

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 SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI	
KBLI 56290 Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu	
Persyaratan Umum Usaha	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bukti permohonan perizinan berusaha ke Pemerintah Daerah terkait; 2. Pemenuhan persyaratan SLHS 1 (satu) tahun sejak NIB diterbitkan OSS; 3. Khusus untuk Depot Air Minum (DAM) pemenuhan persyaratan SLHS sebelum persyaratan NIB diterbitkan OSS; 4. Persyaratan Perpanjangan SLHS: <ul style="list-style-type: none"> • SLHS yang masih berlaku; dan • Melengkapi dokumen persyaratan teknis/ persyaratan khusus
Persyaratan Khusus atau Persyaratan Teknis Produk, Proses, dan/atau Jasa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bukti hasil uji laboratorium hasil Pemenuhan Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) Pangan Olahan Siap Saji, yang meliputi biologi dan kimia sebagai berikut: <ol style="list-style-type: none"> a. Parameter biologi yang diperiksa adalah Escherichia coli yang merupakan indikator terjadinya kontaminasi feces pada pangan dan peralatan yang digunakan, dengan baku mutu dan metode pemeriksaan sebagai berikut: <ul style="list-style-type: none"> • Air (<1,1 MPN/100 ml atau <1 CFU/100 ml) • Makanan (<3,6 MPN/gr atau <1,1 CFU/gr) • Usap alat makan (<1.1 CFU/cm²) Alat makan yang dilakukan swab antara lain piring, gelas, sendok, garpu, talenan atau pisau. b. Sampel pangan juga harus negatif dari cemaran kimia (formalin, borax, rhodamine B dan methanil yellow). Pengambilan sampel pangan dan jumlah sampel disesuaikan dengan jenis pangan yang berpotensi atau diduga mengandung bahan kimia berbahaya tersebut. c. Apabila pangan olahan siap saji diduga berpotensi tercemar bahaya lainnya, maka perlu dilakukan pengujian parameter tertentu seperti daerah pertambangan dan kawasan industri. d. Hasil Uji Laboratorium paling lama berlaku 1 (satu) bulan sejak diterbitkan oleh instansi yang berwenang dihitung pada saat pengajuan SLHS. e. Hasil uji laboratorium kualitas air produksi Depot Air Minum (DAM) sesuai dengan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Kualitas Air Minum. f. Untuk memenuhi bukti hasil laboratorium SBMKL pangan olahan siap saji, pelaku usaha berkoordinasi dengan petugas laboratorium/sanitarian/petugas kesehatan lingkungan/petugas kesehatan yang terlatih untuk pengambilan/pemeriksaan sampel pangan olahan siap saji yang diuji pada laboratorium yang terakreditasi Komite Akreditasi Nasional (KAN) atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. 2. Bukti pernyataan pemenuhan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji, dilakukan dengan menggunakan Formulir Inspeksi Kesehatan

	<p>Lingkungan (IKL) oleh tenaga kesehatan dan Formulir Self Assessment oleh pelaku usaha sebagaimana terlampir.</p> <p>Sertifikat pelatihan berlaku lintas daerah dan dikeluarkan oleh:</p> <ol style="list-style-type: none">a. Kementerian Kesehatan;b. Pemerintah Daerah Provinsi;c. Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota; ataud. Organisasi Profesi/Asosiasi/lembaga yang berkompeten di bidang kesehatan lingkungan/keamanan pangan yang terdaftar dan bekerja sama dengan KementKesehatan/dinas kesehatan. Sertifikat kompetensi yang dikeluarkan lembaga terlisensi Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) dan dibina oleh Kementerian Kesehatan, dianggap memenuhi persyaratan sertifikat pelatihan. Jumlah penjamah pangan yang bersertifikat pelatihan terbagi atas: Restoran minimal 50%; <p>3. Penjamah pangan dan Usaha/Pengelola/Pemilik/Penanggung Jawab arus sehat dan bebas dari penyakit menular(contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis lain-lain) serta menjaga kebersihan diri lingkungan dalam pengelolaan usaha panganolahan siap saji berdasarkan prinsip sanitasi. Penilaian mandiri (self assessment) oleh pelakausaha sesuai dengan format yang berlaku.</p>
--	---

