		

d. Personil yang bekerja pada area ini harus tetap mendapatkan perhatian khusus. Petugas kesehatan lingkungan harus mengecek kondisi kesehatan mereka secara visual pada saat melakukan inspeksi. Petugas kesehatan lingkungan juga harus memastikan personil menggunakan APD dengan benar (masker dan hairnet), menggunakan pakaian kerja dan tidak memiliki perilaku yang dapat menyebabkan kontaminasi silang seperti merokok, meludah sembarangan, menyentuh anggota badan dan kemudian langsung menyentuh pangan, batuk atau bersin langsung ke pangan. Jika persyaratan ini tidak sesuai pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.

Catatan:

Pada beberapa TPP dengan jumlah personil yang sedikit, mungkin personil yang sama menangani pengolahan pangan dan juga penyimpanan pangan. Pastikan bahwa personil tersebut melakukan pencegahan kontaminasi karena berada pada dua area dengan tingkat risiko yang berbeda. Jika tidak ada penanganan atau pencegahan kontaminasi silang seperti cuci tangan setelah menangani bahan

Inspeksi Area Dalam TPP											
Golongan											
Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Gerai Pangan Jajanan		Dapur Gerai Pangan Jajanan		TPP Tertentu
A	B	C	A1	A2	R	H	A1	A2	B		
mentah dan sebelum menangani pangan matang, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.											
e. Pencapaian yang baik dapat membantu personil/penjamah pangan dalam mengidentifikasi ketidaksesuaian di lapangan. Pastikan pencapaian pada area ini cukup. Jika tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor.											
Lampu pada area ini juga harus tercover (cover tidak terbuat dari kaca dan kondisinya harus bersih). Jika tidak sesuai pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor.											
Catatan:											
☐ Pencapaian yang cukup merupakan persyaratan yang multitafsir.											
Petugas kesehatan lingkungan perlu melakukan pengecekan kondisi pencapaian dalam ruangan/area kerja. Yang perlu menjadi perhatian lebih yaitu pencapaian dapat mendukung penjamah pangan dalam mendeteksi jika ada ketidaksesuaian pada pangan.											
√	√	√	√	√	√	√	-	-	√	√	√

Inspeksi Area Dalam TPP

[illegible]

Inspeksi Area Dalam TPP

Golongan	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Gedung Pangan Jajanan		Dapur Gerai Pangan Jajanan		Gerai Pangan Jajanan Keliling		Kedai Pangan Jajanan / Kantin		Tipe Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	H	R	H			A1	A2	B		
menyimpan bahan kimia non-pangan dan semua bahan kimia non-pangan memiliki identitas yang jelas. Jika pada saat inspeksi ditemukan penyimpanan bahan kimia non-pangan diletakkan bersebelahan dengan bahan pangan, pertimbangan ini sebagai ketidaksesuaian kritis. Bahan kimia non-pangan yang tidak memiliki identitas yang jelas pun pertimbangan sebagai ketidaksesuaian kritis.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

h. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan bahwa tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit di area ini. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit pun menggunakan langkah-langkah yang tidak menyebabkan kontaminasi silang pada pangan. Jika hal tersebut tidak sesuai, pertimbangan sebagai ketidaksesuaian kritis.

Catatan:

Karena kemampuan mereka bergerak dan berpindah dari satu area ke area lain, satu ekor vektor dan binatang pembawa penyakit tetap dianggap sebagai ketidaksesuaian kritis.

Inspeksi Area Dalam TPP												
Golongan												
Jasa boga			Rumah Makan			Restoran			Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan	
A	B	C	A1	A2		R	R	H			A1	A2
Sentra Pangan Jajanan / Kantin												
Geral Pangan Jajanan Ketting												
TPP Tertentu												
pertimbangan untuk mengecek rekaman 6 bulan terakhir untuk melihat bahwa monitoring sudah dilakukan dan tepat. 2. Pastikan bahan mentah lainnya yang membutuhkan penyimpanan dingin disimpan pada suhu yang sesuai. Jika tidak sesuai pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major. Catatan: Petugas kesehatan lingkungan tidak hanya mengecek suhu pada saat inspeksi saja, tetapi juga perlu melakukan pengecekan rekaman pemantauan suhu. Rekaman tersebut harus berisi data monitoring suhu minimal 1x sehari pada saat terdapat proses-proses operasi. Jika inspeksi dilakukan 1 tahun 2 kali, pertimbangan untuk mengecek rekaman 6 bulan terakhir untuk melihat bahwa monitoring sudah dilakukan dan tepat. 3. Pastikan bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Jika tidak sesuai pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major. Catatan:												
✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP												
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Gerei Pangan Jajanan	Dapur Gerei Pangan Jajanan	Gerei Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kaulin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2				A1	A2	B	
Golongan						R H						
Petugas kesehatan lingkungan tidak hanya mengecek suhu pada saat inspeksi saja, tetapi juga perlu melakukan pengecekan rekaman pemantauan suhu. Rekaman tersebut harus berisi data monitoring suhu minimal 1x sehari pada saat terdapat proses-proses operasi. Jika inspeksi dilakukan 1 tahun 2 kali, pertimbangkan untuk mengecek rekaman 6 bulan terakhir untuk melihat bahwa monitoring sudah dilakukan dan tepat.												
4. Pastikan penyimpanan bahan pangan kering di atas pallet, tidak menempel ke dinding dan langit-langit. Aplikasi penggunaan pallet dan tidak menempel dinding dan langit-langit berfungsi untuk memudahkan pembersihan dan mencegah serangan vektor dan binatang pembawa penyakit pada pangan yang disimpan. Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor jika tidak sesuai.	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓
5. Pastikan penyimpanan bahan baku tidak disatukan dengan bahan pangan matang. Jika tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP

Inspeksi Area Dalam TPP	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Gerali Pangan Jajanan	Dapur Gerali Pangan Jajanan	Gerali Pangan Jajanan Keilling			Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2				R	R ₁	R ₂		
Golongan													

6. Pastikan penggunaan bahan pangan FIFO/FEFO atau tidak ditemukan bahan pangan yang kadaluwarsa atau busuk. Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major jika tidak sesuai.

Catatan:

☐ Pada TPP sedang dan besar biasanya penyimpanan FIFO/FEFO dikontrol dengan menggunakan kartu stock. Beberapa melakukan aplikasi seperti produk/bahan yang memiliki masa expired lama disimpan pada bagian belakang, sedangkan produk atau bahan yang memiliki masa expired cepat disimpan pada bagian depan untuk memudahkan pengambilan saat akan digunakan.

☐ Pada TPP sedang dan besar, petugas kesehatan lingkungan juga memastikan bahwa setiap produk/bahan pangan memiliki label expired produk. Jika pada saat inspeksi ditemukan bahan baku yang expired, hal tersebut sudah cukup jelas menyatakan bahwa FIFO/FEFO di lapangan tidak dilaksanakan.

√ √ √ √ √ √ - √ √ √ √ √

Inspeksi Area Dalam TPP												
Golongan	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Gerai Pangan Jajanan	Dapur Gerai Pangan Jajanan	Gerai Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2				A1	A2		
	☐ TPP yang aktivitas pembelannya harian dan tidak melakukan stock bahan baku, persyaratan ini bisa diabaikan.											
	7. Khusus untuk tempat penyimpanan chiller dan freezer pastikan tidak digunakan untuk menyimpan pangan mentah dan matang bersebelahan. Suhu chiller dan freezer selalu dimonitoring dan dibuktikan dengan rekaman monitoring suhu dengan hasil yang masuk standar. Catatan: Pada beberapa TPP ditemukan penggunaan ruang <i>chiller</i> atau <i>freezer</i> berukuran besar yang mereka gunakan sebagai tempat penyimpanan bahan pangan. Tetapi karena alasan operasional, TPP tersebut menyimpan bahan pangan mentah bersamaan dengan pangan matang. Karena perputaran udara dalam <i>chiller/freezer</i>, hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi silang pada pangan matang, tetapi jika pangan matang dikemas sempurna dan pemisahan dilakukan secara efektif dengan identitas yang jelas, maka petugas kesehatan lingkungan bisa											
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP

Golongan	Jasa boga			Rumah Makan			Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	R	H			A1	A2	B	
mempertimbangkan hal tersebut bukan sebagai ketidaksesuaian. Tetapi perlu dipastikan kembali, bahwa semua pangan matang dalam kondisi terkemas sempurna.														
j. Pastikan penyimpanan bahan kemasan di atas pallet, tidak menempel ke dinding dan langit-langit. Selain penyimpanan yang tepat, kemasan juga harus dalam kondisi tertutup rapat. Petugas kesehatan lingkungan harus memahami bahwa kemasan adalah bagian yang akan kontak langsung dengan produk pangan matang, khususnya pada kemasan primer. Jika ditemukan kemasan dalam kondisi kotor, tidak terkemas dengan baik, rusak pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.	√	√	√	√	-	√	√	√	√	-	-	-	-	√
k. Pastikan kemasan yang bersentuhan dengan pangan secara langsung adalah tara pangan (<i>food grade</i>). Jika hal ini tidak sesuai pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.														
Catatan:	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
☐ Kemasan tara pangan merupakan kemasan yang sesuai dengan peruntukannya, biasanya pada jasa boga, restoran dan TPP lainnya, penggunaan kertas minyak, aluminium foil, wadah kaca, daun														

Inspeksi Area Dalam TPP														
				Jasa boga		Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keilling	Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
				A	B	C	A1	A2	R	R	H	A1	A2	B
Golongan														
pisang dan lainnya dapat diidentifikasi sebagai kemasan yang tara pangan. Penggunaan beberapa jenis plastik polietilen dan variasinya seperti jenis PET, HDPE, dan LDPE juga dapat digunakan sebagai kemasan pangan jika sesuai dengan penggunaannya. ☐ Beberapa plastik biasanya terdapat logo gelas dan garpu sebagai identitas bahwa kemasan plastik tersebut tara pangan. Jika petugas kesehatan lingkungan tidak dapat mengidentifikasi logo tersebut, tanyakan ke pengelola TPP sedang dan besar dokumen kemasan tersebut, atau petugas kesehatan lingkungan dapat melihat ke kemasan besarnya.														
Area Beberapa TPP memiliki area pencucian khusus yang terpisah dengan area lainnya dan beberapa TPP memiliki area pencucian yang menyatu dengan area lainnya, tetapi petugas kesehatan lingkungan perlu mengevaluasi persyaratan khusus untuk area ini, yaitu: a. Area pencucian pangan harus terpisah dengan pencucian peralatan dan cuci tangan karyawan. Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor jika tidak sesuai.														
				√	√	√	-	-	√	√	-	-	√	-
														√

Inspeksi Area Dalam TPP

Inspeksi Area Dalam TPP	Jasa boga			Rumah Makan			Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	R	H			A1	A2	B	
b. Sarana pencuci terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan. Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian minor jika tidak sesuai.	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓	✓
c. Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan harus sesuai takaran kesehatan atau sesuai standar disinfektan yang digunakan. Untuk mengecek hal ini, petugas kesehatan lingkungan perlu melakukan pengecekan label kemasan disinfektan atau MSDS yang biasanya disertakan oleh supplier disinfektan. Jika disinfektan tidak memiliki label, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis. Sedangkan jika penggunaan disinfektan tidak sesuai dengan standar, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
d. Air yang digunakan untuk pencucian peralatan atau permukaan kontak dengan produk pangan harus sesuai dengan standar kualitas air minum/air yang diolah/dimasak. Catatan: ☐ Yang dimaksud dengan “permukaan kontak dengan produk pangan” adalah peralatan, tangan karyawan, meja, wadah pangan, kemasan primer atau apapun yang langsung kontak dengan pangan	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP												
Golongan												
Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Gerai Pangan Jajanan	Gerai Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kanda	TPP Tertentu
A	B	C	A1	A2	R	R	II	A1	A2	B		
yang ditangani. Karena permukaan-permukaan tersebut langsung kontak dengan pangan, dan jika pencucian menggunakan air yang tidak sesuai standar, maka akan menyebabkan kontaminasi silang pada produk pangan yang disajikan. Pertimbangkan hal ini sebagai ketidaksesuaian kritis jika tidak sesuai. ☐ Air apakah memenuhi standar air minum secara fisik adalah tidak berwarna, berasa dan berbau. Untuk TPP besar, petugas kesehatan lingkungan dapat menanyakan hasil analisis laboratorium untuk sampel air dari TPP tersebut.												
e. Area pencucian biasanya menghasilkan sampah. Pastikan tempat sampah pada area ini tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit. Periksa juga frekuensi pembuangan sampah ini. Jika di lapangan terbukti terdapat tumpukan sampah dan banyak vektor dan binatang pembawa penyakit terdeteksi pada area tersebut, pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian kritis.												
-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	✓
f. Pencapaian yang baik dapat membantu personil/penjamah pangan dalam mengidentifikasi ketidaksesuaian di lapangan. Pastikan												

Inspeksi Area Dalam TPP													
Area	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	R II			A1	A2		
Persiapan,	Colongan												
	pencahayaan pada area ini cukup. Jika tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor.												
Area	Lampu pada area ini juga harus tercover (cover tidak terbuat dari kaca dan kondisinya harus bersih). Jika tidak sesuai pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor.												
	Catatan:												
Area	☐ Pencahayaan yang cukup merupakan persyaratan yang multitaksir. Petugas kesehatan lingkungan perlu melakukan pengecekan kondisi pencahayaan dalam ruangan/area kerja. Yang perlu menjadi perhatian lebih adalah bahwa pencahayaan mendukung penjamah pangan dalam mendeteksi jika ada ketidaksesuaian pada pangan.												
	☐ Titik pemasangan lampu pun perlu mendapatkan perhatian utama, khususnya posisi lampu/pencahayaan alami tidak menyebabkan bayangan jatuh pada area pangan yang sedang ditangani												
Area	a. Periksa kondisi layout bangunan pada area ini. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan kondisi dinding pada area ini bersih dan												
	√	√	√	√	√	-	√	√	-	-	√	√	√

Inspeksi Area Dalam TPP																
Pengolahan Dan Pengemasan Pangan	Golongan				Jasa boga		Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Gerai Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling	Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu	
	A	B	C		A1	A2	R	H					A1	A2	B	
tidak terdapat retakan. Perlu diperhatikan bahwa retakan pada dinding dapat berpotensi sebagai tempat vektor dan binatang membawa penyakit (misal: kecoa dan semut) untuk menyimpan telur atau menjadikannya sebagai sarang. Jika ditemukan dinding retak pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major. Sedangkan jika dinding retak dan ditemukan bukti adanya vektor dan binatang membawa penyakit atau telurnya, maka pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.																
b. Periksa kondisi lantai dalam kondisi bersih, tidak retak, tidak terdapat genangan air dan pertemuan antara dinding dan lantai tidak membentuk sudut mati. Jika hal tersebut tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.																
	✓	✓	✓		✓	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓
c. Periksa kondisi langit-langit dalam kondisi bersih, tertutup rapat, permukaan rata dan tidak terdapat kotoran atau kondensasi karena atap yang bocor. Kondisi langit-langit yang kotor atau terdapat kondensasi dapat menyebabkan kontaminasi silang pada pangan yang sedang ditangani dibawahnya. Kondensasi atau bocoran dari atap juga dapat																
	✓	✓	✓		✓	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP													
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Gerai Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	R			A1	A2		
Golongan													
Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian kritis jika hal tersebut ditemukan pada saat inspeksi.													
4. Periksa juga penjamah pangan mengambil pangan matang dengan menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh: sendok, atau penjepit makanan. Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis jika hal tersebut ditemukan tidak sesuai pada saat inspeksi.													
5. Ketika melakukan inspeksi personil, pastikan jika penjamah pangan memiliki luka, luka tersebut ditutup dengan perban/sejenisnya yang tahan air dan kondisinya bersih. Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis jika hal tersebut ditemukan tidak sesuai pada saat inspeksi.													
f. Pencapaian yang baik dapat membantu personil/penjamah pangan dalam mengidentifikasi ketidaksesuaian pada saat penanganan pangan. Pastikan pencapaian pada area ini cukup. Jika tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.													
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP												
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Gerai Pangan Jajanan	Gerai Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2				R	H		
Galangan												
Lampu pada area ini juga harus tercover (<i>cover</i> tidak terbuat dari kaca dan kondisinya harus bersih). Jika tidak sesuai pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major. Catatan: ☐ Pencapaian yang cukup merupakan persyaratan yang multitaksir. Petugas kesehatan lingkungan perlu melakukan pengecekan kondisi pencahayaan dalam ruangan/area kerja. Yang perlu menjadi perhatian lebih adalah bahwa pencahayaan mendukung penjamah pangan dalam mendeteksi jika ada ketidaksesuaian pada pangan. ☐ Titik pemasangan lampu pun perlu mendapatkan perhatian utama, khususnya posisi lampu/pencahayaan alami tidak menyebabkan bayangan jatuh pada area pangan yang sedang ditangani												
g. Tempat sampah harus tersedia pada area ini. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan tempat sampah selalu tertutup dan tidak rusak, tidak dibuka dengan tangan, dilapisi plastik, dipisahkan antara sampah basah dan kering, dan frekuensi pengangkutan ke luar area												
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP												
Golongan	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sastra Pangan Jajanan / Kantila	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2				A1	A2		
						R						
						R						

