

PEDOMAN TEKNIS

DARLING PAMAN JAHAT
(KADER LINGKUNGAN PEMANTAUAN
MAKANAN JAJANAN SEHAT)

OLEH : SANTY ERMASARI, AMKL
UPTD PUSKESMAS PARINGIN

DAFTAR ISI :

1.	Latar Belakang	1
2.	Metode dan Strategis Pemecahan Masalah	3
3.	Manfaat	6
4.	Cara Kerja	7
5.	Pedoman Tatalaksana.....	8

LATAR BELAKANG

Makanan jajanan sangat beragam jenisnya dan berkembang pesat di Indonesia. Makanan jajanan dapat memberikan kontribusi zat gizi dalam tubuh, juga merupakan masalah yang perlu menjadi perhatian masyarakat, karena terdapat beberapa makanan jajanan yang tidak higienes sehingga sangat beresiko cemaran yang dapat mengganggu kesehatan.

Anak sekolah dasar sangat rentan dalam masalah ini karena anak tersebut belum mengerti cara memilih jajanan yang sehat sehingga dapat berakibat buruk pada kesehatannya sendiri.

- Anak sekolah biasanya sering melupakan sarapan pagi, dan memilih membeli makanan jajanan di sekolah. Anak – anak membeli makanan jajanan menurut kesukaannya tanpa memikirkan bahan – bahan yang terkandung di dalamnya.
- Program inovasi ini dilakukan berdasarkan data survei lapangan dan penelitian yang di lakukan di SDN Paringin 2. mengingat pentingnya pengawasan makanan jajanan sehat di sekolah maka dirasa perlu untuk pembentukan kader / tim lingkungan untuk memantau para penjual makanan jajanan.

METODE DAN STRATEGI PEMECAHAN MASALAH

Anak-anak merupakan salah satu kelompok yang beresiko tinggi tertular penyakit melalui makanan dan minuman. Anak-anak sering menjadi korban penyakit bawaan makanan akibat konsumsi makanan yang di beli di kantin sekolah atau penjaja kaki lima (WHO 2006). Frekuensi kejadian luarbiasa (KLB) keracunan makanan pada anak di sekolah meningkat pada tahun 2004, KLB tertinggi terjadi pada anak sekolah dasar yaitu 19 kejadian dengan jumlah korban sakit sebanyak 575 orang (Sekretariat jenderal jejaring inteligen pangan 2005). Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan anak.

UPAYA YANG DILAKUKAN SEBELUM INOVASI

- Anak-anak sekolah masih belum tahu tentang makanan jajanan yang sehat dan tidak mengandung bahan berbahaya

UPAYA YANG DILAKUKAN SESUDAH INOVASI

1. Terbentuknya Kader Lingkungan di sekolah.
2. Anak-anak mengkonsumsi makanan jajanan yang sehat dan terhindar dari penyakit.

TAHAPAN INOVASI

1. Petugas menyiapkan alat dan bahan pemeriksaan termasuk surat tugas
2. Petugas mendatangi sekolah
3. Petugas menyiapkan formular inspeksi sanitasi TPM
4. Petugas melatih kader kesling di sekolah
5. Petugas dan kader kesling mendatangi objek TPM
6. Petugas mengisi formulir IS TPM
7. Pemeriksaan sampel TPM
8. Memasukkan data tersebut ke dalam buku rekapan Inspeksi sanitasi TPM dan Entry E-Monev

MANFAAT INOVASI

1. Bagi Dinas Kesehatan
Sebagaimana masukan program inovasi di puskesmas
2. Bagi Puskesmas
Untuk menunjang pelaksanaan kegiatan di puskesmas agar lebih terkoordinir, terpadu dan terarah.
3. Bagi Sanitarian
Sebagai motivasi untuk lebih meningkatkan kinerja lewat program inovasi.
4. Bagi Sasaran
Tercapainya perubahan perilaku siswa dan siswi yang lebih baik seperti tidak membeli jajanan sembarangan dan para penjual makanan jajanan agar menjaga kualitas jualannya.

