

**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<br>(Meliputi gerai pangan keliling golongan A1, A2, dan B)   | <b>56104</b> |
| 20  | Restoran dan penyediaan makanan keliling lainnya<br>(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) TEMPAT HIBURAN</b>                                    |   |
|--|---|
| <b>KBLI 56302 KLAB MALAM DAN ATAU DISKOTEK YANG UTAMANYA MENYEDIAKAN MAKANAN DAN MINUMAN</b> |   |
| Persyaratan Umum Usaha   | <p>Pesyaratan Umum</p> <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>   |
|  | <p>Pesyaratan Perpanjangan SLS</p> <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 Tempat Hiburan.</li> </ol>   |
| Persyaratan Khusus atau Persyaratan Teknis Produk, Proses, dan/atau Jasa                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setiap pelaku usaha tempat hiburan harus memenuhipersyaratan khusus, yakni pemenuhan Standar BakuMutu Kesehatan Lingkungan dan persyaratankesehatan.</li> <li>2. Bukti pemenuhan SBMKL dengan dengan menyertakanhasil pemeriksaan laboratorium terakreditasi, untukmedia: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kualitas air (parameter fisik, biologi dan kimia yangberhubungan langsung dengan kesehatan) mengacupara Peraturan Menteri Kesehatan tentang KualitasAir.</li> <li>• Kualitas Makanan mengacu kepada PeraturanMenteri Kesehatan tentang Higiene dan SanitasiRumah makan dan Restoran. Usaha tempat hiburantersedia pelayanan penyediaan makan minum makaketentuan/kriteria mengacu pada ketentuan/kriteriyang ada pada KBLI 56101 usaha Restoran.</li> <li>• Kualitas Udara mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Media Udara. Parameter kualitas udara wajib memenuhi persyaratan kualitas udara minimal parameter debu PM2.5, dan tembakau (ETS)</li> </ul> </li> <li>3. Bukti pemenuhan persyaratan kesehatan (pada media air, pangan, udara, vektor dan binatang pembawa penyakit), dinilai melalui Inspeksi Kesehatan Lingkungan (menggunakan form IKL) yang dilakukan oleh dinas kesehatan atau otoritas kesehatan bandar udara,</li> </ol> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>pelabuhan, atau lintas batas darat negara, sebagaimana terlampir.</p> <p>4. Ketenagaan:</p> <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> |
|--|---|

**Form Inspeksi Kesehatan Lingkungan Sertifikat Laik Sehat Tempat  
Hiburan/*Self Assesment***

| Objek  | URAIAN   |
|--|--|
| <b>I. Tempat (nilai : 10)</b>  |  |
| 1  | Tempat usaha tidak terletak pada daerah rawan longsor  |
| 2  | Memiliki ruangan yang berfungsi untuk tempat kerja, ruang tempat hiburan, ruang tunggu , dan ruang untuk penyimpanan perlengkapan pendukung yang memadai |
| 3  | Memiliki perlengkapan pendukung untuk usaha tempat hiburan (furnitur, tempat tidur, meja, dll) yang memadai  |
| 4  | Memiliki papan nama tempat usaha tempat hiburan  |
| 5  | Memiliki sistem pelayanan usaha tempat hiburan yang terstandar   |
| <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 : 15)</b> |  |
| 12   | Penjamah makanan memiliki sertifikat pelatihan hygiene sanitasi makanan  |
| 13   | Petugas kebersihan memiliki sertifikat pelatihan petugas kebersihan ( <i>cleaning service</i> )  |
| 14   | Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi   |
| 15   | Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun   |

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

|   |  |
|---|--|
| 30  | Wajib memenuhi persyaratan kualitas udara minimal parameter debu PM 2.5 dan tembakau (ETS) sesuai yang ditetapkan dalam peraturan menteri kesehatan  |
| 31  | Pengujian contoh udara wajib dilakukan oleh pihak usaha tempat hiburan di laboratorium pemeriksaan kualitas udara yang ditunjuk oleh pemerintah kabupaten/kota atau yang terakreditasi   |
| 32  | Dilakukan perawatan terhadap sarana pengaturan udara seperti AC dan sejenisnya secara berkala  |
| <b>VII. Kondisi Tempat pengelolaan makanan dan minuman dan produknya (nilai : 12)</b> |  |
| 33  | Menyesuaikan kriteria KBLI terkait restoran  |
| <b>VIII. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit (nilai : 5)</b>            |  |
| 34  | Wajib memenuhi standar dan persyaratan vektor dan binatang pembawa penyakit sesuai peraturan menteri kesehatan   |
| 35  | Tersedia SOP pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit dan kegiatannya   |
| <b>IX. Penilaian sendiri/mandiri (Self Assesment) (nilai : 3)</b>                     |  |
| 36  | Setiap pengelola/penanggung jawab wajib melakukan pengawasan terhadap pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan hotel secara terus menerus dan dilaporkan 1 (satu) kali dalam setahun bentuk penilaian sendiri/mandiri (self assesment) |
|   |  |

**Petunjuk Pengisian :**

**CARA PENGISIAN :**

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

**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) TEMPAT HIBURAN**

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

(.....)