### 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 Suati 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	56302
	Minuman	
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 DII); Fasilitas Lapangan (Golf, Bulu Tangkis dan Tennis DII)	93113	
31	Permandian Alam	93221	

STANDAR SERTIFIKAT LAIK SEHAT (SLS) AKOMODASI				
KBLI 55194 Apartemen Hotel Service				
Persyaratan Umum Usaha	Pesyaratan Umum			
	<ol> <li>Dokumen perizinan berusaha dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif</li> <li>Pemenuhan persyaratan SLHS 1 (satu) tahun sejak NIB diterbitkan OSS.</li> </ol>			
	Pesyaratan Perpanjangan SLS			
	SLS yang masih berlaku			
	<ol><li>SLS akomodasi diperpanjang paling lama 3 (tiga) bulan sebelum masa berlaku berakhir.</li></ol>			
	<ol> <li>Persyaratan perpanjangan SLS sesuai dengan pemenuhan persyaratan standar laik sehat akomodasi.</li> </ol>			
Persyaratan Khusus atau	1. Setiap pelaku usaha akomodasi harus memenuhi			
Persyaratan Teknis Produk,	persyaratan khusus, yakni pemenuhan Standar Baku Mutu			
Proses, dan/atau Jasa	Kesehatan Lingkungan dan persyaratan kesehatan.			
	<ul> <li>2. Bukti pemenuhan SBMKL dengan dengan menyertakan hasil pemeriksaan laboratorium terakreditasi, untuk media: <ul> <li>Air (parameter fisik, biologi dan kimia yang berhubungan langsung dengan kesehatan) mengacu para Peraturan Menteri Kesehatan tentang Kualitas Air</li> <li>Makanan mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan tentang Jasa Boga dan Restoran.</li> <li>Udara mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Media Udara</li> </ul> </li> <li>3. Bukti pemenuhan persyaratan kesehatan (pada media air, pangan, udara, linen, vektor dan binatang pembawa penyakit), dinilai melalui Inspeksi Kesehatan Lingkungan (menggunakan form IKL) yang dilakukan oleh dinas kesehatan atau otoritas kesehatan bandar udara, pelabuhan, atau lintas batas darat negara</li> <li>4. Ketenagaan: <ul> <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> </li> </ul>			

# INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN USAHA AKOMODASI (IKL)/ SELF ASSESMENT

(Usaha akomodasi dengan KBLI 55110 hotel bintang, KBLI 55194 Apartemen Hotel Service, KBLI 55120 Hotel Melati, KBLI 551930 Villa)

Objek	Uraian			
I. Tempat (nilai : 12)				
1	Tempat usaha tidak terletak pada daerah rawan longsor			
2	Memiliki ruangan yang berfung si untuk tempat kerja, kamar tidur , ruang tunggu, dan ruang untuk penyimpanan perlengkapan pendukung yang memadai			
3	Memiliki perlengkapan pendukung untuk usaha akomodasi (furniture, tempat tidur, meja, dll) yang memadai			
4	Memiliki papan nama tempat usaha akomodasi			
5	Memiliki sistem pelayanan usaha akomodasi yang terstandar sesuai jenis akomodasi			
6	Memiliki pagar pembatas dengan lingkungan			
II. Peralatan (nilai : 10)				
7	Peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk pengaturan udara			
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)			
III.Petugas Penjama	ah makanan dan petugas kebersihan (nilai : 15)			
12	Penjamah makanan memiliki sertifikat pelatihan higiene sanitasi makanan			
Petugas kebersihan memiliki sertifikat pelatihan petugas kebers usaha akomodasi ( <i>cleaning service</i> )				
14	Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi			
Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1(satu) bula kali dalam setahun				

IV. Ketersediaar	n sarana dan bangunan untuk pengunjung (nilai : 18)	
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 kamar dan perlengkapannya dalam keadaan bersih	
21	Toilet dalam keadaan bersih	
22	Kondisi ruangan <i>lobby</i> , tangga (jika ada), lift (jika ada), dan ruangan pendukung lain dalam keadaan bersih	
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	
V. Ketersediaan	air (nilai : 9)	
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 hotel bintang di laboratorium pemeriksaan kualitas air yang ditunjuk oleh pemerintah kabupaten/kota atau yang terakreditasi	
27	Air tersedia sepanjang waktu dalam kondisi cukup	
VI. Kondisi udara	a dan kualitasnya (nilai : 12)	
28	Pencahayaan cukup memadai jika melakukan aktivitas di bawahnya	
29	Kondisi kualitas udara dalam setiap ruangan bersih dan nyaman	
30	Wajib memenuhi persyaratan kualitas udara minimal parameter debu PM2.5 dan legionella sesuai yang ditetapkan dalam peraturan menteri kesehatan	
31	Pengujian contoh udara wajib dilakukan oleh pihak akomodasi 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			
VII. Kondisi tempat pengolahan makanan dan minuman dan produknya (nilai : 10)				
33	Menyesuaikan kriteria restoran hotel			
VIII. Pengolahan linen (nilai : 5)				
34	Linen yang disediakan dalam keadaan bersih			
35	Tersedia SOP pengelolaan linen dan kegiatannya			
IX. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit ( nilai : 6)				
36	Wajib memenuhi standar dan persyaratan vektor dan binatang pembawa penyakit dan kegiatannya			
37	Tersedia SOP pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit dan kegiatannya			
X. Penilaian sendiri/mandiri (Self Assesment) (nilai : 3)				
38	Setiap pengelola/penanggung jawab wajib melakukan pengawasan terhadap pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan hotel secara terus menerus dan dilaporkan satu kali dalam setahun dalam bentuk penilaian sendiri/mandiri (self assesment)			

#### Petunjuk Pengisian:

I. CARA PENGISIAN

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

#### II. CARA PENILAIAN:

Penilaian adalah merupakan jumlah obyek yang memenuhi syarat yaitu dengan cara menjumlahkan nilai yang bertanda (V).

- 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) AKOMODASI

Kepada Yth :					
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP)					
Di					
	Batam				
Dengan	Hormat	t,			
Saya ya	ng berta	anda tangan dibawah ini :			
Nama		:			
Umur		:			
NIK		:			
Alamat		:			
Nama L	Jsaha	:			
Alamat		:			
Mengaj	ukan pe	rmohonan untuk mendapatkan Sertifikat/Surat k	eterangan Laik sehat. Sebagai dasar		
pertimb	oangan k	kami lampirkan :			
1.	1. Fotokopi KTP				
2.	Foto te	rbaru			
3.	Surat k	eterangan domisili usaha			
4.	Denah	lokasi dan bangunan tempat usaha			
Demikia	an perm	ohonan ini kami sampaikan, atas perhatiannya di	iucapkan terima kasih.		
			Batam,		
			Pemohon		
			Materai 10.000		
			()		
			,		