Inspeksi Area Dalam TPP												
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling	Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu	
	A	B	C	A1	A2							R
Golongan												
menggunakan <i>sanitizer</i>), pertimbangan hal tersebut sebagai ketidaksesuaian kritis.												
h. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan bahwa tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit di area ini. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit pun menggunakan langkah-langkah yang tidak menyebabkan kontaminasi silang pada pangan. Jika hal tersebut tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.												
Catatan:												
1. Karena kemampuan mereka bergerak dan berpindah dari satu area ke area lain, satu ekor vektor dan binatang pembawa penyakit tetap dianggap sebagai ketidaksesuaian kritis.												
2. Petugas kesehatan lingkungan perlu memverifikasi metode pengendalian yang dilakukan oleh TPP. Metode yang disarankan di area dalam TPP adalah menggunakan jebakan seperti lem atau perangkap. Racun atau bahan kimia pestisida/insektisida (baik yang dijual khusus maupun umum) tidak diperkenankan												

Inspeksi Area Dalam TPP											
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling	Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2						
	Galangan										
	digunakan di area dalam TPP. Penggunaan bahan kimia di area dalam TPP untuk pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit dapat dipertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.										
	i. Petugas kesehatan lingkungan harus melakukan pengecekan bahan kimia non-pangan. Pastikan TPP memiliki tempat khusus untuk menyimpan bahan kimia non-pangan dan semua bahan kimia non-pangan memiliki identitas yang jelas. Jika pada saat inspeksi ditemukan penyimpanan bahan kimia non-pangan diletakkan bersebelahan dengan bahan pangan, pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian kritis. Bahan kimia non-pangan yang tidak memiliki identitas yang jelas pun pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.										
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	j. Proses penanganan pangan yang baik dan benar merupakan kunci menghasilkan pangan yang aman dan berkualitas bagi konsumen. Dalam kegiatan inspeksi, petugas kesehatan lingkungan perlu memfokuskan kegiatan inspeksi pada proses utama ini:										
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	1. Pastikan bahan pangan mentah segar dibersihkan atau dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.										
	Catatan:										

Inspeksi Area Dalam TPP											
Golongan											
Jasa boga			Rumah Makan			Restoran		Geral Pangan Jajanan		Dapur Geral Pangan Jajanan	
A	B	C	A1	A2	R	R	B	A1	A2	B	TPP Tertentu
Perhatikan pada bahan pangan seperti buah-buahan dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi. Kategori produk ini merupakan kategori produk risiko tinggi. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan pembersihan sesuai dan menggunakan air kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak. Jika hal ini tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis. Catatan: TPP yang menggunakan bahan baku air seperti air minum dalam kemasan (AMDK). AMDK biasanya sudah memenuhi persyaratan air minum.											
2. Untuk produk-produk beku yang akan dimasak, biasanya TPP melakukan <i>thawing</i> atau pencairan pangan beku sehingga bisa diolah lebih lanjut. Pastikan proses <i>thawing</i> dilakukan dengan benar. Catatan: ☐ Proses <i>thawing</i> yang benar untuk produk beku adalah dengan menyimpan produk pangan tersebut pada suhu <i>chiller</i> (0-5°C).											
√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√

Inspeksi Area Dalam TPP

Golongan	Jasa boga		Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan		Geral Pangan Jajanan Katering		Sentra Pangan Jajanan / Katering	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	H			A1	A2	B	
Penyimpanan biasanya lebih dari 12 jam. Disini pentingnya TPP melakukan manajemen persiapan bahan. ☐ Proses <i>thawing</i> dapat juga dilakukan dengan merendam bahan dalam air. Tetapi perlu diperhatikan, perendaman dalam air dapat meningkatkan jumlah mikroorganisme dalam pangan karena produk secara otomatis masuk ke dalam suhu <i>danger zone</i>, apalagi jika perendaman menggunakan air yang tidak memiliki kualitas air minum. Pastikan proses perendaman menggunakan air mengalir dan tidak lebih dari 2 jam. ☐ Jika proses <i>thawing</i> tidak dilakukan dengan benar, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian Major. Tetapi jika produk beku yang di <i>thawing</i> tersebut langsung dikonsumsi tanpa proses pemasakan dan <i>thawing</i> dilakukan dengan tidak benar dan menggunakan air yang tidak standar air minum, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.													
3. Periksa untuk menu-menu makanan yang disajikan matang, dilakukan pemasakan secara sempurna. Proses pemasakan	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP												
Jasa boga				Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keilling	Satra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
A	B	C	A1	A2	R	R	H			A1	A2	B
Golongan												
menggunakan suhu > 60 °C dengan kombinasi suhu dan waktu yang sesuai. Catatan: ☐ Terdapat jenis TPP yang memiliki menu yang dimasak di hari sebelumnya, disimpan dalam <i>chiller</i> atau <i>freezer</i> dan dijadikan sebagai stok pangan, sehingga ketika konsumen memesan pangan tersebut, TPP akan melakukan pemanasan ulang (<i>reheating</i>). Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan proses <i>reheating</i> dilakukan pada suhu >75 °C dan panas menyebar sempurna pada pangan yang ditangani. Jika hal ini tidak sesuai, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis. Petugas kesehatan lingkungan sebaiknya membawa termometer tusuk yang sudah disterilisasi permukaannya untuk memverifikasi kesesuaian di lapangan. ☐ Beberapa produk seperti steak juga kadang disajikan pada kondisi setengah matang atau mentah sesuai pesanan konsumen. Petugas kesehatan lingkungan perlu memastikan bahwa suhu tengah steak sudah sesuai dengan standar sebelum												

Inspeksi Area Dalam TPP														
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Gerei Pangan Jajanan	Dapur Gerei Pangan Jajanan	Gerei Pangan Jajanan Keliling			Satria Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	H			A1	A2	B		
Golongan														
	disajikan untuk memastikan mikroorganisme patogen dieliminasi secara sempurna. Jika terdapat ketidaksesuaian suhu, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.													
Fasilitas Higiene Karyawan	☐ Wastafel yang mudah diakses harus tersedia di area dalam TPP, hal ini sebagai pendukung prosedur higiene karyawan di ruang pengolahan pangan. Petugas kesehatan lingkungan harus mengecek keberadaan wastafel ini. Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian kritis jika TPP tidak memiliki wastafel yang mudah di akses di area dalam ruang pengolahan mereka.													
	☐ Petugas kesehatan lingkungan juga harus memeriksa perlengkapan wastafel yang meliputi terdapatnya petunjuk cuci tangan yang benar, sabun cuci tangan, air mengalir, terdapat pengering tangan (misal: handryer atau tissue). Ketidaktersediaan sabun cuci tangan dan air mengalir harus dipertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis. Sedangkan untuk ketidaktersediaan petunjuk cuci tangan dan pengering tangan dapat dipertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.													
	√	√	√	√	-	√	√	-	√	-	-	√	√	

Inspeksi Area Dalam TPP											
Golongan	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling	Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2						
Catatan:	☐ Perlu diperhatikan oleh petugas kesehatan lingkungan, pengering tangan dapat juga menyebabkan kontaminasi silang, khususnya bagi TPP yang menyediakan pengering tangan berupa serbet atau lap kain. Lap kain ini dapat menjadi sumber mikroorganisme ketika tidak ditangani dengan benar. Untuk TPP yang masih menggunakan lap tangan sebagai pengering, petugas kesehatan lingkungan harus menanyakan jadwal frekuensi pengantiannya. Jika tidak ada jadwal, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis. Tetapi disarankan TPP tidak menggunakan lap kain sebagai pengering tangan. ☐ Pada TPP mikro dan kecil seperti TPP pangan jajanan keliling, kadang ditemukan pedagang menggunakan lap yang digunakan untuk membersihkan area pengolahan pangan dan juga tangan. Petugas kesehatan lingkungan perlu memberikan edukasi supaya lap ini tidak menjadi sumber kontaminasi silang.										

Inspeksi Area Dalam TPP													
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Gerai Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	H			A1	A2		
☐ Beberapa toilet kadang tidak dilengkapi dengan sabun cuci tangan karena berdekatan dengan wastafel, hal tersebut berarti bukan ketidaksesuaian. ☐ Untuk TPP pangan jajanan keliling hal ini mungkin tidak dapat diterapkan. Tetapi petugas kesehatan lingkungan perlu memperhatikan apakah tempat mereka berjualan atau jalur mereka berjualan tersedia toilet yang dapat diakses dengan mudah.	Golongan												
c. Periksa apakah toilet dilengkapi dengan tempat sampah, dan petunjuk untuk mencuci tangan setelah dari toilet. Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major jika persyaratan ini tidak terpenuhi.	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	✓
d. Periksa apakah toilet tidak menghadap/membuka langsung ke ruang pengolahan. Pertimbangan sebagai ketidaksesuaian kritis jika hal ini terjadi.	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	✓
Peralatan	Peralatan merupakan salah satu bagian dalam pengolahan pangan yang dalam penggunaannya terjadi kontak langsung dengan pangan, sehingga petugas kesehatan lingkungan perlu memperhatikan beberapa hal berikut ketika melakukan inspeksi:												

Inspeksi Area Dalam TPP												
Golongan												
Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keilling	Sentra Pangan Jajanan / Kanda	TPP Tertentu	
A	B	C	A1	A2	R	R	R	H	A1	A2	B	
a. Periksa peralatan yang kontak langsung dengan pangan terbuat dari bahan kuat, tidak berkarat, bersih dan tara pangan. Periksa juga peralatan yang disimpan atau tidak sedang digunakan dalam kondisi bersih dan kering. Peralatan untuk menangani pangan yang matang harus dibedakan dengan pangan mentah (contoh: talenan, pisau, dan lainnya). Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis jika persyaratan di atas tidak sesuai.												
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
b. Peralatan yang terbuat dari kayu sangat tidak disarankan digunakan dalam industri pengolahan pangan. Kayu memiliki sifat menyerap cairan dan mengakumulasi kotoran sehingga mikroorganisme dapat tumbuh dan berkembang pada media ini. Untuk TPP menengah dan besar petugas kesehatan lingkungan harus menekankan larangan penggunaan peralatan dari kayu. Jika hal tersebut ditemukan pada saat inspeksi, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.												
✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓
c. Periksa peralatan masak/makan yang sekali pakai tidak dipakai ulang. Dan pastikan jenis peralatan ini tara pangan (food grade). Jika hal												
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Inspeksi Area Dalam TPP															
	Jasa boga			Rumah Makan			Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Gerai Pangan Jajanan Keliling			Sentra Pangan Jajanan / Kanda	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	H	A1			A2	B			
Golongan															
tersebut ditemukan pada saat inspeksi, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.															
d. Pastikan peralatan yang tidak berhubungan dengan pengolahan pangan tidak berada di area pengolahan pangan, misal: peralatan personal, peralatan kantor dan lainnya.															
Catatan:															
Terdapat beberapa TPP yang memiliki ruangan administrasi bersebelahan dengan ruang pengolahan pangan. Pastikan peralatan kantor tersebut tidak masuk ke dalam area pengolahan. Pada beberapa kasus kontaminasi pangan di lapangan, banyak ditemukan peralatan seperti cutter dan staples yang ditemukan tercampur dengan pangan. Bahaya fisik tersebut memiliki efek yang fatal jika tertelan pada saat dikonsumsi. Jika ditemukan staples dan cutter pada saat inspeksi di area pengolahan pangan, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.															
e. Peralatan pengukur seperti termometer juga perlu diperiksa oleh petugas kesehatan lingkungan. Selain keakuratan termometer															

Inspeksi Area Dalam TPP									

Inspeksi Area Dalam TPP													
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2	R	H			A1	A2		
Pangan Matang	Golongan												
	a. Periksa proses pengemasan pangan dilakukan secara hygiene. Pastikan personil bagian pengemasan menggunakan APD dengan lengkap, melakukan cuci tangan sebelum menyentuh pangan atau setelah menyentuh benda kotor atau pangan mentah, dan menggunakan sanitizer sesering mungkin, serta kondisi sehat. Jika ditemukan hal yang tidak sesuai pada saat inspeksi di area ini, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.												
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	√	-	-	√	√	√	-	-	√	√	√	√	-
	b. Pada TPP mikro dan kecil, pengemasan biasanya dilakukan oleh personil yang sama dengan yang melakukan pemasakan/pengolahan pangan. Petugas kesehatan lingkungan tetap harus memastikan setidaknya personil tersebut menangani pangan secara hygiene. Pada TPP jenis ini juga sering ditemukan aktivitas pemasakan, pengemasan dan pelayanan pembayaran oleh konsumen dilakukan secara bersamaan. Petugas kesehatan lingkungan harus menekankan kepada penjamah pangan bahwa setelah memegang uang, personil tersebut harus mencuci sebelum menangani pangan matang kembali. Jika												

Inspeksi Area Dalam TPP											
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Gerai Pangan Jajanan	Dapur Gerai Pangan Jajanan	Gerai Pangan Jajanan Keliling	Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2						
Golongan						R					
						H					
simpan produk lebih pendek dan tentu memiliki efek terhadap keamanan pangan. Jika ditemukan kemasan yang tidak tertutup sempurna pada saat inspeksi, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.											
d. Pada TPP menengah dan besar, petugas kesehatan lingkungan dapat menanyakan jenis kemasan yang digunakan dengan melihat pada COA atau dokumen kemasan yang diperoleh dari supplier kemasan. Mintakan dokumen ini ke pengelola TPP. Dokumen ini biasanya menjelaskan tipe kemasan yang dijual, dan keterangan apakah kemasan ini dapat digunakan untuk pangan (tara pangan) atau tidak. Jika TPP jenis ini tidak dapat menunjukkan bukti tersebut, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.											
e. Setelah pengemasan, tahapan berikutnya adalah proses penyimpanan pangan matang. Periksa proses penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan pangan mentah. Jika ditemukan pada saat inspeksi pangan dicampur, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis.											
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-

Inspeksi Area Dalam TPP											
Jasa boga		Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kanda	TPP Tertentu
A	B	C	A1	A2	R	R	H	A1	A2	B	
Pada beberapa TPP ditemukan penggunaan ruang <i>chiller</i> atau <i>freezer</i> berukuran besar yang mereka gunakan sebagai tempat penyimpanan bahan pangan. Tetapi karena alasan operasional, TPP tersebut menyimpan bahan pangan mentah bersamaan dengan pangan matang. Karena perputaran udara dalam <i>chiller/freezer</i> hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi silang pada pangan matang, tetapi jika pangan matang dikemas sempurna dan pemisahan dilakukan secara efektif dengan identitas yang jelas, maka petugas kesehatan lingkungan bisa mempertimbangkan hal tersebut bukan sebagai ketidaksesuaian.											
Pengangkutan Pangan Matang	Pengangkutan pangan yang baik dan benar dari TPP ke konsumen merupakan salah satu aspek penting pangan tetap terjaga keamanan dan kualitasnya. Walaupun proses pengangkutan pangan matang jarang bisa dilihat pada saat inspeksi. Petugas kesehatan lingkungan tetap harus memastikan beberapa hal:										
	a. Pastikan kendaraan atau alat angkut yang digunakan untuk mengangkut pangan matang bersih dan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit. Jika ditemukan hal yang tidak sesuai pada saat inspeksi, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian major.										
	-	√	√	-	-	√	√	√	√	√	-

Inspeksi Area Dalam TPP											
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Gerai Pangan Jajanan		Dapur Gerai Pangan Jajanan	
	A	B	C	A1	A2	R	H	A1	A2	B	Sentra Pangan Jajanan / Kantin
	pada saat proses pengangkutan, pertimbangan sebagai ketidaksesuaian major.										
Penyajian Pangan Matang	Penyajian pangan matang perlu mendapatkan perhatian khusus karena jika penanganannya salah dapat menyebabkan kontaminasi pangan yang berujung pada keracunan pangan pada konsumen yang mengkonsumsi pangan tersebut. Petugas kesehatan lingkungan perlu memperhatikan beberapa hal berikut: a. Pastikan pangan matang yang mudah rusak dikonsumsi 4 jam setelah matang. Catatan: Aspek ini cukup sulit dilihat oleh petugas kesehatan lingkungan pada saat melakukan inspeksi di TPP karena keterbatasan waktu inspeksi dan juga luasnya area yang dilakukan inspeksi. Petugas kesehatan lingkungan dapat menanyakan kepada pengelola TPP atau penjamah pangan, jam berapa pangan dimasak dan jam berapa pangan ditarik dari area penyajian. Dengan berpatokan pada jam tersebut, petugas kesehatan lingkungan dapat menghitung waktu berapa lama pangan tersebut dalam kisaran suhu <i>danger zone</i>. Jika lebih dari 4 jam, petugas										
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
											-

