

DAFTAR KBLI KESLING BERDASARKAN PERMENKES NO. 14 TAHUN 2021

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

STANDAR LABEL PENGAWASAN/PEMBINAAN (HIGIENE SANITASI PANGAN)

KBLI 56109 Restoran dan Penyediaan Makanan Keliling Lainnya

Persyaratan Khusus atau
Persyaratan Teknis Produk,
Proses, dan/atau Jasa

Penjamah pangan/pelaku usaha/pengelola/ pemilik/penanggung jawab

1. harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagaimana terlampir.
2. mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.
3. untuk Pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan prinsip higiene sanitasi pangan.

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

Formulir Pengelola	
No	Kriteria Penilaian
Inspeksi Area Luar TPP	
1	Lokasi bebas banjir
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen / Pengelola Gedung / Sentra / Kantin	
1	Area tempat makan bersih
2	Jika terdapat dinding, maka dinding ruang makan bersih
3	Ventilasi udara baik
4	Memiliki tempat sampah
	a. Tertutup Rapat
	b. Tidak ada tumpukan sampah, frekuensi pembuangan teratur
	c. Jumlah Cukup
5	Tempat / area makan atau meja makan Konsumen :
	a. Bersih dan mudah dibersihkan
	b. Utuh / rata
	c. Kedap air
6	Tidak ada / bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini
7	Wastafel pengunjung :
	a. Jumlah Cukup
	b. Tersedia air Mengalir
	c. Tersedia sabun cuci tangan
	d. Tersedia pengering tangan (Lap tangan yang bersih/tisu/mesin pengering tangan)
8	Toiled pengunjung dan Pekerja (akses toilet):
	a. Jumlah Cukup
	b. Terpisah bagi laki-laki dan perempuan
	c. Dilengkapisabun cuci tangan atau wastafel untuk cuci tangan setelah dari toliet
9	Tersedia media pesan -pesan kesehatan
10	Tersedia kasir
11	Tersedia tanda peringatan/bahan (Alarm bahaya)
12	Terpasang rambu rambu jalur evakuasi
13	Tersedia APAR, yang :
	a. Tidak Kedaluarsa
	b. Mudah terlihat dan terjangkau
	c. Terdapat petunjuk pemakaian

14	Tersedia alat P3K dan obat yang tidak kadluarsa, jelas dan ada keterangan instruksi yang mudah di mengerti						
15	Penerapan kawasan tan rokok (KTR) di berlakukan di dalam sentra pangan jajan / kantin dan sekitarnya						
16	Tersedia sumber air yang aman untuk pencucian pangan dan peralatan						
Formulir masing-masing Gerai							
Kriteria Penilaian							
Inspeksi Penyiapan Pangan untuk masing-masing TPP							
A	Umum						
1	Tersedia tempat Pencucian peralatan dan bahan pangan :						
	<table border="1"> <tr> <td>a.</td> <td>Menggunakan air mengalir</td> </tr> <tr> <td>b.</td> <td>Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum)</td> </tr> </table>	a.	Menggunakan air mengalir	b.	Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum)		
a.	Menggunakan air mengalir						
b.	Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum)						
2	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:						
	<table border="1"> <tr> <td>a.</td> <td>Air mengalir</td> </tr> <tr> <td>b.</td> <td>Sabun cuci tangan</td> </tr> </table>	a.	Air mengalir	b.	Sabun cuci tangan		
a.	Air mengalir						
b.	Sabun cuci tangan						
3	Tersedia tempat sampah yang tertutup						
4	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit						
5	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit						
6	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban						
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini						
8	Tidak ada bahan kimia non pangan yang disimpan bersebelahan dengan bahan pangan atau pangan matang						
9	Lantai:						
	<table border="1"> <tr> <td>a.</td> <td>Rata</td> </tr> <tr> <td>b.</td> <td>Mudah dibersihkan</td> </tr> </table>	a.	Rata	b.	Mudah dibersihkan		
a.	Rata						
b.	Mudah dibersihkan						
10	Memiliki ventilasi udara, dengan:						
	<table border="1"> <tr> <td>a.</td> <td>Bahan kuat dan tahan lama</td> </tr> <tr> <td>b.</td> <td>Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan</td> </tr> <tr> <td>c.</td> <td>Jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih</td> </tr> </table>	a.	Bahan kuat dan tahan lama	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	c.	Jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih
	a.	Bahan kuat dan tahan lama					
b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan						
c.	Jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih						
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan						
1	Bahan pangan :						
	<table border="1"> <tr> <td>a.</td> <td>Mutu Baik</td> </tr> <tr> <td>b.</td> <td>Utuh dan tidak rusak</td> </tr> </table>	a.	Mutu Baik	b.	Utuh dan tidak rusak		
a.	Mutu Baik						
b.	Utuh dan tidak rusak						

2	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a.	Memiliki label	
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	
	c.	Tidak kadaluwarsa	
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	
3	Jika terdapat kulkas untuk penyimpanan pangan, maka:		
	a.	Bersih	
	b.	Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	
	c.	Tidak terlalu padat	
4	Bahan pangan:		
	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.	Penyimpanan menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)	
	d.	mencegah akses bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	
C	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan		
1	Pencahayaan cukup terang		
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak		
3	Melakukan thawing/pelunakan dengan benar		
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna		
5	Personel yang bekerja pada area ini:		
	a.	Sehat dan bebas dari penyakit menular	
	b.	Menggunakan APD (Alat Pelindung Diri):	
		1. Celemek	
		2. Masker	
		3. Hairnet/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	

		Pada saat mengolah pangan:
	f.	1. Tidak merokok
		2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung
		3. Tidak meludah sembarangan
		4. Tidak mengunyah makanan/permen
		5. Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer terlebih dahulu
	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 kali dalam setahun
	j.	Sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji
		Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)
		Peralatan untuk pengolahan pangan:
	1	a. Bahan kuat
		b. Tidak berkarat
		c. Tara pangan (food grade)
		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 food grade
	2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu 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)
		Penyajian Pangan Matang
	1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang
	2	Pangan matang panas dijaga pada suhu >60°C
	3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C
	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)

5	Es batu sebagai pangan dibuat dari air matang/sudah dimasak atau dari sumber terpercaya
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi
7	Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum/air sudah diolah/dimasak
8	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup
9	Tempat memajang pangan matang tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
10	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup
9	Tempat memajang pangan matang tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
8	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup
9	Tempat memajang pangan matang tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
9	Tempat memajang pangan matang tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
	Pengemasan Pangan Matang
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade)

PERMOHONAN PENERBITAN SERTIFIKAT LIK HIGIENE SANITASI PANGAN

Kepada Yth,
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
(DPMPTSP) Kota Batam
di –
Batam

Dengan hormat,
Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Pemilik :
Tempat / Tgl Lahir :
Nomor KTP :
Alamat :

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Bapak/ Ibu untuk dapat diterbitkannya Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Pangan :

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

Bersama ini kami lampirkan fotokopi kelengkapan berkas permohonan sebagai berikut :

1. () FC Kartu Tanda Penduduk Pemohon yang masih berlaku
2. () FC Surat Keterangan NIB (Nomor Izin Berusaha) Berbasis Resiko
3. () Sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji bagi pengelola/ pemilik/ penanggung jawab TPP
4. () Bukti hasil pemeriksaan Laboraturium Standar Baku Mutu
5. () Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).

Demikian permohonan ini kami sampaikan dan kami ucapkan terimakasih.

Batam,
Pemohon

Materai 10.000

(.....)