

**DAFTAR KBLI KESLING BERDASARKAN PERMENKES NO. 14 TAHUN 2021**

<b>NO.</b>	<b>KETERANGAN USAHA</b>	<b>KBLI</b>
<b>SERTIFIKAT STANDAR</b>		
1	Aktivitas Kebersihan Bangunan dan Industri Lainnya ( Usaha Pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit)	<b>81290</b>
<b>STANDAR SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI (SLHS)</b>		
2	Restoran	<b>56101</b>
3	Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu	<b>56290</b>
4	Jasa Boga Untuk Suatu Event Tertentu (Event Catering)	<b>56210</b>
5	Industri Tahu Kedelai	<b>10391</b>
6	Industri Tempe Kedelai	<b>10392</b>
7	Industri Air Minum Isi Ulang (Depot Air Minum)	<b>11052</b>
<b>STANDAR SERTIFIKAT LAIK SEHAT (SLS) AKOMODASI</b>		
8	Hotel Bintang	<b>55110</b>
9	Apartemen Hotel Service	<b>55194</b>
10	Hotel Melati	<b>55120</b>
11	Villa	<b>55193</b>
12	Pondok Wisata	<b>55130</b>
13	Bumi Perkemahan	<b>55192</b>
14	Persinggahan Caravan dan Taman Caravan	<b>55900</b>
15	Penyediaan akomodasi lainnya (Asrama Sekolah, Kos, dll)	<b>55199</b>
16	Penyediaan Akomodasi Jangka Pendek lainnya (Bungalow Guest House, Cottage dan Motel, dll), Penginapan Remaja (Youth Hotel)	<b>55191</b>
<b>STANDAR LABEL PENGAWASAN/PEMBINAAN (HIGIENE SANITASI PANGAN)</b>		
17	Rumah / warung Makan	<b>56102</b>
	Rumah / warung Makan golongan A1	<b>56102</b>
	Rumah / warung Makan golongan A2	<b>56103</b>
18	Kedai Makanan	<b>56103</b>
19	Penyediaan makanan keliling tempat tidak tetap (Meliputi gerai pangan keliling golongan A1, A2, dan B)	<b>56104</b>
20	Restoran dan penyediaan makanan keliling lainnya (Meliputi gerai pangan jajanan, kantin/sentra pangan jajanan, dan dapur gerai pangan jajanan.	<b>56109</b>
<b>STANDAR SERTIFIKAT LAIK SEHAT (SLS) TEMPAT HIBURAN</b>		
21	Klab Malam Dan Atau Diskotek Yang Utamanya Menyediakan Makanan dan Minuman	56302
22	Klub Malam	93291
23	Karaoke	93292
24	Diskotek	93294

STANDAR SERTIFIKAT LAIK SEHAT (SLS) TEMPAT REKREASI		
25	Aktivitas Taman Bertema Atau Taman Rekreasi lainnya	93219
26	Taman Rekreasi	93211
27	Usaha Arena Permainan	93293
28	Kawasan Pariwisata	68120
29	Aktivitas Spa (Sante Par Aqua)	96122
STANDAR SERTIFIKAT LAIK SEHAT TEMPAT OLAHRAGA		
30	Fasilitas Gelanggang /Arena (Renang, Bowling Dll); Fasilitas Lapangan (Golf, Bulu Tangkis dan Tennis Dll)	93113
31	Permandian Alam	93221