CARA KERJA



Pedoman Tata Laksana



RAPOR

PENILAIAN MANDIRI KESEHATAN LINGKUNGAN

TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN
MAKANAN JAJANAN





KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

RAPOR

PENILAIAN MANDIRI KESEHATAN LINGKUNGAN

TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN **KANTIN/PANGAN JAJANAN**

DIREKTORAT KESEHATAN LINGKUNGAN
DIREKTORAT JENDERAL KESEHATAN MASYARAKAT

TAHUN 2017

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkah dan rahmat-Nya, buku Rapor Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) bagi pengelola tempat pangan dapat diselesaikan.


Rapor Kesehatan Lingkungan TPP berisi informasi persyaratan penyelenggaraan TPP dan catatan kesehatan lingkungan di TPP. Buku rapor tersedia untuk 4 (empat) jenis TPP yaitu Jasaboga, Rumah Makan/Restoran, Pangan Jajanan, dan Depot Air Minum.

Pengelola TPP yang memanfaatkan buku ini dengan baik diharapkan memiliki bekal pengetahuan kesehatan lingkungan TPP sehingga dapat menerapkan prinsip-prinsip higiene sanitasi pangan dan mengendalikan faktor risiko terjadinya penyakit bawaan pangan.

Buku rapor ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan monitoring dan evaluasi bagi petugas kesehatan lingkungan untuk mewujudkan TPP yang memenuhi syarat kesehatan, sehingga dapat mencegah kejadian keracunan pangan di TPP.

Akhirnya, kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi dalam penyusunan buku ini.

Jakarta, Juni 2017
Direktur Kesehatan Lingkungan,



dr. Imran Agus Nurali, Sp.KO.
NIP 196408081989101001

Penanggung jawab :

Direktur Kesehatan Lingkungan, dr. Imran Agus Nurali, Sp.OK

Tim Penyusun:

1. Tutut Indra Wahyuni, SKM, M. Kes
2. Calvin S. Wattimena, SKM, M. Kes
3. Endang Widyastuti, SKM, M. Epid
4. dr. Carolina R. Akib
5. Rahpien Yuswani, SKM, M. Epid
6. Nia Kurniawati, SKM, MKM
7. Ela Edithya, SKM
8. Tengku Nazly , ST
9. Subaryadi, SE
10. W. Ifke Fredrik, S.Sos
11. Martini Anjani

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
Penjelasan Umum	1
Lima Kunci Keamanan Pangan	3
Penilaian Mandiri Kesehatan Lingkungan	5
Cara Pengisian	6
Form Inspeksi Higiene Sanitasi Pangan	7
Catatan	



PENJELASAN UMUM

Buku rapor Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) berisi lembaran catatan penyelenggaraan kesehatan lingkungan yang telah dilaksanakan oleh pengelola Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) dan bertujuan untuk menilai secara mandiri Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan. Buku rapor ini berdampingan dengan buku Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang dilakukan petugas kesehatan lingkungan di Kabupaten/Kota setempat, sebagai konfirmasi atas penilaian mandiri yang telah dilakukan oleh pengelola Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).

Buku rapor ini hanya boleh diisi oleh pengelola TPP dan Petugas Kesehatan Lingkungan, namun Pengelola TPP/Pemilik buku ini dapat menentukan siapa saja yang boleh melihat dan menggunakan buku rapor ini.

Buku rapor ini harus dijaga jangan sampai rusak dan/ atau hilang, karena berisi catatan-catatan status kesehatan lingkungan bagi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) dan secara rutin setiap 6 (enam) bulan sekali harus diisi oleh pengelola TPP dan disimpan dengan baik.

LIMA KUNCI KEAMANAN PANGAN

JAGALAH KEBERSIHAN



Walaupun kebanyakan mikroba tidak menyebabkan gangguan kesehatan, namun mikroba berbahaya tersebar luas di tanah, air, hewan dan manusia.

Mikroba ini terbawa oleh tangan, serbet, dan peralatan terutama talenan dan kontak sedikit dapat mentransfer mereka ke pangan dan mengakibatkan penyakit akibat pangan :

- Cucilah tangan sesudah dari toilet atau memegang benda kotor.
- Cuci dan sanitasi seluruh permukaan dan peralatan yang digunakan untuk mengolah pangan.
- Jagalah area dapur dan pangan dari serangga, hama dan binatang lainnya.
- Pakai celemek.
- Penjamah dilarang merokok, batuk, bersin saat mengolah pangan.