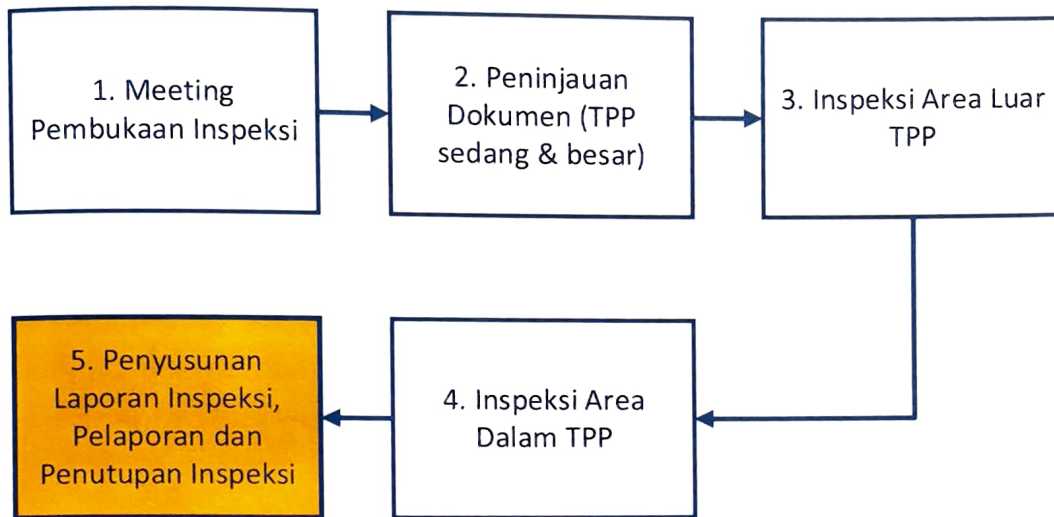
[illegible]

Inspeksi Area Dalam TPP														
Catatan:	Golongan	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Gerai Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Kelling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
		A	B	C	A1	A2	R	H			A1	A2		
☐ Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan es batu tersebut dibuat dari air kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak. Jika es batu dibuat dari air mentah atau es batu yang tidak diperuntukkan untuk pangan siap saji, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis. ☐ Petugas kesehatan lingkungan perlu menanyakan asal air yang digunakan untuk membuat es dan memastikan tempat penyimpanan es tersebut bersih dan bebas dari kontaminasi. Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis jika ditemukan hal yang tidak sesuai.														
d. Pastikan 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>). Buah dan salad ini kadang disimpan langsung di atas es batu. Petugas kesehatan lingkungan perlu memastikan es batu dibuat dari air dengan kualitas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-

Inspeksi Area Dalam TPP												
	Jasa boga			Rumah Makan		Restoran	Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
	A	B	C	A1	A2				R	H		
Golongan												
Untuk TPP menengah dan besar, petugas kesehatan lingkungan harus memastikan personil penanggung jawab Alat Pemadam Api Ringan (APAR) setiap area terlatih. Tanyakan bukti pelatihan dan observasi karyawan dengan meminta melakukan simulasi penggunaan APAR. Jika petugas belum terlatih dan dilihat tidak dapat mengetahui cara penggunaan APAR, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor.												
b. Pastikan TPP mempunyai perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluarsa. Pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian minor jika terdapat hal yang tidak sesuai.												
Catatan:												
Beberapa TPP menengah dan besar biasanya memiliki klinik perusahaan yang dapat diakses ketika terjadi kondisi darurat. Petugas kesehatan lingkungan harus memastikan perlengkapan P3K tetap tersedia di area-area yang memiliki peluang kecelakaan kerja tinggi walaupun tersedia klinik tersebut, dan pertimbangkan luas area ruang pengolahan.												
	√	√	√	-	-	√	√	-	-	-	√	√

Inspeksi Area Dalam TPP													
Golongan													
Jasa boga				Rumah Makan		Restoran		Geral Pangan Jajanan	Dapur Geral Pangan Jajanan	Geral Pangan Jajanan Keliling		Sentra Pangan Jajanan / Kantin	TPP Tertentu
										A1	A2		
A	B	C	A1	A2	R	H							
c. Pastikan perusahaan memiliki jalur evakuasi ketika terjadi kondisi bahaya. Petugas kesehatan lingkungan juga perlu memastikan perusahaan memiliki titik kumpul di area luar TPP yang mudah diakses dan mempertimbangkan risiko bahaya.													
Catatan:													
Pada TPP menengah dan besar, petugas kesehatan lingkungan dapat menyarankan rekaman pelatihan atau simulasi terhadap kondisi tanggap darurat. Petugas kesehatan lingkungan dapat juga menyarankan program simulasi tanggap darurat ini.													
-	√	√	-	-	√	√	-	-	-	-	-	√	-

5. Penyusunan Laporan Inspeksi, Pelaporan dan Penutupan Inspeksi



Bagian ini akan menguraikan prinsip-prinsip utama dari penyusunan laporan, pertemuan penutupan antara petugas kesehatan lingkungan pangan dan pengelola TPP setelah inspeksi, termasuk melakukan identifikasi unsur-unsur atau aspek apa saja yang menjadi ketidaksesuaian, negosiasi tindak lanjut dan tanggal penyelesaian. Tujuan pedoman ini sama untuk TPP mikro sampai besar, namun bisnis pangan yang lebih besar umumnya membutuhkan pendekatan yang lebih formal.

Pedoman ini menyediakan contoh checklist inspeksi bagi para petugas kesehatan lingkungan pangan berbasis risiko yang dapat dilihat di bagian lampiran 5 – 14. Penyusunan laporan dapat langsung digunakan pada checklist inspeksi tersebut. Masing-masing TPP akan mendapatkan skor inspeksi sesuai dengan ketidaksesuaian yang ditemukan di lapangan.

Catatan:

- Perlu diperhatikan bahwa checklist inspeksi merupakan alat bantu bagi petugas kesehatan lingkungan dalam melaksanakan kegiatan inspeksi di TPP. Alat bantu ini membantu petugas kesehatan lingkungan memastikan telah mengecek semua persyaratan keamanan pangan yang ada di TPP serta membantu petugas kesehatan lingkungan dalam mengatur waktu inspeksi. Petugas kesehatan lingkungan perlu membiasakan dengan bentuk checklist ini, tetapi dalam pelaksanaan inspeksi jangan sampai kegiatan inspeksi diatur oleh checklist. Petugas kesehatan lingkungan mungkin saja menemukan ketidaksesuaian di luar checklist inspeksi yang memiliki efek yang tinggi terhadap keamanan pangan, dan hal tersebut harus tetap dicatat dan menjadi ketidaksesuaian yang akan disampaikan pada saat pertemuan penutupan inspeksi.
- Ketika keahlian petugas kesehatan lingkungan sudah terbentuk dan sudah terbiasa dengan inspeksi pangan berbasis risiko, petugas kesehatan lingkungan lebih baik untuk mengembangkan checklist inspeksinya sendiri dan disesuaikan dengan TPP yang akan diinspeksi.

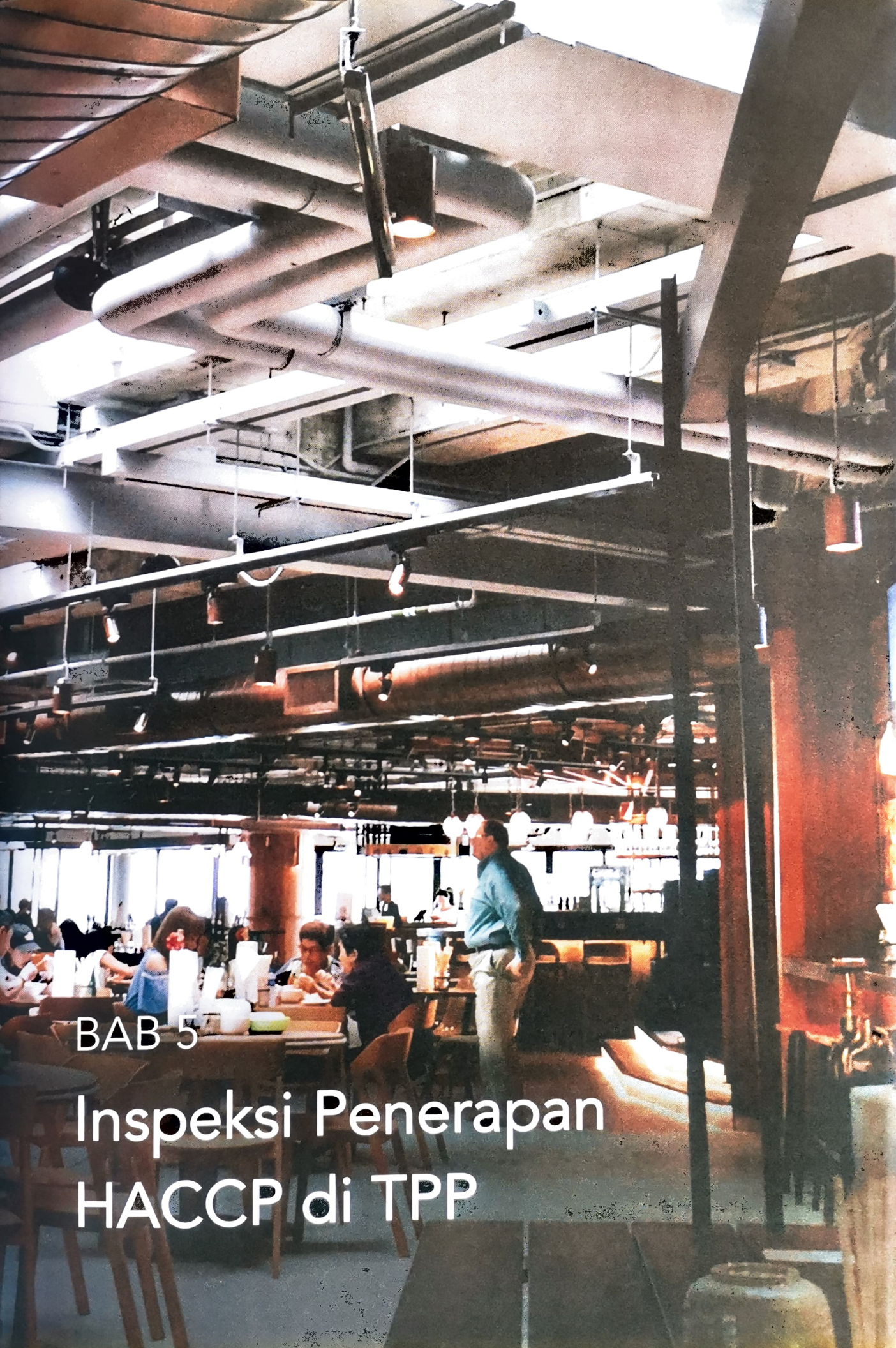
Tabel 21. Panduan Pertemuan Penutup Inspeksi

	Pertemuan penutupan
Umum	Tujuan dari rapat penutup adalah untuk meninjau semua temuan petugas kesehatan lingkungan selama kegiatan inspeksi, untuk melakukan klarifikasi temuan dari perwakilan TPP dan untuk menegosiasikan tindakan koreksi dan kerangka waktu yang diperlukan.
Penilaian Temuan	• Petugas kesehatan lingkungan harus meninjau semua catatan yang diambil selama inspeksi dan mendokumentasikan ketidaksesuaian dan, jika perlu, berdiskusi dengan atasan mereka. • Untuk TPP menengah dan besar, kegiatan peninjauan temuan umumnya dilakukan di lokasi yang sama dengan yang digunakan untuk tinjauan dokumen dan/atau pertemuan pembukaan dan sebelum pertemuan dengan perwakilan TPP. Sedangkan untuk TPP mikro dan kecil mungkin dilakukan di dekat alat angkut/kendaraan/gerobak pangan atau bisa juga di area makan konsumen. • Petugas kesehatan lingkungan dapat menggunakan pendekatan penilaian temuan sesuai dengan checklist inspeksi (lampiran 5 - 14)

Pertemuan Penutup	Pada pertemuan penutupan, petugas kesehatan lingkungan harus: - memastikan personel manajemen inti TPP hadir, khususnya yang bertanggung jawab atas operasi TPP; - memberikan ulasan positif terlebih dahulu atas apa yang sudah dilakukan oleh TPP dalam menjaga keamanan dan kualitas pangan; - melaporkan temuan-temuan ketidaksesuaian pada saat inspeksi termasuk skor inspeksi yang diperoleh oleh TPP; - memastikan pengelola/penanggung jawab TPP mengerti semua ketidaksesuaian dan merencanakan tindakan perbaikan. Pengelola TPP harus memahami bahwa ketidaksesuaian kritis dan major harus segera diatasi, sementara ketidaksesuaian minor dapat diperbaiki dalam beberapa bulan. - Memberikan laporan inspeksi secara tertulis kepada TPP untuk disimpan. - Menentukan rencana tindak lanjut setelah kegiatan inspeksi ini berlangsung
Koreksi dan Tindakan Korektif	Petugas kesehatan lingkungan harus meminta rencana koreksi dan tindakan korektif yang akan dilakukan oleh TPP terhadap ketidaksesuaian-ketidaksesuaian yang ditemukan di TPP. Rencana koreksi dan tindakan koreksi ini harus: memasukkan deskripsi dan tindakan untuk memperbaiki dan mencegah ketidaksesuaian terjadi kembali. Ini mungkin termasuk proses desain ulang, pelatihan, formulasi ulang, prosedur baru atau kombinasi dari semua ini. Rencana tindakan korektif juga harus mengidentifikasi orang yang bertanggung jawab dan jadwal penyelesaian.
Inspeksi tindak lanjut	Pemeriksaan tindak lanjut harus dijadwalkan berdasarkan peringkat dari ketidaksesuaian yang diidentifikasi. Inspeksi tindak lanjut dimaksudkan untuk memverifikasi bahwa koreksi yang diidentifikasi oleh TPP telah dilaksanakan. Sementara sebagian besar elemen inspeksi sama (misal: persiapan, pembukaan pertemuan, tinjauan dokumen, inspeksi fasilitas dan lainnya, fokus inspeksi adalah untuk mencari jaminan bahwa TPP telah menerapkan tindakan korektif.

Catatan:

Pada panduan di atas, terdapat beberapa petunjuk untuk melakukan pengecekan hasil analisis laboratorium, hasil kalibrasi peralatan ukur atau sertifikat HACCP/ISO 22000. Beberapa bagian juga menyebutkan untuk menggunakan laboratorium atau TPP sudah disertifikasi HACCP yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN). Petugas kesehatan lingkungan harus melakukan penelusuran bahwa laboratorium atau lembaga sertifikasi tersebut benar telah terakreditasi oleh KAN. Untuk hal tersebut, silahkan lihat lampiran 15 untuk pembahasan yang lebih detail.



BAB 5

Inspeksi Penerapan HACCP di TPP

A. GAMBARAN UMUM

Prosedur inspeksi pangan berbasis risiko secara umum pada TPP yang belum menerapkan HACCP dan hanya menerapkan program persyaratan dasar keamanan pangan. Petugas kesehatan lingkungan kadang dihadapkan pada TPP yang sudah menerapkan sistem HACCP. Oleh karena itu pada bab 5 ini membahas tentang:

1. Informasi umum bagaimana melakukan inspeksi pada TPP yang telah menerapkan sistem HACCP,
2. Informasi dokumen-dokumen dan aplikasi HACCP yang perlu dikonfirmasi di lapangan.

Karena keterbatasan waktu pada saat melakukan inspeksi, bab 5 ini tidak ditujukan untuk melakukan inspeksi penerapan dan dokumentasi 12 langkah HACCP secara detail, tetapi hanya kepada poin-poin yang praktis dan kritis di lapangan.

B. PENGERTIAN

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

HACCP adalah suatu sistem yang mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang signifikan bagi keamanan pangan.⁴

Critical Control Point (CCP)

Sebuah langkah dimana kontrol dapat diterapkan dan penting untuk mencegah atau menghilangkan bahaya keamanan pangan atau mengurangnya ke tingkat yang dapat diterima.

Batas Kritis

Sebuah kriteria yang memisahkan sesuatu atau batasan yang bisa diterima dan tidak bisa diterima, ketika memantau sebuah CCP.

Control Measure

Setiap tindakan dan aktivitas yang dapat digunakan untuk mencegah atau menghilangkan bahaya keamanan pangan atau mengurangnya ke tingkat yang dapat diterima.

Koreksi

⁴ Definisi sesuai dengan SNI CAC/RCP 1:2011 Rekomendasi nasional kode praktis - prinsip umum higiene pangan

Tindakan apa pun yang harus diambil jika hasil pemantauan menunjukkan CCP hilang kendali. Biasanya tindakan koreksi berfungsi mengembalikan ketidaksesuaian yang terjadi ke kesesuaian atau standar yang seharusnya dilakukan oleh TPP.

Tindakan korektif

Tindakan yang dilakukan oleh TPP untuk mencegah ketidaksesuaian serupa terjadi di masa mendatang. Tindakan korektif bisa juga didefinisikan sebagai tindakan pencegahan pada ketidaksesuaian yang sudah terjadi.

