

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 10391 Industri Tahu Kedelai	
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: TPP Tertentu minimal 50%; <ol style="list-style-type: none">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 pelaku usaha sesuai dengan format yang berlaku.4. Penilaian Mandiri (Self Assessment) oleh pelaku usaha sesuai dengan format yang berlaku sebagaimana terlampir pada format IKL.
--	---

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP) TERTENTU**

No	Kriteria Penilaian
Inspeksi Area Luar TPP	
A	Lokasi Sekitar TPP
1	Lokasi bebas banjir
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit
4	Bangunan memiliki pagar pembatas
5	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan
6	Halaman bangunan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan
7	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel bangunan/dinding produksi
8	Tempat sampah:
	a. Tertutup rapat
	b. Tidak ada bau yang menyengat
9	c. Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan minimal 1 X 24 jam)
	Drainase di area luar:
	a. Bersih
9	b. Tidak ada luapan air/sumbatan
	B Bangunan dan Fasilitasnya
1	Dinding bagian luar tidak ada retakan yang membuka ke bagian dalam area bangunan
2	Plafon bangunan luar:
	a. Tidak ada lubang ke area dalam bangunan (tempat sarang atau akses bebas vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)
	b. Tidak ada sawang/bebas kotoran
3	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 vektor dan binatang pembawa penyakit seperti plastik <i>curtain</i>)
f. Pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	
4	Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya dengan:
	a. Bahan kuat dan tahan lama
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan
4	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih
	5 Tersedia wastafel sebelum masuk ruang atau bangunan pengolahan
6	Wastafel:
	a. Terdapat petunjuk cuci tangan
	b. Terdapat sabun cuci tangan
	c. Tersedia air mengalir
6	d. Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)

	e.	Bahan kuat dan tahan lama
	f.	Desain mudah dibersihkan
C	Penanganan Pangan	
1	tidak ada pengelolaan pangan di area luar bangunan yang tidak memiliki pelindung	
2	Pangan matang tidak disimpan di area luar bangunan dalam kondisi terbuka	
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 penggunaan loker
	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan
2	terdapat titik kumpul jika terjadi kejadian darurat	
E	Area Penerimaan Bahan Baku	
1	Area penerimaan bersih	
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan	
F	Persyaratan Bahan Baku	
1	Bahan pangan saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan	
	Bahan baku pangan dalam kemasan:	
2	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	Air untuk pengolahan pangan menggunakan air kualitas air minum/air sudah diolah/dimasak	
Inspeksi Area Pengolahan		
A	Area Penyimpanan	
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)	

	Langit-langit:	
3	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	Personil yang bekerja pada area ini:	
	a. Sehat	
	b. Menggunakan Alat Pelindung Diri/APD (masker) dengan benar	
	c. Menggunakan pakaian kerja	
5	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (<i>cover</i> terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	
6	Tempat sampah:	
	a. Tertutup dan tidak rusak	
	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 minimal 1 X 24 jam)	
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	
8	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan	
Area Penyimpanan Bahan Pangan		
1	Ruang penyimpanan bahan pangan:	
	a. Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	
	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 dibawahnya	
	d.	Penyimpanan bahan pangan:
		Menggunakan kartu stok
		Disimpan diatas pallet (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 kedaluwarsa		
g. Tidak terdapat pangan yang rusak		
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 diatas pallet (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 pangan atau <i>food grade</i>
Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan	
1	Terdapat area/ruangan khusus penyimpanan bahan kimia non pangan
2	Ruangan penyimpanan bahan kimia non pangan 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 sanitasi
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak
7	Tersedia tempat sampah:
	a. Tertutup dan tidak rusak
	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 minimal 1 X 24 jam)	
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin
C Area Persiapan, Pengelolaan dan Pengemasan Pangan	
Umum	
1	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	
2	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)	
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 yang akan diolah tidak langsung disimpan di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)
5		Personil yang bekerja pada area ini:
	a.	Sehat
	b.	Menggunakan Alat Pelindung Diri/APD:
		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 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. Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> terlebih dahulu	
h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan)	
i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	
6		Pencahayaan:
	a.	Cukup terang
	b.	Lampu <i>tercover</i> disemua area dan <i>cover</i> tidak terbuat dari bahan kaca/mudah pecah
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka ke area luar
7		Tempat sampah:
	a.	Tertutup dan tidak rusak
	b.	Desain tidak berlubang
	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 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 mengkontaminasi pangan
10		Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)
11		Pembuangan asap area pengolahan dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara

12	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak
13	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar
14	Pangan dimasak sampai matang sempurna
Fasilitas Higiene Sanitasi Personel	
Wastafel:	
1	a. Terdapat petunjuk cuci tangan
	b. Terdapat sabun cuci tangan
	c. Tersedia air mengalir
	d. Terdapat pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)
	e. Bahan kuat dan tahan lama
	f. Desain mudah dibersihkan
2	Terdapat toilet dan tidak membuka langsung ke ruang 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	
d. Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun & air mengalir) untuk cuci tangan	
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 personal, peralatan kantor, dll 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 menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)
Penyimpanan Pangan Setengah Matang / Matang	
1	Penyimpanan pangan terpisah (pangan mentah, setengah matang dan matang)
2	Wadah penyimpanan pangan matang atau produk akhir terpisah untuk setiap jenis pangan
3	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):

	a.	husus menyimpan pangan setengah matang/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>
	e.	suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)
	f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i>
Pengemasan Pangan Matang / Produk Akhir		
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	
2	Pengemasan pangan atau produk akhir harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	
3	Pangan matang atau produk akhir yang disajikan di dalam kotak/kemasan diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi	
Pengangkutan Pangan Matang / Produk Akhir		
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	
2	Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang atau produk akhir, dengan kriteria:	
	a.	Bersih
	b.	Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit
	c.	Terdapat pembersihan secara berkala
D Dokumentasi dan rekaman (diakses di ruangan administrasi)		
1	Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	
2	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku tapor/formulir <i>self assesment</i>)	
Rekaman Personil		
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A dan lain-lain, dibuktikan dengan surat keterangan sehat	
2	Pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP memiliki sertifikat pelatihan keamanana pangan siap saji	
3	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	
4	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	
E Keselamatan dan Kesehatan Kerja		
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 kedaluwarsa	
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kedaluwarsa	
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	
6	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	
Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi		
1	Hasil analisis pangan di laboratosium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis yang dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
	a.	Hasil E.Coli untuk sampel air minum memenuhi persyaratan
	b.	Hasil E.Coli untuk sampel pangan memenuhi persyaratan

**FORMULIR PERMOHONAN PENGAJUAN SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI
JASA BOGA UNTUK SUATU EVENT TERTENTU**

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

(.....)