PISAHKAN PANGAN MENTAH DARI PANGAN MATANG



Pangan mentah, terutama daging sapi, daging unggas dan pangan hasil laut dan cairan yang ditimbulkannya, dapat mengandung mikroba berbahaya yang dapat mencemari pangan lainnya selama pengolahan dan penyimpanan :

- Pisahkan daging sapi, daging unggas dan pangan hasil laut dari pangan lainnya.
- Gunakan peralatan yang terpisah, seperti pisau dan telenan untuk mengolah pangan mentah.
- Simpan pangan dalam wadah untuk menghindari kontak antara pangan mentah dan pangan matang.

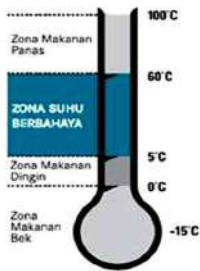
MASAKLAH DENGAN BENAR



Memasak pangan dengan tepat dapat membunuh hampir semua mikroba berbahaya. Penelitian menunjukkan bahwa memasak pangan dengan suhu dalam 70° C dapat dipastikan aman untuk dikonsumsi. Pangan yang benar-benar harus diperhatikan ialah daging cincang, daging panggang utuh, daging potongan besar, ayam utuh dan pangan hasil laut. Masaklah pangan dengan benar terutama daging sapi, daging unggas, telur dan pangan hasil laut :

- Rebuslah pangan, seperti sup sampai mendidih dan pastikan agar suhu dalamnya mencapai 70° C. Untuk daging sapi dan daging unggas, pastikan cairan dalam pangan bening, tidak berwarna merah mudah. Agar lebih yakin, ukur dengan termometer.
- Lakukan proses pemanasan pangan kembali secara benar.

JAGALAH PANGAN PADA SUHU AMAN



Mikroba dapat berkembang biak dengan cepat pada suhu ruang. Dengan menjaga suhu dibawah 8° C atau di atas 63° C, pertumbuhan mikroba lebih lambat/berhenti.

Beberapa mikroba berbahaya tetap dapat tumbuh pada suhu dibawah 8° C :

- Jangan membiarkan pangan matang lebih dari 2 jam di suhu ruang.
- Simpan segera pangan yang cepat rusak ke dalam lemari pendingin (sebaiknya dibawah 8° C).
- Pertahankan pangan panas pada suhu lebih dari 63° C sebelum disajikan.
- Jangan menyimpan pangan terlalu lama dalam lemari pendingin.
- Jangan biarkan pangan beku mencair pada suhu ruang.

GUNAKAN AIR DAN BAHAN BAKU YANG AMAN



Bahan baku, termasuk air dan es dapat terkontaminasi oleh mikroba dan bahan kimia berbahaya. Racun dapat terbentuk dari pangan yang rusak dan berjamur.

Memilih bahan baku dan perlakuan sederhana seperti mencuci dan mengupas kulit, dapat mengurangi resiko yang ada :

- Gunakan air yang aman atau beri perlakuan agar air aman untuk digunakan.
- Pilihlah pangan yang segar dan bermutu.
- Pilihlah cara pengolahan pangan yang menghasilkan pangan aman.
- Cucilah buah atau sayur, terutama yang akan dikonsumsi mentah.
- Jangan mengonsumsi pangan yang sudah kadaluwarsa.