C. POSISI PROGRAM PERSYARATAN DASAR DAN HACCP



Hubungan antara program persyaratan dasar dan HACCP dapat digambarkan seperti gambar disamping. Program persyaratan dasar atau dikenal juga dengan *prerequisite program* (PRP), merupakan pondasi bagi sistem HACCP. Seperti sebuah rumah, HACCP diandaikan sebagai atap bangunan. Jika pondasinya (program persyaratan dasar) ini tidak baik, maka bisa dipastikan atapnya juga menjadi mudah runtuh.

Program persyaratan dasar pada dasarnya mengatur persyaratan mengenai lokasi TPP, bangunan, limbah, manajemen hama, personil, transportasi, bahan baku, air, penyimpanan, pelatihan dan lainnya, seperti yang sudah dibahas pada bagian 4 panduan ini. Sehingga ketika TPP dapat memenuhi semua persyaratan dalam bagian 4 panduan ini, seharusnya mereka sudah memiliki pondasi yang baik untuk penerapan HACCP. Hal ini dapat menjadi tanda untuk para petugas kesehatan lingkungan bahwa ketika TPP dalam beberapa kali inspeksi sudah menunjukkan perbaikan dan juga memenuhi persyaratan dasar yang diminta, untuk tujuan peningkatan berkelanjutan, petugas kesehatan lingkungan dapat menyarankan TPP tersebut untuk melakukan sertifikasi HACCP, khususnya bagi TPP skala menengah dan besar.

Penerapan HACCP di TPP juga secara tidak langsung akan membantu petugas kesehatan lingkungan HSP dalam menjalankan tugas pengawasan di lapangan, karena dalam memproduksi pangan yang aman, petugas kesehatan lingkungan dibantu oleh auditor lembaga sertifikasi dalam hal pengawasan. Walaupun HACCP tidak diwajibkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan, tetapi petugas kesehatan lingkungan dapat menyarankan TPP untuk menerapkan dan melakukan sertifikasi HACCP, agar pangan yang dihasilkan oleh TPP tersebut aman dikonsumsi masyarakat.

D. SERTIFIKASI HACCP

Ketika petugas kesehatan lingkungan melakukan inspeksi pada TPP yang sudah menerapkan sistem HACCP, langkah pertama untuk mengkonfirmasi hal itu adalah dengan menanyakan dan melihat sertifikat HACCP dari TPP tersebut. HACCP di Indonesia dikeluarkan oleh lembaga sertifikasi yang sudah terakreditasi Komite Akreditasi Nasional (KAN). Ketika TPP mengklaim bahwa mereka sudah disertifikasi HACCP oleh lembaga sertifikasi tertentu di Indonesia, petugas kesehatan lingkungan perlu mengkonfirmasi beberapa hal di bawah ini:

1. Pastikan sertifikat dikeluarkan oleh lembaga sertifikasi yang di akreditasi oleh KAN (lihat lampiran 15).
2. Sertifikat HACCP hanya berlaku untuk unit usaha yang alamatnya tercantum dalam sertifikat. Terdapat kasus TPP yang memiliki banyak lokasi pengolahan pangan, jika satu unit pengolahan pangannya disertifikasi HACCP, belum tentu unit pengolahan pangan dengan alamat yang berbeda juga dilakukan sertifikasi. Petugas kesehatan lingkungan perlu memverifikasi hal ini pada sertifikat, jika alamat pada sertifikat HACCP tidak sesuai dengan lokasi yang sedang diinspeksi, pertimbangkan TPP tersebut belum disertifikasi sistem HACCP.
3. Sertifikasi HACCP biasanya mencantumkan ruang lingkup sertifikasi. Misalkan, sebuah TPP mengolah beberapa jenis pangan seperti roti dan cireng. Pada kasus tertentu ternyata TPP hanya mendaftarkan unit pengolahan roti yang disertifikasi HACCP. Dalam hal ini petugas kesehatan lingkungan harus memahami bahwa unit pengolahan cireng tidak masuk ruang lingkup sertifikasi dan mungkin saja tidak menerapkan sistem HACCP pada proses pengolahannya. Sehingga petugas kesehatan lingkungan hanya bisa mempertimbangkan proses pengolahan roti yang memiliki nilai plus. Dan untuk kasus ini, hubungannya dengan inspeksi laik higiene sanitasi yang berbasis risiko, petugas kesehatan lingkungan perlu menitikberatkan kegiatan dan waktu inspeksi pangan berbasis risiko pada lini produksi yang tidak masuk ruang lingkup sertifikat HACCP, karena lini produksi tersebut belum mendapatkan perhatian dari lembaga sertifikasi HACCP. Tugas dan tanggung jawab petugas kesehatan lingkungan adalah memastikan semua pangan yang diproduksi atau ditangani oleh TPP sudah aman. Dengan terdapat satu atau lebih lini produksi yang belum tersertifikasi, berarti tugas petugas kesehatan lingkungan untuk memastikan bahwa lini produksi pangan tersebut sudah sesuai dengan persyaratan yang berlaku.
4. Setiap sertifikat HACCP akan mencantumkan masa berlaku sertifikat, petugas kesehatan lingkungan perlu memastikan bahwa sertifikat ini masih berlaku

pada saat tanggal kunjungan inspeksi. Jika sertifikat sudah kadaluwarsa, tanyakan kepada pengelola TPP apakah mereka memiliki rencana untuk melakukan sertifikasi kembali atau tidak. Pada kasus inspeksi HSP, ketika sertifikat HACCP sudah kadaluwarsa (baik dengan rencana atau tanpa rencana perpanjangan atau sertifikasi kembali), petugas kesehatan lingkungan tidak memasukkan hal tersebut sebagai nilai plus inspeksi seperti yang dijelaskan pada bab 4 dari panduan ini.

E.HASIL AUDIT SERTIFIKASI HACCP

Jika sertifikasi HACCP telah dikonfirmasi valid, hal berikutnya yang harus dilakukan oleh petugas kesehatan lingkungan adalah dengan melihat rekaman hasil audit sertifikasi HACCP terakhir dan hasil audit internal terakhir yang dilakukan oleh TPP. Biasanya TPP yang sudah di sertifikasi HACCP akan diaudit oleh lembaga sertifikasi HACCP minimal 6 bulan atau 1 tahun sekali (selama masa sertifikasi) tergantung kebijakan masing-masing lembaga sertifikasi. Petugas kesehatan lingkungan dapat meminta rekaman hasil audit tersebut untuk melihat ketidaksesuaian apa saja yang ditemukan oleh auditor lembaga sertifikasi dan melihat apakah TPP sudah melakukan koreksi dan tindakan korektif untuk semua ketidaksesuaian yang ditemukan oleh auditor lembaga sertifikasi. Jika TPP tidak dapat menunjukkan rekaman ini, pertimbangkan mereka tidak menerapkan sistem HACCP.

Dalam melakukan pengecekan rekaman ini, petugas kesehatan lingkungan perlu memperhatikan beberapa hal di bawah ini:

1. Pastikan rekaman hasil audit merupakan rekaman resmi dari lembaga sertifikasi HACCP yang melakukan audit. Dibuktikan dengan laporan yang dilengkapi kop dan identitas lembaga sertifikasi dan terdapat auditor yang menandatangani rekaman dan memverifikasi tindakan perbaikan. Pada beberapa kasus, verifikasi tindakan perbaikan oleh auditor dari lembaga sertifikasi dilakukan melalui email atau media komunikasi lainnya. Petugas kesehatan lingkungan perlu memastikan bahwa bukti rekaman tersebut tersedia dan dapat diakses.
2. Pastikan setiap ketidaksesuaian yang ditemukan telah dilakukan koreksi dan tindakan korektif sesuai dengan jadwal perbaikan yang ditentukan oleh lembaga sertifikasi. Biasanya temuan major harus diperbaiki dalam jangka waktu 1 bulan setelah tanggal audit, dan temuan minor harus diperbaiki minimal 2 bulan setelah tanggal audit, tetapi hal tersebut tergantung kebijakan lembaga sertifikasi dan sistem manajemen keamanan pangan yang disertifikasi. Jika temuan ketidaksesuaian belum diperbaiki, petugas kesehatan lingkungan harus mencatat ketidaksesuaian ini dan verifikasi di lapangan.

Catatan:

Dengan melihat rekaman audit sertifikasi HACCP terakhir, petugas kesehatan lingkungan dapat melihat gambaran awal kondisi TPP dan hal apa saja yang perlu difokuskan selama kegiatan inspeksi berlangsung. Jika ketidaksesuaian audit tersebut belum diperbaiki atau status sudah diperbaiki tetapi ternyata di lapangan belum efektif, petugas kesehatan lingkungan bisa memfokuskan pada ketidaksesuaian tersebut karena biasanya temuan audit HACCP erat kaitannya dengan audit berdasarkan risiko dan menjadikannya temuan pada kegiatan inspeksi.

F. DOKUMEN-DOKUMEN HACCP

Setelah melakukan pengecekan rekaman audit dari lembaga sertifikasi dan audit internal TPP, petugas kesehatan lingkungan harus melakukan pengecekan beberapa dokumen HACCP. Pada dasarnya dokumen HACCP merupakan keluaran dari 12 langkah HACCP di bawah ini:

1. Pembentukan Tim HACCP
2. Deskripsi produk
3. Identifikasi maksud penggunaan
4. Menyusun diagram alir
5. Konfirmasi bagan alir di lapangan
6. Melakukan analisis bahaya untuk setiap tahapan proses
7. Penentuan titik kendali kritis/CCP
8. Penetapan batas kritis untuk setiap CCP
9. Penetapan sistem pemantauan untuk setiap CCP
10. Penetapan tindakan koreksi
11. Penetapan prosedur verifikasi
12. Penetapan dokumentasi dan pemeliharaan rekaman

Dokumen HACCP juga mencakup dokumen universal program seperti: prosedur audit internal, prosedur keluhan pelanggan, prosedur verifikasi, prosedur penarikan produk, dan prosedur pengendalian dokumen dan rekaman. Tetapi dalam inspeksi higiene sanitasi pangan, petugas kesehatan lingkungan tidak perlu mengecek semua dokumen tersebut dan hanya fokus pada dokumen-dokumen tertentu saja, karena biasanya untuk TPP yang sudah disertifikasi HACCP, dokumen-dokumen tersebut sudah diverifikasi oleh lembaga sertifikasi, sehingga petugas kesehatan lingkungan hanya perlu melihat aplikasinya saja di lapangan.

Dokumen yang perlu dilakukan pengecekan adalah dokumen control measure HACCP (kadang dokumen ini juga disebut sebagai dokumen HACCP plan). Dokumen ini berisikan prinsip 2 sampai prinsip 7 HACCP atau dokumen poin 7 sampai poin 12 di atas. Lihat contoh dokumen *control measure* di bawah ini:

Tabel 22. Contoh dokumen tabel control measure HACCP

No	Tahapan dan bahaya	Batas kritis	Kegiatan Pemantauan				Koreksi	Verifikasi	Dokumentasi & Rekaman
			Apa	Bagaimana	Kapan	Dimana	Siapa		
2	Penyimpanan pangan matang Biologi: <i>Listeria spp.</i> <i>Salmonella sp.</i> <i>Vibrio sp.</i>	Suhu penyimpanan < 5°C	Suhu ruang penyimpanan dan suhu permukaan pangan	Cek suhu ruangan dan suhu permukaan pangan dengan menggunakan termometer tembak	Setiap 4 jam sekali	Ruang penyimpanan produk	Staf bagian penyimpanan	- Kalibrasi termometer yang digunakan setiap 1 tahun sekali di laboratorium kalibrasi yang terakreditasi - Cek rekaman monitoring suhu setiap hari oleh supervisor ruangan	- Hasil kalibrasi termometer dari laboratorium kalibrasi eksternal - Rekaman pemantauan suhu ruang penyimpanan (FCF/002/2020)

No	Tahapan dan bahaya	Batas kritis	Kegiatan Pemantauan				Koreksi	Verifikasi	Dokumentasi & Rekaman	
			Apa	Bagaimana	Kapan	Dimana				Siapa
	Penyajian Biologi: <i>Salmonella sp.</i>	Pangan disajikan pada suhu < 5 °C atau > 60 °C. Jika disimpan pada suhu danger zone tidak lebih dari 4 jam	Suhu dan waktu penyajian	- Cek suhu pangan < 5 °C atau > 60 °C. - Cek waktu penyajian pangan yang disimpan pada suhu danger zone tidak lebih dari 4 jam	Setiap jam	Area penyajian	Staf bagian penyajian	Jika suhu tidak sesuai standar, bagian penyajian akan mengoreksi suhu penyajian. Tetapi jika tempat penyajian tidak dapat mencapai suhu yang diinginkan selama penyajian, hubungi bagian maintenance dan pindahkan pangan pada tempat yang sesuai. Jika pangan berada pada suhu danger zone lebih dari 4 jam, maka bagian penyajian akan menarik pangan tersebut dan membuangnya.	- Kalibrasi termometer yang digunakan di laboratorium kalibrasi eksternal minimal 1 tahun sekali - Sampling pengecekan suhu penyajian oleh kepala chef minimal 1 hari sekali. - Melakukan analisa pangan setiap 1 bulan sekali di laboratorium pengujian eksternal	- Hasil kalibrasi termometer dari laboratorium kalibrasi eksternal - Rekaman pemantauan suhu penyajian (F/ SER/001/2020)

5

Contoh dokumen tabel *control measure* di atas menyajikan tahapan-tahapan apa saja yang ada di TPP yang termasuk ke dalam CCP. Tabel *control measure* berisikan tahapan CCP beserta bahayanya, batas kritis untuk CCP tersebut, tindakan monitoring (apa, bagaimana, siapa, dimana dan kapan), tindakan koreksi, verifikasi, serta dokumentasi dan rekaman. Seperti definisi operasional yang sudah dijelaskan pada awal bab ini, bahwa CCP adalah tahapan yang kritis yang harus dipantau oleh TPP untuk memastikan pangannya aman, kegagalan dalam monitoring, koreksi dan tindakan korektif pada ketidaksesuaian yang terjadi ditahapan ini dapat menyebabkan pangan yang dimakan konsumen tidak aman.

Pada saat melakukan pengecekan di lapangan, jika petugas kesehatan lingkungan memiliki waktu inspeksi yang lebih banyak, petugas kesehatan lingkungan dapat mengecek aplikasi *control measure* di TPP. Petugas kesehatan lingkungan dapat meminta dokumen ini kepada pengelola TPP dan kemudian melihat penerapannya di lapangan. Berikut ini langkah-langkah inspeksi yang bisa dilakukan jika mengacu pada dokumen *control measure*:

1. Mintalah dokumen table *control measure* secara lengkap kemudian catat tahapan-tahapan yang menjadi CCP. Jika memungkinkan minta copy dokumen ini, sehingga ketika ke lapangan, petugas kesehatan lingkungan dapat membawa dokumen tersebut untuk melakukan verifikasi.
2. Pada saat melakukan inspeksi sesuai dengan checklist inspeksi, petugas kesehatan lingkungan harus mengunjungi tahapan-tahapan yang menjadi CCP. Harap diingat, CCP merupakan tahapan yang diidentifikasi sebagai tahapan yang kritis dalam penanganan keamanan pangan, jika terdapat kegagalan dalam pengawasan akan menyebabkan pangan tidak aman ketika dikonsumsi oleh konsumen. Oleh karena itu setiap ketidaksesuaian pada area ini akan menghasilkan ketidaksesuaian kritis. Pada saat mengunjungi area ini petugas kesehatan lingkungan perlu memperhatikan bahwa:
 - a. Batas kritis terpenuhi. Perlu diperhatikan bahwa batas kritis merupakan batas yang memisahkan yang aman dan tidak aman. Pada tabel 21 di atas, selain batas kritis, petugas kesehatan lingkungan perlu juga memperhatikan batas operational di lapangan.
Misal contoh kasus batas kritis proses pemasakan adalah 75°C. Angka ini berarti jika suhu <75°C, pangan tidak aman. Tetapi dalam operasionalnya ketika TPP melakukan setting alat pemasakan, mereka harus menetapkan batas operational, karena mesin pasti mengalami fluktuasi suhu, sehingga dengan berbagai trial dan validasi, mereka mungkin saja menetapkan batas operational alat 77°C (alat disetting pada suhu tersebut) dengan pertimbangan ketidakpastian suhu sekitar $\pm 2^\circ\text{C}$. Sehingga ketika suhu tidak stabil, paling rendah alat tersebut akan mencapai 75°C, dan suhu

tersebut masih berada pada batas yang aman. Bayangkan jika alat diatur pada suhu 75°C (batas kritis = batas operasional) dengan fluktuasi yang dimiliki alat tersebut, mungkin saja pada saat proses pemasakan, suhu menjadi 73°C, hal ini tentu saja berarti menghasilkan pangan yang tidak aman.