<b>STANDAR SERTIFIKAT LAIK SEHAT (SLS) AKOMODASI</b>	
<b>KBLI 55130 Pondok Wisata</b>	
Persyaratan Umum Usaha	Persyaratan Umum <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dokumen perizinan berusaha dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif</li> <li>2. Pemenuhan persyaratan SLHS 1 (satu) tahun sejak NIB diterbitkan OSS.</li> </ol>
	Persyaratan Perpanjangan SLS <ol style="list-style-type: none"> <li>1. SLS yang masih berlaku</li> <li>2. SLS akomodasi diperpanjang paling lama 3 (tiga) bulan sebelum masa berlaku berakhir.</li> <li>3. Persyaratan perpanjangan SLS sesuai dengan pemenuhan persyaratan standar laik sehat akomodasi.</li> </ol>
Persyaratan Khusus atau Persyaratan Teknis Produk, Proses, dan/atau Jasa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setiap pelaku usaha akomodasi harus memenuhi persyaratan khusus, yakni pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan persyaratan kesehatan.</li> <li>2. Bukti pemenuhan SBMKL dengan menyertakan hasil pemeriksaan laboratorium terakreditasi, untuk media:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Air (parameter fisik, biologi dan kimia yang berhubungan langsung dengan kesehatan) mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan tentang Kualitas Air</li> <li>• Makanan mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan tentang Jasa Boga dan Restoran.</li> <li>• Udara mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Media Udara</li> </ul> </li> <li>3. Bukti pemenuhan persyaratan kesehatan (pada media air, pangan, udara, linen, vektor dan binatang pembawa penyakit), dinilai melalui Inspeksi Kesehatan Lingkungan (menggunakan form IKL) yang dilakukan oleh dinas kesehatan atau otoritas kesehatan bandar udara, pelabuhan, atau lintas batas darat negara</li> <li>4. Ketenagaan :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuktikan pemeriksaan kesehatan secara berkala dan tidak sedang mengidap penyakit menular.</li> <li>• Memiliki pakaian kerja khusus</li> <li>• Daftar SDM dilengkapi dengan Sertifikat pelatihan penjamah pangan dan petugas kebersihan</li> </ul> </li> </ol>

## INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN USAHA AKOMODASI (IKL)/SELF ASSESSMENT

(usaha akomodasi dengan KBLI 55130 Pondok Wisata, KBLI 55192 Bumi Perkemahan, KBLI 55900 persinggahan karavan dan taman caravan, KBLI 55199 Penyediaan Akomodasi lainnya (Asrama sekolah, kos,dll), KBLI 55191 Penyediaan Akomodasi Jangka Pendek Lainnya (Bungalow, Guest House, Cottage dan motel dll); Penginapan Remaja (Youth Hotel)

Objek	URAIAN
<b>I. Tempat (nilai : 12)</b>	
1	Tempat usaha tidak terletak pada daerah rawan longsor
2	Memiliki ruangan yang berfungsi untuk tempat kerja, kamar tidur, ruang tunggu, dan ruang untuk penyimpanan perlengkapan pendukung yang memadai
3	Memiliki perlengkapan pendukung untuk usaha akomodasi (furnitur, tempat tidur, meja, dll) yang memadai
4	Memiliki papan nama tempat usaha akomodasi
5	Memiliki sistem pelayanan usaha akomodasi yang terstandar sesuai jenis akomodasi
6	Memiliki pagar pembatas dengan lingkungan
<b>II. Peralatan (nilai : 10)</b>	
7	Peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk pengaturan udara
8	Perlengkapan instalasi penyediaan air
9	Peralatan/perlengkapan instalasi listrik yang memadai
10	perlengkapan instalasi pemadam kebakaran yang terstandar
11	Perlengkapan pertolongan pada kecelakaan dan kedaruratan (minimal oksigen set dan tandu)
<b>III. Petugas Penjamah makanan dan petugas kebersihan (nilai : 12)</b>	
12	kondisi sehat dan tidak sedang mengidap penyakit menular
13	Surat keterangan mengikuti penyuluhan peningkatan kapasitas penjamah makanan
14	Surat keterangan mengikuti penyuluhan kebersihan usaha akomodasi