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN JASA BOGA / KATERING

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

8	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:	
	a.	Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)
	b.	Tidak ada sawang/bebas kotoran
9	Pintu masuk TPP:	
	a.	Bahan kuat dan tahan lama
	b.	Desain halus / rata
	c.	Dapat menutup rapat
	d.	Membuka ke arah luar
	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>)
f.	Khusus Golongan B dan C : pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	
10	memiliki ventilasi udara (jendela / exhaust / AC / lainnya) dengan:	
	a.	Bahan Kuat dan tahan lama
	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan
	c.	Jika menggunakan exhaust atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih
11	Tersedia ruang / area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)	
12	Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan	
13	Wastafel:	

	a.	Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)
	b.	Terdapat sabun cuci tangan
	c.	Tersedia air mengalir
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)
	e.	Bahan kuat
	f.	Desain mudah dibersihkan
C	Penangan Pangan	
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung	
2	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan	
D	Fasilitas Karyawan	
	Loker karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):	
1	a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)
	b.	Terdapat tata tertib pengguna loker
	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan
E	Area Penerimaan Bahan Baku	
1	Area penerimaan bersih dan rapih	
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan	
3	<i>Transit time</i> bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak	

4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai	
F	Persyaratan Bahan Baku	
1	Bahan Pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut	
2	Bahan baku dalam kemasan:	
	a.	Memiliki label
	b.	Terdaftar atau ada izin edar
	c.	Tidak kedaluwarsa
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)
3	Bahan Pangan yang tidak dikemas / berlabel berasal dari sumber yang jelas / dipercaya	
4	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	
5	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	
6	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	
7	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak	
Inspeksi Area Dalam		
A	Area Penyimpanan Umum	

1	Dinding ruang penyimpanan:	
	a.	Bersih(tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)
	b.	Tidak retak
2	Lantai ruang penyimpanan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)
	b.	Tidak retak atau kuat
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air
d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	
3	Langit-langit:	
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai
	b.	Bersih
	c.	Tertutup rapat
	d.	Tidak ada Jamur
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)
f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	
4	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok First In First Out/First Expired First Out (FIFO/FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis,persyaratan ini dapat diabaikan	
5	Personil yang bekerja pada area ini:	
	a.	Sehat
	b.	Menggunakan APD (masker) dengan benar
c.	Menggunakan pakaian kerja	
6	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	
7	Tempat sampah:	
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya

	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)
	c.	Dilapisi plastik
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)
	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	
Area Penyimpanan Bahan Pangan		
	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:	
1	a.	Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 40^{\circ}\text{C}$
	b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai
	c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya
	d.	Penyimpanan bahan pangan: Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai) Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 Cm Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 Cm

	e.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.
	f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kadaluwarsa
	g.	Tidak terdapat pangan yang busuk
2	<i>Chiller / freezer</i> (jika ada):	
	a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)
	b.	<i>Chiller / freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)
	d.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>chiller</i>
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)
	f.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>freezer</i>
Area Penyimpanan Kemasan		
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	
2	Penyimpanan kemasan:	
	a.	Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 Cm dari lantai)
	b.	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 Cm
	c.	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 Cm
3	Kemasan khusus untuk pangan atau <i>food grade</i>	
Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan		
1	Terdapat area / ruangan khusus (tidak menyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan)	
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	
B	Area Pencucian	
1	Area / tempat pencucian peralatan terpisah dengan area / tempat pencucian pangan	

2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitas	
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan / standar disinfektan	
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum / air yang sudah di olah / dimasak	
7	Tersedia tempat sampah, yang:	
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)
	c.	Dilapisi plastik
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)
e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	
8	Pengeringan dengan menggunakan lap / kain maju yang bersih dan diganti secara rutin	
C	Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan	
	Umum	
1	Dapur jasa boga terpisah dengan dapur keluarga	
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
	b.	Tata letak peralatan sesuai alur pengelolaan pangan (alur linear: persiapan - pengolahan pangan - pengemasan, dan seterusnya)
3	Dinding ruangan:	

	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)
	b.	Tidak retak
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air / minyak dilapisi bahan kedap air / minyak
4	Lantai ruangan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)
	b.	Tidak retak atau kuat
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)
5	Langit-langit:	
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai
	b.	Bersih
	c.	Tertutup rapat
	d.	Tidak ada jamur
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan
6	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)	
7	Personel yang bekerja pada area ini:	
	a.	Sehat
	b.	Menggunakan APD berupa:
		1. Celemek
		2. Masker
	3. <i>Hairnet</i> / penutup rambut	
c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	

d.	Berkuku pendek , bersih dan tidak memakai pewarna kuku	
e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	
f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	
g.	Pada saat mengolah pangan tidak:	
	1. Merokok	
	2. Bersin atau batuk di atas pangan langsung	
	3. Meludah	
	4. Mengunyah makanan / permen	
5. Menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan		
h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	
i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban / sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	
8	Pencahayaan	
	a.	Cukup terang
	b.	Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca / yang mudah pecah
c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	
9	Tersedia tempat sampah, yang:	