- b. Monitoring dilakukan sesuai dengan yang tercantum di dokumen *control measure*.
 - c. Jika ada ketidaksesuaian pada CCP, maka koreksi harus segera dilaksanakan oleh petugas terkait.
 - d. Personil yang bekerja pada area ini paham mereka bekerja pada area CCP. Petugas kesehatan lingkungan perlu mengakses kompetensi personil-personil ini. Lakukan pengambilan contoh personil dan wawancara mengenai bagaimana mereka melakukan monitoring tahapan-tahapan yang termasuk dalam tahapan CCP. Petugas kesehatan lingkungan dapat menanyakan bahaya apa yang ada dalam tahapan ini, apa batas kritisnya, bagaimana monitoring CCP tersebut, dan bagaimana jika terdapat ketidaksesuaian pada CCP, serta apa yang akan mereka lakukan. Harusnya personil dapat menjawab dengan baik dan sesuai dengan dokumen *control measure* yang ada di TPP. Jika personil gagal menjawab, pertimbangkan sebagai ketidaksesuaian kritis, hal ini mengindikasikan TPP belum melakukan sosialisasi CCP kepada personil terkait.
3. Pada saat melakukan audit dokumen dan rekaman, petugas kesehatan lingkungan juga dapat menanyakan dokumen dan rekaman monitoring CCP. Pastikan semua formulir monitoring diisi pada saat proses operasi pangan berlangsung, dan hasilnya sesuai dengan persyaratan serta ditandatangani oleh pejabat/personil terkait. Ketiadaan rekaman monitoring dapat menyatakan TPP tidak melakukan monitoring dan pertimbangkan ini sebagai ketidaksesuaian kritis.
4. Petugas kesehatan lingkungan juga perlu memverifikasi dokumen-dokumen lainnya terkait dengan *table control measure* ini. Jika melihat contoh tabel *control measure* di atas, TPP menuliskan akan melakukan kalibrasi termometer dan melakukan analisa pangan di laboratorium eksternal. Maka petugas kesehatan lingkungan harus memverifikasi bahwa kegiatan tersebut telah dilakukan. Petugas kesehatan lingkungan dapat meminta laporan hasil kalibrasi dan hasil analisa pangan yang dilakukan di laboratorium eksternal. Kemudian cek apakah hasilnya ada penyimpangan atau tidak. Jika terdapat penyimpangan, konfirmasi ke TPP tersebut apa yang mereka lakukan dan

apakah tindakan yang mereka lakukan sudah sesuai untuk mengendalikan bahaya dan menghilangkan penyimpangan. Jika tidak ada tindak lanjut, jadikan hal tersebut sebagai ketidaksesuaian.

5. Perlu diperhatikan bahwa dalam sistem HACCP, pengujian pangan atau lingkungan dan juga kalibrasi harus dilakukan di laboratorium yang sudah terakreditasi ISO 17025 oleh KAN. Verifikasi apakah laboratorium tersebut sudah terakreditasi oleh KAN atau belum bisa dilihat pada lampiran 15.



Lampiran

FORMULIR PENDATAAN TEMPAT PENGOLAHAN PANGAN

Nama tempat pengolahan pangan		No. Registrasi:
Alamat		
Pemilik usaha		
Email / No.Telp / Hp		
Jumlah karyawan		

Catat semua pangan yang diproduksi atau dijual oleh tempat pengolahan pangan

[illegible]

LAMPIRAN 2

PERHITUNGAN KOMBINASI SKOR TOTAL RISIKO TPP

Prioritas inspeksi dikembangkan dengan berbagai kombinasi skor risiko pangan dan risiko TPP. Dengan 2 faktor dari risiko pangan (kondisi pangan dan mitigasi bahaya), menghasilkan 9 kombinasi skor risiko pangan. Lihat tabel di bawah ini.

Tabel 1. Kombinasi risiko pangan

Kolom 1	Kolom 2	Kolom 3	Kolom 4	Kolom 5
Risiko Profil Pangan	Skor risiko	Mitigasi bahaya	Skor risiko	Skor total kombinasi risiko makanan
Tinggi	15	Tinggi	15	30
Sedang	10	Tinggi	15	25
Rendah	5	Tinggi	15	20
Tinggi	15	Sedang	10	25
Sedang	10	Sedang	10	20
Rendah	5	Sedang	10	15
Tinggi	15	Rendah	5	20
Sedang	10	Rendah	5	15
Rendah	5	Rendah	5	10

Kemudian dengan dua faktor dalam penetapan risiko TPP (risiko ukuran bisnis dan risiko riwayat ketidaksesuaian TPP), didapatkan 12 kombinasi skor risiko sebagai berikut:

Tabel 2. Kombinasi risiko bisnis

Kolom 1	Kolom 2	Kolom 3	Kolom 4	Kolom 5
Ukuran bisnis	Skor risiko	Riwayat ketidaksesuaian	Skor risiko	Skor total kombinasi risiko tempat pengolahan pangan
Besar	20	Risiko tinggi	15	35
Sedang	15	Risiko tinggi	15	30

Kolom 1	Kolom 2	Kolom 3	Kolom 4	Kolom 5
Ukuran bisnis	Skor risiko	Riwayat ketidaksesuaian	Skor risiko	Skor total kombinasi risiko tempat pengolahan pangan
Kecil	10	Risiko tinggi	15	25
Mikro	5	Risiko tinggi	15	20
Besar	20	Risiko sedang	10	30
Sedang	15	Risiko sedang	10	25
Kecil	10	Risiko sedang	10	20
Mikro	5	Risiko sedang	10	15
Besar	20	Risiko rendah	5	25
Sedang	15	Risiko rendah	5	20
Kecil	10	Risiko rendah	5	15
Mikro	5	Risiko rendah	5	10

Berdasarkan kombinasi skor dari risiko pangan dan risiko TPP pada tabel 1 dan 2 di atas didapatkan 10 kombinasi skor sebagai berikut:

65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

LAMPIRAN 4

CONTOH PROGRAM PEMBERSIHAN DAN SANITASI

No	Bagian yang Dibersihkan (Area / Bangunan / Peralatan / Perkakas)	Metode Pembersihan	Frekuensi dan Penanggung Jawab Kegiatan	Metode Inspeksi Setelah Pembersihan & Sebelum Digunakan	Verifikasi (Bagaimana, Siapa, Kapan)
AREA : BAKER Lantai 1					
1.	Lantai	☐ Sapu bersih permukaan lantai ☐ Bersihkan lantai dengan larutan karbol (konsentrasi 12 L air + 600 mL karbol) ☐ Tunggu sampai kering	Frekuensi: 9.00 ; 14.00 ; 19.00 dan kapanpun bila terlihat kotor Penanggung Jawab: Housekeeper	Visual: ☐ Tidak ada noda hitam ☐ Tidak ada noda lemak ☐ Tidak ada remah, debu, rambut, dll	Bagaimana: Visual Siapa: Head of Chef Kapan: setelah selesai pembersihan
2.	Wastafel	☐ Bersihkan permukaan greasetrap dengan air sabun lalu dibilas hingga bersih ☐ Keringkan permukaan gastrap dengan lap kuning kering ☐ Cuci permukaan wastafel dengan air sabun	Frekuensi : Harian (Closing Baker)	Visual : ☐ Bersih ☐ Tidak ada noda lemak	Bagaimana : Visual Siapa : ☐ Koordinator Processing ☐ GMP Auditor

No	Bagian yang Dibersihkan (Area / Bangunan / Peralatan / Perkakas)	Metode Pembersihan	Frekuensi dan Penanggung Jawab Kegiatan	Metode Inspeksi Setelah Pembersihan & Sebelum Digunakan	Verifikasi (Bagaimana, Siapa, Kapan)
		☐ Bilas permukaan wastafel hingga bersih ☐ Bersihkan area di bawah wastafel dengan air sabun dan dibilas hingga bersih ☐ Buang sisa pembersihan ke drainase ☐ Keringkan drainase dengan lap kering	Penanggung Jawab: Baker	☐ Tidak berbau ☐ Tidak ada karat	☐ Petugas Lab. External Kapan : ☐ Setiap hari sebelum dan setelah digunakan ☐ Setiap 1 bulan (Internal) ☐ Setiap 4 bulan (External)
AREA BAKER Lt. 1					
3.	a. Pisau b. Talenan c. Bowl d. Tray Aluminium e. Panci f. Saringan g. Scraper Adonan h. Cup i. Sendok	☐ Untuk permukaan yang berminyak, rendam dengan air kran panas selama minimal 15 menit. ☐ Bilas permukaan dengan air ☐ Cuci dengan general cleaner konsentrasi sedang (60 mL General Cleaner + 2L air) sampai bersih ☐ Pastikan permukaan bersih dari noda, label, dll ☐ Keringkan dengan lap kuning kering pribadi	Frekuensi : Setelah pemakaian Penanggung Jawab: Baker	Visual : ☐ Bersih ☐ Tidak berbau ☐ Tidak ada noda lemak ☐ Tidak ada debu, partikel, dll	Bagaimana : Visual Siapa : Head of Chef Kapan : Diakhir proses

No	Bagian yang Dibersihkan (Area / Bangunan / Peralatan / Perkakas)	Metode Pembersihan	Frekuensi dan Penanggung Jawab Kegiatan	Metode Inspeksi Setelah Pembersihan & Sebelum Digunakan	Verifikasi (Bagaimana, Siapa, Kapan)
4.	Meja Processing	☐ Pastikan tidak ada benda di atas meja ☐ Semprot permukaan dengan alkohol ☐ Keringkan dengan lap biru kering	Frekuensi: Sebelum pemakaian dan Setelah pemakaian Penanggung Jawab: Baker	Visual: ☐ Bersih ☐ Tidak bernoda	Bagaimana: Visual Siapa: Head of Chef Kapan: Diakhir proses

Catatan:

Contoh program pembersihan dan sanitasi di atas bisa berbeda bentuk atau format dokumen pada penerapannya di lapangan. Beberapa TPP mungkin membuat dalam format satu peralatan satu dokumen, tidak dibuat seperti matriks di atas. Tetapi petugas kesehatan lingkungan perlu mengetahui bahwa program pembersihan harus dapat menjawab apa yang dibersihkan, bagaimana metode pembersihannya, berapa frekuensi pembersihannya, siapa penanggung jawab pembersihan, bagaimana metode inspeksi setelah alat atau area tersebut dibersihkan, dan bagaimana, siapa dan kapan dilakukan verifikasi untuk memastikan program pembersihan tersebut telah dilakukan sesuai perencanaan yang dibuat. Selain itu petugas kesehatan lingkungan perlu menelusuri bukti penerapan dan program pembersihan dan sanitasi ini. Bukti dapat berupa rekaman pembersihan peralatan, rekaman pembersihan ruangan dan lainnya.

LAMPIRAN 5 - 14

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN (IKL) BERBASIS RISIKO

Petunjuk umum penggunaan formulir IKL

Lampiran 5 sampai dengan lampiran 14 berisikan formulir IKL pangan berbasis risiko yang dapat diterapkan pada jenis TPP jasa boga/katering, restoran, TPP tertentu, Depot Air Minum (DAM), rumah makan, gerai pangan jajanan, dapur gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, sentra pangan jajanan/kantin atau usaha sejenisnya. Untuk memfasilitasi petugas kesehatan lingkungan dengan berbagai kompetensi yang berbeda-beda di lapangan, maka dibuat formulir IKL dengan pendekatan seperti gambar di bawah ini:

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
Inspeksi Area Luar TPP				
A	Lokasi			
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber hama	1	1	1
B	Bangunan & Fasilitasnya			
1	Bangunan memiliki pagar pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1

Pada contoh checklist formulir IKL di atas terdapat tiga kolom (golongan A, B dan C), gunakan kolom sesuai dengan jenis TPP yang sedang diinspeksi. Kemudian di dalam checklist terdapat angka 1, 2 dan 3. Angka ini merepresentasikan jenis ketidaksesuaian, dimana nilai 1 = ketidaksesuaian minor, nilai 2 = ketidaksesuaian major dan nilai 3 = ketidaksesuaian kritis.

Langkah-Langkah penggunaan checklist inspeksi:

- 1. Petugas kesehatan lingkungan akan menggunakan checklist sesuai alur proses pada saat berada di TPP. Checklist dibuat dengan dua pendekatan, inspeksi area luar TPP dan inspeksi area dalam TPP.
- 2. Dalam penggunaan checklist, terdapat pertanyaan-pertanyaan yang cukup dilihat pemenuhan persyaratannya di lapangan, tetapi terdapat juga pertanyaan-pertanyaan yang perlu diobservasi lebih lanjut dengan melakukan wawancara terhadap penjamah/pengelola TPP dan juga melihat dokumen-dokumen yang ada di lapangan.
- 3. Pada saat terdapat ketidaksesuaian pada kriteria atau persyaratan, petugas kesehatan lingkungan akan menandai (lingkari atau silang atau lainnya) angka sesuai dengan TPP yang diinspeksi. Contoh dapat dilihat pada gambar dibawah:

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
Inspeksi Area Luar TPP				
A	Lokasi			
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber hama	1	1	1
B	Bangunan & Fasilitasnya			
1	Bangunan memiliki pagar pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1

Contoh:

pada saat inspeksi TPP jasa boga golongan A, petugas kesehatan lingkungan menemukan bahwa TPP sering dilanda banjir dan tidak ada pencegahan yang dilakukan oleh pengelola TPP. Kemudian, disebelah TPP terdapat tempat sampah yang tidak terawat yang ditemui banyak hama dan bau yang menyengat. Dari temuan tersebut maka pada baris nomor 1 dan 3 dilingkari untuk kolom golongan A.

- 4. Perlu diperhatikan karena checklist inspeksi dibuat dengan memasukan beberapa golongan dalam satu checklist inspeksi untuk menyederhanakan bentuk checklist, petugas kesehatan lingkungan dapat menemukan kolom angka (NA atau kosong) seperti di bawah ini:

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada kolom yang sesuai dan pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
9	Pintu masuk TPP:			
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b. Desain halus/rata	1	1	1
	c. Dapat menutup rapat	1	1	1
	d. Membuka ke arah luar	1	1	1
	e. Selalu tertutup untuk menghindari akses hama (atau memiliki penghalang hama seperti plastik curtain)	1	1	1
	f. Khusus Golongan B & C : pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	NA	1	1

Pada kasus ini berarti untuk pertanyaan “f” hanya bisa diaplikasikan untuk TPP golongan B dan C.

Terkait dengan pertanyaan-pertanyaan dalam checklist, petugas kesehatan lingkungan juga dapat menemukan pertanyaan-pertanyaan yang dapat *Not Applicable* di lapangan, contoh:

4	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2	2	2
5	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1	1	1
6	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2	2	2
7	Jika TPP menerima bahan baku es batu untuk bahan pangan atau bahan yang kontak langsung dengan pangan siap saji, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum	2	2	2
8	Air untuk pengolahan pangan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan yang mengatur tentang persyaratan kualitas air minum	2	2	2

Pada pertanyaan point 7 di atas, jika pada saat inspeksi dan pengelola/penjamah TPP menjelaskan bahwa mereka tidak terdapat menu yang mengandung es batu. Pertanyaan point 7 tersebut menjadi *Not Applicable*, sehingga petugas kesehatan lingkungan cukup melewati saja pertanyaan tersebut dan melanjutkan ke pertanyaan selanjutnya.

7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:	1	1	1
	a. Bersih	1	1	1
	b. Tidak ada luapan air / sumbatan	1	1	1
	c. Memiliki <i>grease trap</i> /penangkap lemak	NA	1	1

Pertanyaan di atas terkait dengan sistem drainase adalah pertanyaan yang tidak mungkin menjadi *Not Applicable*, karena setiap TPP harus memiliki sistem drainase. Petugas kesehatan lingkungan harus mengevaluasi lebih lanjut untuk TPP yang menginformasikan mereka tidak memiliki drainase. Untuk area-area basah, bagaimana pembuangan limbah cairnya jika tidak terdapat drainase? Sehingga untuk kasus ini, petugas kesehatan lingkungan harus menjadikannya sebagai ketidaksesuaian jika TPP tidak memiliki sistem drainase.

- Karena luasnya jenis TPP yang beroperasi di Indonesia, petugas kesehatan lingkungan akan menemukan beberapa pertanyaan tidak aplikatif ditanyakan karena mungkin TPP lebih

- sederhana atau lainnya. Jika hal tersebut terjadi, cukup lewati pertanyaan tersebut dan lanjutkan ke pertanyaan berikutnya.
6. Petugas kesehatan lingkungan kemudian menjumlahkan angka yang sudah dilingkari pada bagian bawah checklist pada kolom yang sesuai, seperti contoh dibawah ini:

E Keselamatan dan Kesehatan Kerja			
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1
3	APAR tidak kadaluarsa	1	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluarsa	1	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1	1
Total Ketidaksesuaian			
F Catatan Lain			

7. Perlu diperhatikan, checklist ini menyediakan kolom catatan lain yang dapat digunakan oleh petugas kesehatan lingkungan ketika menemukan temuan ketidaksesuaian pada TPP tetapi tidak terdapat dalam checklist inspeksi. Selalu biasakan untuk mencatat (bisa pada checklist atau buku catatan) untuk melatih kegiatan inspeksi lebih profesional dan merekam kejadian di lapangan yang mungkin saja dilupakan.
8. Setelah petugas kesehatan lingkungan mendapatkan nilai total ketidaksesuaian, kemudian lakukan perhitungan sesuai dengan rumus yang diberikan di bagian bawah setiap checklist inspeksi. Di bawah ini contoh rumus perhitungan untuk TPP jababoga:

Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 355) * 100)$
Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 410) * 100)$
Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 414) * 100)$

9. Dari perhitungan di atas akan menghasilkan angka skor inspeksi dari 0 – 100. Skor inspeksi ini akan digunakan dalam penilaian skor ketidaksesuaian TPP yang dibahas pada bab 3 dari panduan ini. Pada bab 3 tersebut dijelaskan bahwa TPP yang memiliki skor risiko ≥ 80 dinyatakan sebagai TPP yang memiliki risiko ketidaksesuaian rendah, TPP yang memiliki skor risiko 60 - 79 dinyatakan sebagai TPP yang memiliki risiko ketidaksesuaian sedang/menengah, dan TPP yang memiliki skor risiko < 60 dinyatakan sebagai TPP yang memiliki risiko ketidaksesuaian tinggi. Skor nilai ini yang kemudian harus direkam sebagai salah satu dasar untuk menetapkan frekuensi inspeksi bagi TPP tersebut di masa yang akan datang.