<b>IV. Ketersediaan sarana dan bangunan untuk pengunjung (nilai : 18)</b>	
15	bangunan kuat, aman, mudah dibersihkan, dan mudah pemeliharaannya
16	Lantai bangunan kedap air, permukaan rata ,halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta kemiringan cukup landai untuk memudahkan pembersihan dan tidak terjadi genangan air
17	Dinding bangunan kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta warna yang terang dan cerah
18	Atap dan langit-langit bangunan harus kuat, mudah dibersihkan, tidak menyerap debu, permukaan rata, dan mempunyai ketinggian yang memungkinkan adanya pertukaran udara yang cukup
19	Tersedia Kamar dan perlengkapannya dalam keadaan bersih
20	Toilet dalam keadaan bersih
21	Kondisi ruangan <i>lobby</i> , tangga (jika ada), lift (jika ada), dan ruangan pendukung lain dalam keadaan bersih
22	Tersedia tempat sampah yang cukup disetiap ruangan dan tempat sampah sementara disertai dengan ketersediaan SOP pengelolaan sampah
23	Tersedia tempat pengolahan limbah yang memadai sebelum air limbah tersebut dibuang ke saluran pembuangan kota
<b>V. Ketersediaan air (nilai : 9)</b>	
24	Wajib memenuhi persyaratan kualitas air minum minimal parameter fisik dan E.Coli sesuai yang ditetapkan dalam peraturan menteri kesehatan
25	Pengujian contoh air minum wajib dilakukan oleh pihak penyedia akomodasi di laboratorium pemeriksaan kualitas air yang ditunjuk oleh pemerintah kabupaten/kota atau yang terakreditasi
26	Air tersedia sepanjang waktu dalam kondisi cukup
<b>VI. Kondisi udara dan kualitasnya (nilai : 12)</b>	
27	Pencahayaan cukup memadai jika melakukan aktivitas dibawahnya
28	Kondisi kualitas udara dalam setiap ruangan bersih dan nyaman
29	Wajib memenuhi persyaratan kualitas udara minimal parameter debu PM 2.5 sesuai yang ditetapkan dalam peraturan menteri kesehatan
30	Pengujian contoh udara wajib dilakukan oleh pihak usaha akomodasi di laboratorium pemeriksaan kualitas udara yang ditunjuk oleh pemerintah kabupaten/kota atau yang terakreditasi

31	Dilakukan perawatan terhadap sarana pengaturan udara seperti AC dan sejenisnya secara berkala
<b>VII. Kondisi Tempat pengolahan makanan dan minuman dan produknya (nilai : 12)</b>	
32	Menyesuaikan kriteria restoran/jasa boga
<b>VIII. Pengolahan linen (nilai : 6)</b>	
33	Linen yang disediakan dalam keadaan bersih
34	Tersedia SOP pengelolaan linen dan kegiatannya
<b>IX. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit (nilai : 6)</b>	
35	Wajib memenuhi standar dan persyaratan vektor dan binatang pembawa penyakit sesuai peraturan menteri kesehatan
36	Tersedia SOP pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit dan kegiatannya
<b>X. Penilaian sendiri/mandiri (Self Assesment) (nilai : 3)</b>	
37	Setiap pengelola/penanggung jawab wajib melakukan pengawasan terhadap pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan secara terus menerus dan dilaporkan satu kali dalam setahun dalam bentuk penilaian sendiri/mandiri ( <i>self assesment</i> )

Petunjuk Pengisian :

- CARA PENGISIAN : Obyek yang memenuhi syarat diberikan tanda (V) pada kolom " Tanda" yang tersedia. Untuk obyek yang tidak memenuhi persyaratan, kolom tersebut dikosongkan.
- I.

CARA PENILAIAN :

- Penilaian adalah merupakan jumlah obyek yang memenuhi syarat yaitu dengan cara menjumlahkan nilai yang bertanda (V).
- II.
    1. Jika nilai pemeriksaan mencapai 70 atau lebih, maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat.
    2. Jika nilai pemeriksaan di bawah 70 maka dinyatakan belum memenuhi persyaratan laik sehat, dan kepada pihak pemohon diminta segera memperbaiki obyek yang bermasalah

**PERMOHONAN SERTIFIKAT/SURAT KETERANGAN LAIK SEHAT (SLS) AKOMODASI**

Kepada Yth :  
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP)  
Di  
Batam

Dengan Hormat,  
Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :  
Umur :  
NIK :  
Alamat :  
Nama Usaha :  
Alamat :

Mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat/Surat keterangan Laik sehat. Sebagai dasar pertimbangan kami lampirkan :

1. Fotokopi KTP
2. Foto terbaru
3. Surat keterangan domisili usaha
4. Denah lokasi dan bangunan tempat usaha

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Batam,  
Pemohon

Materai 10.000

(.....)