

**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	Karoke	93292
24	Diskotek	93294
<b>STANDAR SERTIFIKAT LAIK SEHAT (SLS) TEMPAT REKREASI</b>		
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
<b>STANDAR SERTIFIKAT LAIK SEHAT TEMPAT OLAHRAGA</b>		
30	Fasilitas Gelanggang /Arena (Renang, Bowling Dll); Fasilitas Lapangan (Golf, Bulu Tangkis dan Tennis Dll)	93113
31	Permandian Alam	93221

<b>STANDAR LABEL PENGAWASAN/PEMBINAAN (HIGIENE SANITASI PANGAN)</b>		
	<b>KBLI 56102 Rumah/Warung makan</b>	
	<b>GOLONGAN A1</b>	
	Persyaratan khusus atau Persyaratan Teknis Produk, Proses, dan/atau Jasa	<p>Penjamah pangan/pelaku usaha/pengelola/pemilik/penanggung jawab</p> <p>a. harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagaimana terlampir.</p> <p>b. mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.</p> <p>c. untuk Pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan prinsip higiene sanitasi pangan.</p>
<b>No</b>	<b>Kriteria Penilaian</b>	
<b>Inspeksi Area Luar TPP</b>		
1	Lokasi bebas banjir	
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	
4	Tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan	
<b>Inspeksi Area Pelayanan Konsumen</b>		
1	Area tempat makan konsumen bersih	
2	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, maka abaikan persyaratan ini)	
3	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	
4	Memiliki tempat sampah:	
	a. Tertutup rapat	
	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	
5	Tempat/area makan atau meja makan konsumen:	
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	
	b. Utuh/rata	
	c. Kedap air	
	Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok,	

6	panci dan lainnya):
	a. Bersih
	b. Utuh
	c. Aman bagi kesehatan
	d. Tara pangan ( <i>food grade</i> )
7	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari <i>display</i> yang tertutup
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>
9	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)
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
11	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini
12	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>
<b>Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan</b>	
<b>A</b>	<b>Umum</b>
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman
2	Tersedia akses jamban/toilet yang mudah diakses
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:
	a. Menggunakan air mengalir Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, b. atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:
	a. Air mengalir b. Sabun cuci tangan
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini

10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan
11	Lantai:a. Rata b.Mudah dibersihkan
	Memiliki ventilasi udara, dengan:
	a. Bahan kuat dan tahan lama
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka
<b>B</b>	<b>Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan</b>
	Bahan pangan:
1	a. Mutu baik
	b. Utuh dan tidak rusak
	Bahan baku pangan dalam kemasan:
2	a. Memiliki label
	b. Terdaftar atau ada izin edar
	c. Tidak kadaluwarsa
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)
	Pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi:
3	a. Bersih
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)
	c. Tidak terlalu padat
	Bahan pangan:
4	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan(food grade)
	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya
	c. Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa
	d. Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit
<b>C</b>	<b>Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan</b>
1	Pencahayaan cukup terang
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan pangan dengan benar
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna
	Personil yang bekerja pada area ini:
a.	Sehat dan bebas dari penyakit menular
b.	Menggunakan APD:
	1. Celemek
	2. Masker

		3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut
	c.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku
	d.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan
	e.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan
5	f.	Pada saat mengolah pangan:
		1. Tidak merokok
		2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung
		3. Tidak meludah sembarangan
		4. Tidak mengunyah makanan/permen
		5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan
	g.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)
	h.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih
	i.	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun
	j.	Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji
	<b>Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)</b>	
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
	a.	Bahan kuat
	b.	Tidak berkarat
	c.	Tara pangan ( <i>food grade</i> )
	d.	Bersih sebelum digunakan
	e.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering
	f.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah
	g.	Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>
	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu	

2	dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)
<b>Penyajian Pangan Matang</b>	
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C
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/(coolbox)
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
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi
7	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:
	Piring bersih dan tara pangan
	Gelas bersih dan tara pangan
	Sendok bersih dan tara pangan
	Sedotan bersih dan tara pangan
<b>Pengemasan Pangan Matang</b>	
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan ( <i>food grade</i> )
<b>Total Ketidaksesuaian</b>	
<b>D</b>	<b>Catatan Lain</b>

**Permohonan Penerbitan**  
**Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) Rumah Makan**

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

Dengan Hormat,  
Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama pengusaha/ pemilik :  
Tempat/ Tanggal Lahir :  
Nomor KTP :  
Alamat :  
:

Mengajukan Permohonan Kepada Bapak / Ibu Untuk dapat menerbitkan sertifikat laik higiene Sanitasi :

Nama Rumah Makan :  
No. NIB :  
Alamat Usaha :  
Telp/ No. HP :

Bersama ini kami lampirkan kelengkapan berkas permohonan sebagai berikut :

1. ( ) Fotocopy KTP Pemohon yang masih berlaku
- 2.( ) Fotocopy Surat Keterangan NIB ( Nomor Induk Berusaha) Berbasis Resiko RBA.
- 3.( ) Fotocopy Sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap saji bagi pengelola / pemilik /penanggungjawab TPP.
- 4.( ) Bukti Hasil Pemeriksaan Laboratorium Standar Baku Mutu
- 5.( ) Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).

Demikian Permohonan ini kami sampaikan dan kami ucapkan terima kasih.

Batam,  
Pemohon

Materai 10.000

( )