LAMPIRAN 5

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
JASA BOGA/KATERING (KBLI 56210 dan 56290)

Nama Jasa Boga/Katering :
Alamat :
.....
Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab TPP :
Jumlah Penjamah Pangan :
Nomor Induk Berusaha/NIB:
Nama Pemeriksa :
Tanggal Penilaian :
Tipe Jasa Boga / Katering : Golongan A/Golongan B/Golongan C *
(*coret yang tidak perlu)

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
Inspeksi Area Luar TPP				
A	Lokasi			
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	1
B	Bangunan dan Fasilitasnya			
1	Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1
3	Halaman bangunan pengolahan pangan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1	1	1
4	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel langsung bangunan/dinding pengolahan pangan	1	1	1
5	Dinding bangunan tidak ada retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan	1	1	1
6	Tersedia tempat sampah di area luar, yang:	1	1	1
	a. Tertutup rapat	1	1	1
	b. Tidak ada bau yang menyengat	1	1	1
	c. Tidak ada tumpukan sampah menggunung	1	1	1
7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:	1	1	1
	a. Bersih	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1	1	1
	c. Memiliki <i>grease trap</i> /penangkap lemak	NA	1	1
	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:			
8	a. Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1	1	1
	b. Tidak ada sawang/bebas kotoran	1	1	1
	Pintu masuk TPP:			
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b. Desain halus/rata	1	1	1
	c. Dapat menutup rapat	1	1	1
	d. Membuka ke arah luar	1	1	1
9	e. Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti <i>plastic curtain</i> atau <i>air curtain</i>)	1	1	1
	f. Khusus Golongan B dan C : pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	NA	1	1
	Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya) dengan:	1	1	1
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
10	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	1	1
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1	1
11	Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)	NA	1	1
12	Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan	NA	1	1
	Wastafel:			
	a. Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)	NA	1	1
	b. Terdapat sabun cuci tangan	NA	2	2
	c. Tersedia air mengalir	NA	2	2
	d. Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	1	1
	e. Bahan kuat	NA	1	1
	f. Desain mudah dibersihkan	NA	1	1
C	Penanganan Pangan			
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung	3	3	3
2	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan	3	3	3
D	Fasilitas Karyawan			
1	Loker karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):			

No		Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
			Gol A	Gol B	Gol C
	a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	NA	1	1
	b.	Terdapat tata tertib penggunaan loker	NA	1	1
	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan	NA	1	1
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	NA	2	2
E	Area Penerimaan Bahan Baku				
1	Area penerimaan bersih dan rapih		1	1	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan		2	2	2
3	Transit time bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu chiller dan freezer) tidak rusak		NA	2	2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu chiller atau freezer) harus sesuai		NA	2	2
F	Persyaratan Bahan Baku				
1	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut		2	2	2
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:				
	a.	Memiliki label	2	2	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2	2	2
	c.	Tidak kedaluwarsa	2	2	2
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2	2
4	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya		2	2	2
5	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan		1	1	1
6	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru		2	2	2
7	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		2	2	2
8	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		2	2	2
Inspeksi Area Dalam					
A	Area Penyimpanan Umum				
1	Dinding ruang penyimpanan:				
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1	1	1
	b.	Tidak retak	1	1	1
2	Lantai ruang penyimpanan:				
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	b. Tidak retak atau kuat	1	1	1
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1	1	1
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1
3	Langit-langit:			
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b. Bersih	1	1	1
	c. Tertutup rapat	1	1	1
	d. Tidak ada jamur	2	2	2
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1	1
	f. Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2	2
4	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok <i>First In First Out/First Expired First Out</i> (FIFO/FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)	1	1	1
5	Personil yang bekerja pada area ini:			
	a. Sehat	2	2	2
	b. Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1	1
	c. Menggunakan pakaian kerja	1	1	1
6	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1	1
7	Tempat sampah:			
	a. Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c. Dilapisi plastic	1	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3	3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	2	2
Area Penyimpanan Bahan Pangan				
1	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:			
	a. Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2	2
	c. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya	2	2	2
	Penyimpanan bahan pangan:			
	d. Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1
	e. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.	2	2	2
	f. Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa	2	2	2
	g. Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2	2
2	Chiller/freezer (jika ada):			
	a. Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3	3
	b. Chiller/freezer atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	NA	2	2
	c. Suhu chiller sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	d. Terdapat rekaman monitoring suhu chiller	NA	1	1
	e. Suhu freezer sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	f. Terdapat rekaman monitoring suhu freezer	NA	1	1
Area Penyimpanan Kemasan				
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1	1	1
	Penyimpanan kemasan:			
	a. Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
	b. Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	c. Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1
3	Kemasan khusus untuk pangan atau <i>food grade</i>	2	2	2
Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan				
1	Terdapat area/ruangan khusus (tidak menyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan)	2	2	2
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	NA	2	2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2	2	2
B Area Pencucian				
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan	1	1	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	1	1	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi	1	1	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan	2	2	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
7	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c. Dilapisi plastic	1	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin	2	2	2
C Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan				
Umum				
1	Dapur jasaboga terpisah dengan dapur keluarga	NA	1	1
2	Khusus golongan B dan C :			
	a. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2m ²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja	NA	1	1
	b. Tata letak peralatan sesuai alur pengelolaan pangan (alur linear: persiapan - pengolahan pangan - pengemasan, dan seterusnya)	NA	1	1
3	Dinding ruangan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2	2
	b. Tidak retak	2	2	2
	c. Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2	2	2
4	Lantai ruangan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2	2
	b. Tidak retak atau kuat	2	2	2
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2	2
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1
5	Langit-langit:			
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai			
	b. Bersih	1	1	1
	c. Tertutup rapat	2	2	2
		2	2	2

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
			Gol A	Gol B	Gol C
	d.	Tidak ada jamur	2	2	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2	2
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3	3
6	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)		2	2	2
7	Personel yang bekerja pada area ini:				
	a.	Sehat	3	3	3
	b.	Menggunakan APD berupa:			
		1. Celemek	2	2	2
		2. Masker	3	3	3
		3. Hairnet/penutup rambut	3	3	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	2	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3	3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3	3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3	3
	g.	Pada saat mengolah pangan tidak:			
		1. merokok	3	3	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3	3
		3. meludah	3	3	3
		4. mengunyah makanan/permen	3	3	3
		5. menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan	3	3	3
	h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	3
	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	3
8	Pencahayaannya				
	a.	Cukup terang	1	1	1
	b.	Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/ yang mudah pecah	2	2	2
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	2	2	2
9	Tersedia tempat sampah, yang:		2	2	2
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b.	Desain tidak berlubang-lubang	1	1	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3	3	3
	d.	Dilapisi plastik	1	1	1
	f.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
			Gol A	Gol B	Gol C
	g.	Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan keluar minimal 1 x 24 jam)	2	2	2
10		Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3	3
11		Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	3
12		Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	3	3	3
13		Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara	NA	2	2
14		Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2	2
15		Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar	2	2	2
16		Pangan dimasak sampai matang sempurna	3	3	3
17		Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3	3
18		Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3	3
		Fasilitas Higiene Sanitasi Personil			
		Tersedia wastafel, yang:	3	3	3
1	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	2	2	2
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	3	3	3
	c.	Tersedia air mengalir	3	3	3
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2	2	2
	e.	Bahan kuat	1	1	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1	1	1
		Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung ke ruangan/area pengolahan pangan	3	3	3
2		Desain:			
	a.	1. Kuat			
		2. Permukaan halus	1	1	1
		3. Mudah dibersihkan	1	1	1
	b.	Jumlah cukup	1	1	1
		Tersedia:	1	1	1
	c.	1. Air mengalir			
		2. Sabun cuci tangan	3	3	3
		3. Tempah sampah	3	3	3
		4. Tisu/pengering	1	1	1
			2	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3	3	3
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2	2
	d. Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan	2	2	2
	e. Khusus Golongan B dan C: toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	NA	1	1
Peralatan				
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:			
	a. Bahan kuat	2	2	2
	b. Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3	3
	c. Tidak berkarat	3	3	3
	d. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
	e. Bersih sebelum digunakan	3	3	3
	f. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	2
	g. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3	3
	h. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	NA	2	2
3	Peralatan personal (misalnya <i>handphone</i>), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2	2	2
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2	2
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2	2
Penyimpanan Pangan Matang				
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah	3	3	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2	2	2
3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam.	2	2	2
4	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
	a. Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3	3
	b. Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2	2
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	d. Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
	e. Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	f. Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
Pengemasan Pangan Matang				

No		Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
			Gol A	Gol B	Gol C
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)		3	3	3
2	Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)		3	3	3
3	Kotak/kemasan untuk pangan yang matang:				
	a.	Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2	2
	b.	Dicantumkan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1	1	1
Pengangkutan Pangan Matang					
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya		3	3	3
2	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin		3	3	3
3	Khusus jasa boga golongan B dan C: Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang, dengan kriteria:				
	a.	Bersih	NA	2	2
	b.	Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	c.	Terdapat pembersihan secara berkala	NA	2	2
D. Dokumentasi dan Rekaman (di akses di ruangan adminitrasi)					
1	Rekaman Khusus Golongan B dan C (catatan: ruang pengolahan dan adminitrasi pada jasa boga golongan C harus terpisah), dengan kriteria:		NA	1	1
	a.	Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	1	1
	b.	Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2	2
	c.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	2	2
	d.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	NA	1	1
	e.	Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1	1
2	Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan		3	3	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i> IKL)		2	2	2
Rekaman Personel					
1	Pengelola/pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji		2	2	2
2	Golongan A: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)		3	NA	NA
3	Golongan B: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)		NA	3	NA

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	Golongan C:			
4	a. Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasyankes	NA	NA	2
	b. Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (100%)	NA	NA	3
	c. Tersedia jadwal/program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	NA	2
5	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2	2	2
E	Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan lainnya			
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1	1
3	APAR tidak kadaluwarsa	1	1	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1	1	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1	1	1
6	Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor	NA	1	1
7	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1	1	1
Total Ketidaksesuaian				
F	Catatan Lain			

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 355) * 100)$
Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 410) * 100)$
Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 414) * 100)$

Skor Inspeksi:

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene		Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)
1	Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
	a. Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	
	b. Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel makanan memenuhi persyaratan	

Kesimpulan:

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

LAMPIRAN 6

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN RESTORAN (KBLI 56101)

Nama Restoran :

Alamat :

.....

Nama Pengelola/Pemilik/

Penanggung Jawab TPP :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha/NIB :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
Inspeksi Area Luar TPP			
1	Lokasi bebas banjir	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen			
1	Area ruang makan konsumen bersih	1	1
2	Sarana di tempat makan:		
	a. Meja makan bersih	2	2
	b. Kursi/alas duduk bersih	1	1
	c. Peralatan makan bersih dan tertutup	3	3
	d. Tempat bumbu tertutup dan bersih	2	2
3	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk	1	1
4	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, dapat diabaikan)	1	1
5	Memiliki tempat sampah:	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1
	c. Dilapisi plastic	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	f. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1	1
6	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi alami atau buatan)	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
7	Toilet tidak berhubungan langsung dengan area makan atau ada upaya penyekatan jamban/toilet	2	2
	a. Toilet dilengkapi dengan sabun	2	2
	b. Tersedia air mengalir	2	2
	c. Dilengkapi tempat sampah	1	1
	Memiliki wastafel untuk cuci tangan konsumen:	2	2
8	a. Dilengkapi sabun cuci tangan	2	2
	b. Dilengkapi air mengalir	2	2
	c. Mudah dibersihkan	1	1
	d. Dilengkapi tisu/pengering tangan	1	1
	e. Ada petunjuk atau pedoman cara cuci tangan (poster atau tulisan)	1	
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	2	2
10	Personel yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan secara langsung setelah menyentuh uang/kartu pembayaran/mesin pembayaran	3	3
Inspeksi Area Fasilitas Karyawan dan Penerimaan Bahan Baku			
A	Fasilitas Karyawan		
1	Terdapat loker, dengan:	1	1
	a. Terpisah antara laki-laki dan perempuan	1	1
	b. Terdapat aturan tertulis penggunaan loker	1	1
	c. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan	2	2
	d. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	2	2
2	Terdapat tempat istirahat untuk karyawan/penjamah pangan	1	1
B	Area Penerimaan Bahan Baku		
1	Area penerimaan bersih	1	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2	2
3	Transit time cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak	2	2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai	2	2
5	Bahan pangan pada saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan	2	2
6	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a. Memiliki label	2	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2
	c. Tidak kadaluwarsa	2	2
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
7	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2	2
8	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1	1
9	Tidak menggunakan makanan sisa sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2	2
10	Jika terdapat menu yang menggunakan bahan baku es batu, maka es batu kualitas air minum dan disimpan dalam tempat khusus	2	2
11	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2
12	Restoran hotel harus memiliki pintu masuk bahan baku dan pintu keluar pangan matang terpisah	NA	1
Inspeksi Area Dapur			
A	Area Penyimpanan		
1	Dinding ruang penyimpanan:		
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2
	b. Tidak retak	2	2
2	Lantai ruang penyimpanan:		
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2
	b. Tidak retak atau kuat	2	2
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1	1
3	Langit-langit:		
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1
	b. Bersih	1	1
	c. Tertutup rapat	1	1
	d. Tidak ada jamur	2	2
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1
	f. Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2
4	Menggunakan kartu stok (FIFO/FEFO)	1	1
5	Personel yang bekerja pada area ini:		
	a. Sehat	2	2
	b. Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1
	c. Menggunakan pakaian kerja	1	1
6	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1
7	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
	b. Tidak dibuka dengan tangan	1	1
	c. Dilapisi plastic	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	f. Pembuangan minimal 1 X 24 jam	1	1
	Memiliki ventilasi udara, dengan:	1	1
8	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1
	b. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
10	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, tidak menggunakan racun, tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan	3	3
11	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	2
	Area Penyimpanan Bahan Pangan		
	Ruang penyimpanan atau alat penyimpanan bahan pangan:		
	a. Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	2
	b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2
	c. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu $\leq 18^{\circ}\text{C}$ atau dibawahnya	2	2
1	d. Semua bahan pangan disimpan pada rak-rak (<i>pallet</i>) dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit	1	1
	e. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C .	2	2
	f. Tidak terdapat bahan baku pangan yang kadaluwarsa (FIFO/FEFO tidak berjalan)	2	2
	g. Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2
	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):		
	a. Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3
2	b. <i>Chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) & terdapat dokumen monitoringnya yang dilakukan setiap hari	2	2
	d. Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) & terdapat dokumen monitoringnya yang dilakukan setiap hari	2	2
	Area Penyimpanan Kemasan		
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan		
2	Penyimpanan kemasan:	1	1

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			Restoran	Restoran Hotel
	a.	Kemasan produk akhir disimpan dalam kondisi terkemas rapat untuk menghindari kontaminasi	2	2
	b.	Tidak menempel dinding (minimal jarak 5 cm dari dinding)	1	1
	c.	Tidak diletakkan langsung di atas lantai / menggunakan <i>pallet</i> (minimal 15 cm dari lantai)	1	1
	d.	Tidak menempel langit-langit (minimal 60 cm dari langit-langit)	1	1
3	Kemasan untuk pangan harus <i>food grade</i>		2	2
	Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan			
1	Terdapat area/ruangan khusus penyimpanan bahan kimia non pangan		2	2
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)		2	2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan		2	2
	B Area Pencucian			
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan		1	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan		1	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan		1	1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi		1	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan		2	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		2	2
7	Saluran air limbah terdapat <i>grease trap</i> /penangkap lemak		1	1
8	Tersedia tempat sampah, yang:		1	1
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1
	c.	Dilapisi plastic	1	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1
9	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin		2	2
	C Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan			
	Umum			
1	Dinding ruangan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2
	b.	Tidak retak	2	2