PENILAIAN MANDIRI KESEHATAN LINGKUNGAN

KANTIN/PANGAN JAJANAN

Nama Kantin/Pangan Jajanan :

Penanggung Jawab :

Jumlah Karyawan :

Alamat :

Kab/Kota :

Provinsi :

Tanggal Penilaian :

Petugas Penilai :

CARA PENGISIAN

1. Nama TPP adalah nama kantin/pangan jajanan yang dikelola.
2. Penanggung jawab adalah nama Penanggung Jawab TPP.
3. Jumlah karyawan adalah jumlah pekerja yang bekerja pada kantin/pangan jajanan tersebut.
4. Alamat adalah alamat kantin/pangan jajanan.
5. Nama Kab/Kota adalah nama Kab/Kota dimana kantin/pangan jajanan tersebut berada.
6. Provinsi adalah nama Provinsi dimana kantin/pangan jajanan tersebut berada.
7. Tanggal Penilaian adalah tanggal, bulan dan tahun pada saat dilakukan penilaian mandiri.
8. Kotak penilaian yang berwarna abu-abu, tidak perlu diisi oleh Pemilik/Pengelola TPP.
9. **Petugas Penilai adalah nama petugas dari kantin/pangan jajanan yang diberi tugas untuk melakukan penilaian mandiri.**
10. Untuk setiap variable yang Memenuhi Syarat diberi tanda (V) pada kolom yang tersedia.
11. Untuk variable yang Tidak Memenuhi Syarat diberi tanda silang (X) pada kolom yang tersedia.
12. Jumlah adalah diisi berapa jumlah variable yang Memenuhi Syarat maupun Tidak Memenuhi Syarat.
13. Rekomendasi Petugas Kesling adalah rekomendasi dari petugas Kesehatan Lingkungan/Sanitarian baik Puskesmas maupun Dinas Kesehatan Kab/Kota terkait dengan Penyehatan Pangan.
14. = Kotak penilaian yang berwarna abu-abu hanya diisi oleh petugas.

FORMULIR INSPEKSI HIGIENE SANITASI KANTIN/PANGAN JAJANAN

Nama Kantin/Pangan Jajanan :

Penanggung jawab :

Alamat :

Tanggal Inspeksi :

Petugas Inspeksi :

NO	VARIABEL/KOMPONEN	PENGELOLA		PETUGAS	
		Ya	Tidak	MS	TMS
A.	LOKASI DAN BANGUNAN				
1	Lokasi				
	Tidak berhadapan langsung dengan toilet/WC				
	Terlindung dan cukup jauh dari sumber pencemaran/TPS				
2	Bangunan				
	Secara umum bangunan kantin harus kuat dan bersih				
	Lantai terbuat dari bahan kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan				
	Dinding kuat, rata, mudah dibersihkan				
	Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan				
	Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan bila menggunakan AC, harus dibersihkan minimal setiap 6 bulan				
	Langit-langit tidak bocor dan bebas dari sarang laba-laba				
	Pencahayaan cukup untuk melakukan kegiatan di kantin, minimal 10 lux				
	Secara umum bebas dari lalat, kecoa dan tikus				
B.	BAHAN PANGAN				
	Bahan pangan dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak				
	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)				
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti formalin, borax, rhodaminB, mathil yellow, dll				
	Bahan pangan kemasan tidak kadaluarsa				
C.	PANGAN JADI				
	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)				
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti: formalin, borax, rodamin B, methyl yellow, pewarna textile				
	Bahan tambahan pangan kadarnya memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku				
	Untuk pangan mudah rusak, angka kuman E coli 0;				
	Tidak berbau yang bukan aroma khasnya				
	Tidak berlendir, tidak berjamur				
	Tidak kadaluarsa				
D.	PENYIMPANAN BAHAN PANGAN				
	Penempatan bahan pangan terpisah dengan pangan jadi				
	Ditempat penyimpanan tidak boleh ada bahan pestisida (B3)				
	Tersedia kulkas yang dapat digunakan untuk menyimpan pangan				
E.	DAPUR/RUANG TEMPAT PENGOLAH PANGAN				
	Bangunan dapur harus dijaga kebersihannya				
	Tidak berhubungan langsung dengan dengan jamban dan peturasan				
	Meja dapur mudah dibersihkan				
	Tersedia sarana atau alat yang berfungsi sebagai jalan keluar asap				
	Ruang dapur harus bebas serangga dan tikus				
	Pencahayaan minimal 10 foot candle				
	Lantai rata, mudah dibersihkan dan tidak licin				
	Tersedia sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun				
	Tersedia tempat pencucian peralatan				
	Tersedia tempat sampah yang kuat, kedap air dan bertutup				
F.	PERALATAN PENGOLAH PANGAN				
	Alat pengolahan pangan harus bersih, tidak retak, tidak luntur, tidak berkarat				
	Menggunakan lap/serbet yang bersih, tidak kotor				