	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya
	b.	Desain tidak berlubang-lubang
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)
	d.	Dilapisi plastik
	f.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)
	g.	Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan keluar minimal 1 x 24 jam)
10	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	
11	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	
12	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	
13	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara	
14	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	
15	Melakukan <i>thawing</i> / pelunakan dengan benar	
16	Pangan dimasak sampai matang sempurna	
17	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah / dimasak	
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	
	Fasilitas Higiene Sanitas Personil	

1	Tersedia wastafel, yang:	
	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan
	b.	terdapat sabun cuci tangan
	c.	Tersedia air mengalir
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)
	e.	Bahan kuat
	f.	Desain mudah dibersihkan
2	Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung ke ruangan / area pengolahan pangan	
	a.	Desain:
		1. Kuat
		2. Permukaan halus
		3. Mudah dibersihkan
	b.	Jumlah cukup
	c.	Tersedia:
		1. Air mengalir
		2. Sabun cuci tangan
		3. Tempat sampah
		4. Tisu / pengering
5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan		
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	
d.	Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan	
e.	Khusus golongan B dan C: toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	
Peralatan		
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
	a.	Bahan kuat
	b.	Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)
	c.	Tidak berkarat
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)
	e.	Bersih sebelum digunakan
	f.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering
	g.	Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah
	h.	Peralatan masak / makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>

2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	
3	Peralatan personil (misalnya <i>handphone</i>), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	
4	Alat pengering peralatan seperti lap / kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh mengguakan sapu ijuk atau kemoceng)	
	Penyimpanan Pangan Matang	
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah	
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	
3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam	
	<i>Chiller/ freezer</i> (jika ada):	
4	a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas
	b.	Suhu <i>chiller / freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)
	d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> (Golongan B dan C)
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)
	f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> (Golongan B dan C)
	Pengemasan Pangan Matang	
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	

2	Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	
3	Kotak/kemasan untuk pangan yang matang:	
	a.	Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi
	b.	Dicantumkan nomor sertifikat laik higiene sanitasi
Pengangkutan Pangan Matang		
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	
2	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	
3	Khusus jasa boga golongan B dan C: tersedia kendaraan khusus pengangkutan pangan matang,dengan kriteria:	
	a.	Bersih
	b.	Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit
	c.	Terdapat pembersihan berkala
D.	Dokumentas 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:	
	a.	Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan bangunan
	b.	Tersedia dokumentasi / jadwal pembersihan dan sanitasi
	c.	Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)
	d.	Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah
	e.	Tersedia dokumentasi / jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit
	f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan
2		

	Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i> IKL)	
	Rekaman Personel	
1	Pengelola/ pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	
2	Golongan A:	
	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)	
3	Golongan B:	
	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	
4	Golongan C:	
	a.	Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasyankes
	b.	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (100%)
	c.	Tersedia jadwal / program pelatihan untuk penjamah pangan
5	Malakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	
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	
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	

3	APAR tidak kadaluwarsa
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul
6	Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor
7	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)

**FORMULIR PERMOHONAN PENGAJUAN SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI
JASA BOGA/CATERING**

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 :
Alamat Pemilik :
:
Telp :

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

Nama Perusahaan :
Alamat Perusahaan :
:
Telp :
Jenis Produksi :
Merk Dagang :
Jumlah Karyawan :

Bersama ini kami lampirkan fotokopi kelengkapan berkas permohonan sebagai berikut :

1. () Kartu Tanda Penduduk Pemohon yang masih berlaku.
2. () Sertifikat Pelatihan Penjamah Makanan (50%) dari jumlah karyawan.
3. () Hasil Laboratorium Standar Baku Mutu.
4. () Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga/Catering.
5. () Fotokopi Surat Keterangan NIB (Nomor Induk Berusaha) yang sudah berbasis Resiko.

Demikian permohonan ini kami buat dengan harapan Bapak/Ibu dapat meluluskan permohonan kami dan menerbitkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasa Boga/Catering yang kami produksi dan kami mengucapkan terimakasih.

Batam,
Pemilik Jasa Boga/Catering

Materai 10.000

(.....)