No		Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			Restoran	Restoran Hotel
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2	2
2	Lantai ruangan:			
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1	1
3	Langit-langit:			
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1
	b.	Bersih	2	2
	c.	Tertutup rapat	2	2
	d.	Tidak ada jamur	2	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3
4	Personel yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat	3	3
	b.	Menggunakan APD:		
		1. Celemek	2	2
		2. Masker	3	3
		3. Hairnet/penutup rambut	3	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3
	g.	Pada saat mengolah pangan:		
		1. Tidak merokok	3	3
		2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3
		3. Tidak meludah	3	3
		4. Tidak mengunyah makanan/permen	3	3
		5. Menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan langsung	3	3
	h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjapit makanan)	3	3
	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
5	Pencapaian			

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			Restoran	Restoran Hotel
	a.	Cukup terang	1	1
	b.	Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2	2
6	Tersedia tempat sampah, yang:		2	2
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1	1
	b.	Desain tidak berlubang-lubang	1	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	3	3
	d.	Dilapisi plastic	1	1
	e.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	f.	Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan minimal 1 x 24 jam)	2	2
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3
8	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan		3	3
9	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)		3	3
10	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara		2	2
11	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2	2
12	Melakukan thawing/pelunakan pangan dengan benar		2	2
13	Pangan dimasak sampai matang sempurna		3	3
14	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air standar kualitas air minum		3	3
	Fasilitas Higiene Sanitasi Personel			
1	Memiliki wastafel yang mudah diakses dengan:		3	3
	a.	Petunjuk cuci tangan	2	2
	b.	Sabun cuci tangan	3	3
	c.	Tersedia air mengalir	3	3
	d.	Pengering tangan (bisa hand dryer atau tisu dan bukan serbet)	2	2
2	Tersedia toilet (jika rumah makan merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka tetap akses ke jamban/toilet mudah untuk dijangkau)		3	3
	a.	Jumlah cukup	1	1
	b.	Toilet tidak membuka langsung ke ruang pengolahan/ventilasi toilet tidak membuka langsung ke area pengolahan	3	3
	c.	Dilengkapi dengan wastafel dan fasilitasnya (sabun, air mengalir dan pengering) atau sejenisnya	3	3
	d.	Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			Restoran	Restoran Hotel
	e.	Dilengkapi pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tissue dan bukan serbet)	2	2
	f.	Toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	1	1
	Peralatan			
	Peralatan untuk pengolahan pangan:			
1	a.	Bahan kuat	2	2
	b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3
	c.	Tidak berkarat	3	3
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
	e.	Bersih sebelum digunakan	3	3
	f.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2
	g.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3
	h.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat		2	2
3	Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan		2	2
4	Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan		2	2
5	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang		2	2
6	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)		2	2
	Penyimpanan Pangan Matang			
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah		3	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan		2	2
	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
3	a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3
	b.	Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2
	d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> yang dilakukan setiap hari	2	2
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2
	f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> yang dilakukan setiap hari	2	2
	Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)		3	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)		3	3
3	Pangan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan:			

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
	a. Terdapat keterangan tanda batas waktu (<i>expired dated</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2
	b. Terdapat keterangan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1	1
Pengangkutan Pangan Matang			
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya (termasuk penjualan online) atau dikemas rapat	3	3
2	Alat pengangkut pangan matang:		
	a. Bebas dari debu	2	2
	b. Bebas dari bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	3	3
	c. Bebas dari bahan kimia non pangan	3	3
	d. Dilakukan sanitasi secara rutin	3	3
3	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	3
Penyajian Pangan Matang			
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang	3	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C	3	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C	3	3
4	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ (<i>coolbox</i>)	3	3
5	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3
7	Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a. Piring bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
	d. Sedotan bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
D. Dokumentasi dan Rekaman (diakses di ruangan adminitrasi)			
1	Khusus Restoran Hotel:		
	a. Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	1
	b. Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2
	c. Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	2
	d. Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	NA	1

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			Restoran	Restoran Hotel
	e.	Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2
	f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1
2		Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum	3	3
3		Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor)	2	2
4		Tersedia pesan-pesan tentang higiene sanitasi bagi penjamah pangan	1	1
		Rekaman Personel		
1		Sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A dan lain-lain dibuktikan dengan surat keterangan sehat	2	2
2		Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	3	3
		Untuk Restoran Hotel:		
3	a.	Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasyankes	NA	2
	b.	Tersedia jadwal/program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	2
4		Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2	2
		E Keselamatan dan Kesehatan Kerja		
1		Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1
2		Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1
3		APAR tidak kadaluwarsa	1	1
4		Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1	1
5		Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1	1
6		Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1	1
		Total Ketidaksesuaian		
		F Catatan Lain		

Rumus Skor Total Inspeksi:

Restoran = 100 - ((Total ketidaksesuaian / 432) * 100)
Restoran pada Hotel = 100 - ((Total ketidaksesuaian / 445) * 100)

Skor Inspeksi:

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi		Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)
1	Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
	a. Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	
	b. Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel makanan memenuhi persyaratan	

Kesimpulan:

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

LAMPIRAN 7

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP) TERTENTU
(KBLI 10391 dan 10392)

Nama TPP Tertentu :
Alamat :
.....
Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab TPP :
Jumlah Penjamah
Pangan :
Nomor Induk Berusaha/NIB:
Nama Pemeriksa :
Produk yang dijual :
.....
.....
Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Luar TPP		
A	Lokasi Sekitar TPP	
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	Bangunan memiliki pagar pembatas	1
5	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan	1
6	Halaman bangunan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1
7	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel bangunan/dinding produksi	1
8	Tempat sampah:	
	a. Tertutup rapat	1
	b. Tidak ada bau yang menyengat	1
	c. Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan minimal 1 x 24 jam)	1
9	Drainase di area luar:	
	a. Bersih	1
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1
B	Bangunan dan Fasilitasnya	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
1	Dinding bagian luar tidak ada retakan yang membuka ke bagian dalam area bangunan	1
2	Plafon bangunan luar:	
a.	Tidak ada lubang ke area dalam bangunan (tempat sarang atau akses bebas vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1
b.	Tidak ada sawang/bebas kotoran	1
3	Pintu masuk TPP:	
a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
b.	Desain halus/rata	1
c.	Dapat menutup rapat	1
d.	Membuka ke arah luar	1
e.	Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang vektor dan binatang pembawa penyakit seperti plastik <i>curtain</i>)	1
f.	Pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	1
4	Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya) dengan:	1
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
5	Tersedia wastafel sebelum masuk ruang atau bangunan pengolahan	1
6	Wastafel:	
a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	1
b.	Terdapat sabun cuci tangan	2
c.	Tersedia air mengalir	2
d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	1
e.	Bahan kuat	1
f.	Desain mudah dibersihkan	1
C Penanganan Pangan		
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan yang tidak memiliki pelindung	3
2	Pangan matang tidak disimpan di area luar bangunan dalam kondisi terbuka	3
D Fasilitas Karyawan		
1	Loker Karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):	
a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	1
b.	Terdapat tata tertib penggunaan loker	1
c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan	1
d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
2	Terdapat titik kumpul jika terjadi kejadian darurat	1
E	Area Penerimaan Bahan Baku	
1	Area penerimaan bersih	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2
F	Persyaratan Bahan Baku	
1	Bahan pangan saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan	2
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	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2
4	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1
5	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2
6	Air untuk pengolahan pangan menggunakan air kualitas air minum/air sudah diolah/dimasak	2
Inspeksi Area Pengolahan		
A	Area Penyimpanan	
1	Dinding ruang penyimpanan:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1
	b. Tidak retak	1
2	Lantai ruang penyimpanan:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1
	b. Tidak retak atau kuat	1
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
3	Langit-langit:	
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b. Bersih	1
	c. Tertutup rapat	1
	d. Tidak ada jamur	2
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1
	f. Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2
4	Personil yang bekerja pada area ini:	

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
	a.	Sehat	2
	b.	Menggunakan Alat Pelindung Diri/APD (masker) dengan benar	1
	c.	Menggunakan pakaian kerja	1
5	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)		1
6	Tempat sampah:		
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c.	Dilapisi plastic	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	f.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3
8	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan		3
Area Penyimpanan Bahan Pangan			
1	Ruang penyimpanan bahan pangan:		
	a.	Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2
	b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2
	c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau dibawahnya	2
	Penyimpanan bahan pangan:		
	d.	Mengunakan kartu stok	1
		Disimpan di atas <i>pallet</i> (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1
		Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1
		Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1
		Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C	2
	e.		
	f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa	2
g.	Tidak terdapat pangan yang busuk	2	
2	Chiller/freezer (jika ada):		
	a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3
	b.	Chiller/freezer atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2
	d.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>chiller</i>	1
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2
	f.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>freezer</i>	1
Area Penyimpanan Kemasan			1
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan		

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
2	Penyimpanan kemasan:		
	a.	Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1
	b.	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1
	c.	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1
3	Kemasan khusus pangan atau <i>food grade</i>		2
Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan			
1	Terdapat area/ruangan khusus penyimpanan bahan kimia non pangan		2
2	Ruangan penyimpanan bahan kimia non pangan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)		2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan		2
B	Area Pencucian		
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan		1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan		1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan		1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi		1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan		2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		2
7	Tersedia tempat sampah:		2
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c.	Dilapisi plastik	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	f.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin		2
C	Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan		
	Umum		
1	Dinding ruangan:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2
	b.	Tidak retak	2
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2
2	Lantai ruangan:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2
			2

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
3	Langit-langit:		
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b.	Bersih	2
	c.	Tertutup rapat	2
	d.	Tidak ada jamur	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau vektor dan binatang pembawa penyakit)	2
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3
4	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung disimpan di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)		2
5	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a.	Sehat	3
	b.	Menggunakan Alat Pelindung Diri/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 tidak:	
		1. merokok	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. meludah	3
		4. 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 (contohnya sendok, penjapit makanan)	3
	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
6	Pencahayaannya		
	a.	Cukup terang	1
	b.	Lampu <i>tercover</i> disemua area dan <i>cover</i> tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	2

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
7	Tempat sampah:		
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	Desain tidak berlubang	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3
	d.	Dilapisi plastic	1
	f.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	g.	Tidak tumpukan sampah (pembuangan minimal 1 x 24 jam)	2
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan		3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)		3
11	Pembuangan asap area pengolahan dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara		2
12	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2
13	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar		2
14	Pangan dimasak sampai matang sempurna		
Fasilitas Higiene Sanitasi Personel			
1	Wastafel:		
	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	2
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	3
	c.	Tersedia air mengalir	3
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2
	e.	Bahan kuat	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1
2	Terdapat toilet dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan pangan		3
	a.	Desain:	
		1. Kuat	1
		2. Permukaan halus	1
		3. Mudah dibersihkan	1
	b.	Jumlah cukup	1
	c.	Tersedia:	
		1. Air mengalir	3
		2. Sabun cuci tangan	3
		3. Tempah sampah	1
		4. Tisu/pengering	2

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
		5. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2
	d.	Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun & air mengalir) untuk cuci tangan	2
	Peralatan		
		Peralatan untuk pengolahan pangan:	
	a.	Bahan kuat	2
	b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3
	c.	Tidak berkarat	3
1	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		Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	2
3		Peralatan personal, peralatan kantor, dll yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2
4		Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2
5		Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu injuk atau kemoceng)	2
	Penyimpanan Pangan Setengah Matang / Matang		
1		Penyimpanan pangan terpisah (pangan mentah, setengah matang dan matang)	3
2		Wadah penyimpanan pangan matang atau produk akhir terpisah untuk setiap jenis pangan	2
		<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):	
	a.	Khusus menyimpan pangan setengah matang/matang dengan kondisi terkemas	3
3	b.	Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2
	d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i>	2
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2
	f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i>	2
	Pengemasan Pangan Matang / Produk Akhir		
1		Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3
2		Pengemasan pangan matang atau produk akhir harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3
3		Pangan matang atau produk akhir yang disajikan di dalam kotak/kemasan diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Pengangkutan Pangan Matang/Produk Akhir		
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3
3	Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang atau produk akhir, dengan kriteria:	
	a. Bersih	2
	b. Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	2
	c. Terdapat pembersihan secara berkala	2
D. Dokumentasi dan Rekaman (diakses di ruangan adminitrasi)		
1	Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	3
2	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i>)	2
Rekaman Personil		
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A dan lain-lain, dibuktikan dengan surat keterangan sehat	2
2	Pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	3
3	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	3
4	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2
E Keselamatan dan Kesehatan Kerja		
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1
3	APAR tidak kedaluwarsa	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1
6	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1
Total Ketidaksesuaian		
F	Catatan Lai	

Rumus Skor Total Inspeksi:

$$TPP \text{ tertentu} = 100 - (((\text{Total ketidaksesuaian} / 369) * 100)$$

Skor Inspeksi:

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi		Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)
1	Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
	a. Hasil E. coli untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	
	b. Hasil E. coli untuk sampel pangan memenuhi persyaratan	

Kesimpulan:

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

LAMPIRAN 8

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
DEPOT AIR MINUM (KBLI 11052)

Nama DAM :
Alamat :
Nomor Induk Berusaha/NIB :
Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab TPP :
Jumlah Penjamah Pangan
/Operator DAM :
Tanggal/Bulan/Tahun
Mulai Beroperasi :
Lokasi/Tempat Sumber
Air Baku :
Luas bangunan :
Tanggal Penilaian :

No		Kriteria Penilaian	Skor jika tidak sesuai (Lingkari pada kolom yang sesuai)
Inspeksi Area Luar TPP			
A	Lokasi		
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	Desain Bangunan Luar		
1	Bangunan:		
	a.	Bahan bangunan kuat	1
	b.	Mudah dibersihkan	1
	c.	Mudah dalam pemeliharaan	1
	d.	Tidak ada lubang/retakan yang terbuka ke area dalam bangunan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1
	e.	Tidak ada sawang/bebas kotoran	1
2	Terdapat drainase yang:		
	a.	Bersih	1
	b.	Tidak ada luapan air / sumbatan	1
3	Tersedia wastafel untuk cuci tangan		1
4	Wastafel:		
	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	1

b.	Terdapat sabun cair untuk cuci tangan	2
c.	Tersedia air mengalir	2
d.	Tersedia pengering tangan	1
e.	Bahan kuat	1
f.	Desain mudah dibersihkan	1

Inspeksi Area Dalam atau Proses Depot Air Minum

A Desain Bangunan dan Fasilitasnya		
1	Dinding:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1
	b. Tidak retak	1
	c. Berwarna terang	1
2	Lantai:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)	1
	b. Bahan kuat (tidak retak)	1
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1
	d. Kedap air	1
	e. Permukaan rata	1
	d. Tidak licin	1
3	Langit-langit:	
	a. Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)	1
	b. Kuat	1
	c. Mudah dibersihkan	1
	d. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau vektor dan binatang pembawa penyakit)	1
	e. Berwarna terang	1
	f. Ketinggian cukup (peralatan tidak menyentuh langit-langit)	1
4	Pencahayaannya cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1
5	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3
6	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3
7	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2
8	Ventilasi udara cukup	1
9	Terdapat tempat sampah	2
10	Tempat sampah:	
	a. Tertutup rapat	2
	b. Tidak ada bau yang menyengat	2
	c. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2
	d. Pembuangan minimal 1 X 24 jam	1
11	Memiliki akses ke kamar mandi atau jamban	2

12	Jika DAM memiliki toilet di dalam bangunan, maka:		
	a.	Desain:	1
		1. Kuat	1
		2. Permukaan halus	1
		3. Mudah dibersihkan	3
		4. Pintu tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	1
	b.	Jumlah cukup	
	c.	Tersedia:	3
		1. Air mengalir	3
		2. Sabun cair untuk cuci tangan	1
		3. Tempah sampah	2
		4. Tisu/pengering	2
5. Ventilasi yang baik		2	
	6. Petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	
B Penjamah Pangan/Operator DAM			
1	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a.	Sehat	3
	b.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2
	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.	Pada saat menangani pangan tidak:	
		1. merokok	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. meludah	3
	f.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
	g.	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun, dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasilitas pelayanan kesehatan	1
h.	Pengelola/pemilik/penanggung jawab/dan penjamah pangan memiliki sertifikat telah mengikuti pelatihan higiene sanitasi Depot Air Minum	3	
C Peralatan			
1	Peralatan (pipa pengisian air baku, pompa penghisap dan penyedot, keran pengisian air minum, keran pencucian/pembilasan galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi) yang digunakan:		
	a.	Bahan kuat	2
	b.	Tidak berkarat	3
	c.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	e.	Bersih sebelum digunakan	3
	d.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
2	Mikrofilter		
	a.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3

	b.	Dalam masa pakai/tidak kedaluwarsa (dibuktikan dengan dokumen/rekaman mikrofilter dari pabrik)	3
	c.	Terdapat lebih dari satu mikro filter dengan ukuran berjenjang	3
	d.	Pembersihan menggunakan sistem pencucian terbalik (<i>back washing</i>)	3
	e.	Jika sistem pembersihan <i>back washing</i> tidak tersedia, maka DAM harus memiliki jadwal pengantian tabung mikrofilter secara rutin (dibuktikan dengan rekaman penggantian mikrofilter)	3
3		Terdapat peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: <i>Ultra Violet</i> , <i>Ozonisasi</i> atau <i>Reverse Osmosis</i>)	3
		Peralatan sterilisasi:	
	a.	Berfungsi dengan baik	3
4	b.	Masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar pabrikan alat tersebut dibuktikan dengan catatan tanggal pemasangan dan data standar masa pakai alat (dapat diperoleh dari kemasan pabrikan peralatan).	3
		Tandon air baku:	
5	a.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	b.	Tertutup dan terlindungi dari cahaya matahari langsung	2
6		Terdapat fasilitas pencucian dan pembilasan galon air	3
7		Fasilitas pengisian galon air dalam ruangan tertutup	3
		Wadah/galon:	
	a.	Sebelum dilakukan pengisian dilakukan penyikatan bagian dalam galon sekitar 30 detik	3
8	b.	Pembilasan sebelum pengisian dilakukan dengan penyemprotan air produk selama 10 detik	3
	c.	Sesudah terisi maka disimpan dalam kondisi tertutup rapat	3
	d.	Galon yang sudah terisi langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam	1
D	Air Baku		
1		Terdapat bukti tertulis nota pembelian air baku dari perusahaan pengangkutan air/sertifikat sumber air	3
Total Nilai Ketidaksesuaian			165

Rumus Perhitungan = $100 - ((\text{total nilai ketidaksesuaian} / 165) * 100)$

F	Produk Akhir	
1	Produk akhir air minum yang dihasilkan oleh DAM sesuai dengan persyaratan kualitas air minum sesuai peraturan terkait yang berlaku tentang persyaratan kualitas air minum	
2	Melakukan pengujian semua parameter (sesuai persyaratan yang berlaku) minimal sekali dalam 6 (enam) bulan secara mandiri di laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah daerah	

3	Melakukan pengujian <i>E. coli</i> setiap tiga bulan sekali secara mandiri di laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah daerah	
4	Melaporkan hasil analisis air kepada dinas kesehatan minimal dua kali dalam setahun	

LAMPIRAN 9

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN RUMAH MAKAN GOLONGAN A1 DAN A2 (KBLI 56102 dan 56103)

Nama Rumah Makan :

Alamat :

.....

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah
Pangan :

Nomor Induk Berusaha/NIB:

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Rumah Makan : Golongan A1/Golongan A2 * (*coret yang tidak perlu)

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
Inspeksi Area Luar TPP			
1	Lokasi bebas banjir	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1
4	Tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan	NA	2
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen			
1	Area tempat makan konsumen bersih	1	1
2	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, maka abaikan persyaratan ini)	1	1
3	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	1	1
4	Memiliki tempat sampah:	1	1
	a. Tertutup rapat	1	1
	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2	2
5	Tempat/area makan atau meja makan konsumen:		
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	3	3
	b. Utuh/rata	1	1
	c. Kedap air	1	1
6	Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):		

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			A1	A2
	a.	Bersih	3	3
	b.	Utuh	2	2
	c.	Aman bagi kesehatan	3	3
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
7	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari <i>display</i> yang tertutup		3	3
8	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	3
9	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)		3	3
10	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang		3	3
11	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3
12	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>		3	3
Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan				
A	Umum			
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman		2	2
2	Tersedia akses jamban/toilet yang mudah diakses		2	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:			
	a.	Menggunakan air mengalir	2	2
	b.	Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:		3	3
	a.	Air mengalir	3	3
	b.	Sabun cuci tangan	3	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup		2	2
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit		2	2
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit		2	2
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban		2	NA
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan		3	3
11	Lantai:			

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			A1	A2
	a.	Rata	1	1
	b.	Mudah dibersihkan	1	1
12	Memiliki ventilasi udara, dengan:		1	NA
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	NA
	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	NA
	c.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	NA
B Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan				
1	Bahan pangan:			
	a.	Mutu baik	1	1
	b.	Utuh dan tidak rusak	1	1
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:			
	a.	Memiliki label	2	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2	2
	c.	Tidak kadaluwarsa	2	2
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2
3	Pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi:			
	a.	Bersih	2	NA
	b.	Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2	NA
	c.	Tidak terlalu padat	2	NA
4	Bahan pangan:			
	a.	Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (<i>food grade</i>)	2	2
	b.	Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	2
	c.	Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa	2	2
	d.	Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
C Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan				
1	Pencahayaannya cukup terang		2	2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		2	2
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan pangan dengan benar		2	2
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna		3	3
5	Personil yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3
	b.	Menggunakan APD:		
		1. Celemek	2	2
		2. Masker	3	3
		3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut	3	3

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
			A1	A2
	c.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
	d.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3
	e.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3
		Pada saat mengolah pangan:		
		1. Tidak merokok	3	3
		2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3
	f.	3. Tidak meludah sembarangan	3	3
		4. Tidak mengunyah makanan/permen	3	3
		5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3	3
	g.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3
	h.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
	i.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2	2
	j.	Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	3
	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)			
		Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	a.	Bahan kuat	2	2
	b.	Tidak berkarat	3	3
	c.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
1	d.	Bersih sebelum digunakan	3	3
	e.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2
	f.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3
	g.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3
2		Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2
3		Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2
	Penyajian Pangan Matang			
1		Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	3	3
2		Pangan matang panas dijaga pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$	3	3
3		Pangan matang dingin dijaga pada suhu $< 5^{\circ}\text{C}$	3	3
4		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	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
5	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3
7	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a. Piring bersih dan tara pangan	3	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan	3	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan	3	3
	d. Sedotan bersih dan tara pangan	3	3
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
Total Ketidaksesuaian			
D	Catatan Lain		

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan A1 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 225) * 100)$

Golongan A2 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 215) * 100)$

Skor Inspeksi:

Kesimpulan:

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

LAMPIRAN 10

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN GERAI PANGAN JAJANAN (KBLI 56109)

Nama Gerai Pangan Jajanan :

Alamat :

Nama Pengelola/Pemilik/

Penanggung Jawab TPP :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha/NIB :

Nama Pemeriksa :

Lokasi dapur gerai :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Lokasi Sekitar Gerai Jajanan		
1	Lokasi bebas banjir	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1
4	Memiliki tenda/atap pelindung jika beroperasi pada bangunan semi permanen	1
5	Jika menggunakan tenda:	
	a. Bahan kuat dan mudah dibersihkan	1
	b. Kedap air	1
Inspeksi Tempat Penjualan Pangan		
A	Personel	
1	Penjual pangan:	
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3
	b. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	c. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> secara teratur	3
	d. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, 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

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

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

Skor Inspeksi:

Kesimpulan:

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

LAMPIRAN 11

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN GERAI PANGAN JAJANAN KELILING GOLONGAN A1 DAN A2 (KBLI 56104)

Nama Pengelola/Pemilik/

Penanggung jawab :

Kendaraan yang digunakan : (lingkari salah satu)

- | | |
|--------------------|-----------|
| a. Pikulan | d. Sepeda |
| b. Gerobak | e. Motor |
| c. Becak/roda tiga | f. Mobil |

Alamat tempat berjualan :

Waktu Berjualan : Pukuls/d

Rute Berjualan :

Nomor Induk Berusaha/NIB :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Wilayah Kerja Puskesmas

tempat berjualan :

Alamat dapur :

Tipe Jajanan Keliling : Golongan A1 / Golongan A2* (coret yang tidak sesuai)

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
A	Umum		
1	Jalur penjualan yang dilalui memungkinkan pedagang untuk mengakses air yang aman dan jamban/toilet yang bisa digunakan oleh pedagang	2	2
2	Tersedia air bersih untuk cuci tangan penjual, lap bersih atau tisu basah sekali pakai	3	3
B	Personel		
1	Penjual pangan:		
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3
	b. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
	c. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala sebelum menangani pangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> secara teratur	3	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
d.	Setelah menyentuh uang, tidak menyentuh pangan secara langsung	3	3
e.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3
f.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
g.	Perilaku personel:		
	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
C Alat Angkut/Gerobak Pangan			
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
D Peralatan masak / makan			
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

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	3	3
E Pangan Yang Dijual			
1	Jika menggunakan es batu, maka es batu dibuat dari air matang/sudah dimasak atau berasal dari sumber yang terpercaya	3	3
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 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 96) * 100)$

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

Skor Inspeksi:

Kesimpulan:

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

LAMPIRAN 12

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
PANGAN JAJANAN KELILING GOL B (FOOD TRUCKS)
(KBLI 56104)**

Nama Usaha :

Nomor Induk Berusaha/NIB :

Alamat :

Nomor Polisi Kendaraan :

Nama Pengelola/Pemilik/ Penanggung Jawab :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Handphone :

Waktu Berjualan : Pukuls/d

Rute Berjualan :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Lokasi Berjualan		
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
Inspeksi Kondisi Umum Truk Pangan		
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 inlet untuk mengisi ulang air dan outlet untuk pembersihan	2
3	Pintu penutup luar membuka ke bagian atas dilengkapi penyangga (termasuk fasilitas unit pendukung)	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
4	Tempat bahan bakar (gas, dan lain-lain) dirancang sedemikian rupa sehingga tidak bertumpuk dalam ruang persiapan dan tidak terpapar panas berlebihan	1
Keselamatan, Keamanan dan Kesehatan Kerja		
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1
2	Penjamah dapat menunjukkan cara penggunaan APAR	1
3	APAR tidak kadaluwarsa	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1
Inspeksi Penjamah Pangan		
1	Personel yang bekerja:	
	a. Sehat	3
	b. Menggunakan APD:	
	1. Celemek	2
	2. Masker	3
	3. Hairnet/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
	Pada saat mengolah pangan:	
	1. Tidak merokok	3
	2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
	3. Tidak meludah	3
	g. 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, penjapit 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
Inspeksi Area Persiapan & Penyajian Pangan		
A Umum		
1	Bagian dalam kendaraan:	
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	2

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
	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	Pencahayaannya cukup terang di area pengolahan/persiapan pangan		2
	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
4	d.	Dilapisi plastik	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 Fasilitas Higiene Sanitasi Personil			
	Tersedia tempat mencuci tangan, dengan:		3
	a.	Petunjuk cuci tangan	2
1	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
C Peralatan			
	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	a.	Bahan kuat	2
	b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3
	c.	Tidak berkarat	3
1	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

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
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
D Tempat Penyimpanan Bahan Pangan/Pangan		
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
4	Tempat penyimpanan lainnya	
	a. Tersedia tempat penyimpanan lap tangan bersih dan kotor	1
	b. Tersedia tempat penyimpanan lap untuk membersihkan peralatan dan permukaan bersih dan kotor	1
5	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):	
	Jika digunakan untuk menyimpan pangan matang dan mentah:	
	a. 1. Penyimpanan tidak bersebelahan	3
	2. Kondisi pangan mentah atau matang tertutup rapat	3
	b. Kondisi bersih	2
6	c. Beroperasi dengan baik (suhu tercapai)	2
	Bahan mentah seluruhnya terlihat dalam kondisi memenuhi syarat secara organoleptik (warna, bau, bentuk)	3
	Bahan baku pangan dalam kemasan terdaftar/memiliki izin edar, tidak kedaluwarsa dan kemasan tidak rusak	3
E Proses Pengolahan Pangan		
1	Seluruh bahan mentah dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir sebelum diolah	2
2	Pengolahan menghasilkan pangan matang sempurna	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
3	Tidak menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang	3
F Pengemasan Pangan Matang		
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	Kemasan pangan	
	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
G Penyajian Pangan Matang		
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°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ (<i>coolbox</i>)	3
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

LAMPIRAN 13

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN DAPUR GERAI PANGAN JAJANAN (KBLI 56109)

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
Inspeksi Area Luar TPP		
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
Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan		
A	Umum	
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman	2
2	Tersedia akses jamban/toilet	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan:	
	a. Menggunakan air mengalir	2
3	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:	
	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	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan	
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
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
C	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan	
1	Pencahayaan cukup terang	2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
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
	Menggunakan APD:	
	b. 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
	Pada saat mengolah pangan:	
	1. Tidak merokok	3
	2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
	f. 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
1	g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit 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
	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)	
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
	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 Pengemasan Pangan Matang		
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

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
3	Pangan yang dijual adalah pangan yang diolah pada hari yang sama	3
Total Ketidaksesuaian		
D	Catatan Lain	

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

Skor Inspeksi:

Kesimpulan:

TTD Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

LAMPIRAN 14

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
SENTRA PANGAN JAJANAN/KANTIN ATAU USAHA SEJENIS
(KBLI 56109)**

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
Inspeksi Area Luar TPP		
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

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen / Pengelolaan Gedung/Sentra/Kantin		
1	Area tempat makan bersih	1
2	Jika terdapat dinding, maka dinding ruang makan bersih	1
3	Ventilasi udara baik	1
4	Memiliki tempat sampah:	1
	a. Tertutup rapat	1
	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2
	c. Jumlah cukup	1
5	Tempat/area makan atau meja makan konsumen:	
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	3
	b. Utuh/rata	1
	c. Kedap air	1
6	Tidak ada 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 kedaluwarsa	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
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan										
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

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																			
3	b.	Terdaftar atau ada izin edar		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	c.	Tidak kadaluwarsa		2	2	2	2	2	2	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	2	2	2	2	2	2
	Jika terdapat kulkas untuk penyimpanan pangan, maka:																		
	a.	Bersih		2	2	2	2	2	2	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	2	2	2	2	2	2
	c.	Tidak terlalu padat		2	2	2	2	2	2	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	2	2	2	2	2	2
	b.	Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya		2	2	2	2	2	2	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	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	2	2	2	2	2	2
C	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan																		
1	Pencahayaan cukup terang			2	2	2	2	2	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	2	2	2	2	2	
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar			2	2	2	2	2	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	3	3	3	3	3	
5	Personel yang bekerja pada area ini:																		
	a.	Sehat dan bebas dari penyakit menular		3	3	3	3	3	3	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	2	2	2	2	2
		2. Masker		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
		3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut		3	3	3	3	3	3	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	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	3	3	3	3	3	3	

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
	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	
	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)											
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:											
	a.	Bahan kuat	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	b.	Tidak berkarat	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
	d.	Bersih sebelum digunakan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	e.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	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
	g.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	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	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)		3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	Penyajian Pangan Matang											

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
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang		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	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C		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/(coolbox)		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
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum/air 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 display yang tertutup		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	Tempat memajang pangan matang tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	Pengemasan Pangan Matang											
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (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 (food grade)		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

LAMPIRAN 15

PANDUAN PENELUSURAN AKREDITASI LABORATORIUM ATAU LEMBAGA SERTIFIKASI

Dalam melakukan inspeksi, petugas kesehatan lingkungan selalu diminta untuk melakukan verifikasi seperti apakah hasil analisa laboratorium dan laporan kalibrasi valid, serta memastikan bahwa lembaga sertifikasi tertentu sudah diakreditasi oleh KAN. Lampiran ini akan menjelaskan secara singkat informasi yang dapat diakses oleh petugas kesehatan lingkungan untuk memverifikasi laboratorium pengujian atau kalibrasi dan lembaga sertifikasi yang digunakan oleh TPP.

Petugas kesehatan lingkungan dapat mengakses alamat situs berikut untuk melakukan verifikasi terhadap laboratorium pengujian atau kalibrasi, atau lembaga sertifikasi sistem manajemen keamanan pangan:

A. Informasi mengenai lembaga sertifikasi sistem HACCP, dapat diperoleh pada link di bawah ini:

<http://kan.or.id/index.php/documents/terakreditasi/doc17021/sni-iso-iec-17021/lembaga-sertifikasi-sistem-manajemen-haccp>

B. Informasi mengenai laboratorium pengujian, dapat diperoleh pada link di bawah ini:

<http://kan.or.id/index.php/documents/terakreditasi/doc17020/sni-iso-iec-17025/laboratorium-penguji>

C. Informasi mengenai laboratorium kalibrasi, dapat diperoleh pada link di bawah ini:

<http://kan.or.id/index.php/documents/terakreditasi/doc17020/sni-iso-iec-17025/laboratorium-kalibrasi>

Catatan:

- ☐ Perlu diperhatikan, informasi pada situs KAN tersebut akan mengalami pembaruan di masa mendatang, sehingga jika link di atas tidak dapat dibuka, petugas kesehatan lingkungan perlu untuk mengecek data terbaru di situs resmi KAN yang bisa diakses di: <http://kan.or.id>
- ☐ Pastikan selain laboratorium tersebut telah terakreditasi ISO 17025, untuk ruang lingkup pengujian dan kalibrasinya pun sudah terakreditasi KAN.

REFERENSI

- ❑ Codex General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969)
- ❑ SNI CAC/RCP 1:2011 Rekomendasi Nasional Kode Praktis - Prinsip Umum Higiene Pangan
- ❑ Food and Agriculture Organization of the United Nations (2006) FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses, FAO Food and Nutrition Paper 86.
- ❑ Food and Agriculture Organization of the United Nations (2008) Risk-Based Food Inspection Manual, FAO Food and Nutrition Paper 89.
- ❑ Pan American Health Organization (2019) Risk-Based Food Inspection Manual for the Carribbean

**PEDOMAN PENGAWASAN
HIGIENE SANITASI PANGAN
BERBASIS RISIKO**



**KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA**