NO	VARIABEL/KOMPONEN	PENGELOLA		PETUGAS	
		Ya	Tidak	MS	TMS
	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan				
	Talenan tidak boleh terbuat dari kayu				
G	PENYAJIAN/PENJUALAN PANGAN				
	Wadah penyajian harus tertutup, tidak berkarat, bersih dan tara pangan (food grade)				
	Waktu penyajian tidak boleh lebih dari 6 jam setelah pemasakan untuk pangan protein tinggi dan bersantan (setelah lebih 6 jam harus dipanaskan kembali)				
	Tiap jenis pangan disajikan dalam wadah yang terpisah				
	Etalase mudah dibersihkan, tidak berkarat, tidak terbuat dari bahan yang mengandung bahan berbahaya beracun (timah hitam, arsenik, tembaga, cadmium, air raksa, seng, antimon, chromium)				
H	FASILITAS SANITASI				
1	Air Bersih (kualitas dan kuantitas)				
	Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup				
	Kualitas air bersih harus memenuhi keputusan menteri kesehatan				
	Tempat penampungan air bersih tertutup				
2	Air limbah				
	Saluran air limbah terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan mengalir lancar				
	Air limbah dari dapur dilengkapi perangkap lemak				
3	Sampah				
	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup, dan mudah dibersihkan				
	Sampah harus segera dibuang, maksimal dalam waktu 1 x 24 jam				
	Sampah basah dan kering dipisah				
	Tempat sampah basah dilapisi dengan kantong plastik				
4	Tempat cuci tangan				
	Tersedia tempat cuci tangan/wastafel, sabun, dan alat pengering tangan				
	Air untuk tempat cuci tangan harus mengalir				
5	Tempat cuci peralatan				
	Dapat berupa bak atau ember				
	Tersedia air bersih yang cukup dan mengalir, dilengkapi dengan sabun/detergent				
	Disekitar tempat cuci alat tidak boleh ada air yang tergenang				
I	PENJAMAH PANGAN KANTIN				
	Mengikuti kursus penjamah pangan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwenang				
	Sehat, tidak menderita penyakit menular dan penyakit kulit				
	Melakukan test/pemeriksaan kesehatan secara rutin, minimal 6 bulan sekali				
	Menugaskan pakaian kerja/celemek dan tutup kepala yang bersih				
	Selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh pangan				
	Selalu cuci tangan pakai sabun setelah buang air besar maupun air kecil				
	Tidak merokok saat menyajikan pangan dan minuman				
	Menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah pangan				
	Kuku tangan pendek, tidak kotor dan tidak menggunakan pewarna kuku (kutek)				
	Tidak boleh menggunakan cincin dan atau gelang yang berukir				
	TOTAL				

Catatan : 1. Jawablah setiap pertanyaan dengan mencontreng (✓) : sesuai kondisi 2. Memenuhi syarat kesehatan jika 80% jawaban YA/...../..... Petugas HSP NIP :
--	---

Hasil Penilaian dan Rekomendasi : 	Tanggal Penilai Mandiri :/...../..... Pengelola/Penanggungjawab Tanggal Inspeksi Kesling :/...../..... Petugas Kesehatan Lingkungan
---	--

FORMULIR INSPEKSI HIGIENE SANITASI KANTIN/PANGAN JAJANAN

Nama Kantin/Pangan Jajanan :

Penanggung jawab :

Alamat :

Tanggal Inspeksi :

Petugas Inspeksi :

NO	VARIABEL/KOMPONEN	PENGELOLA		PETUGAS	
		Ya	Tidak	MS	TMS
A.	LOKASI DAN BANGUNAN				
1	Lokasi				
	Tidak berhadapan langsung dengan toilet/WC				
	Terlindung dan cukup jauh dari sumber pencemaran/TPS				
2	Bangunan				
	Secara umum bangunan kantin harus kuat dan bersih				
	Lantai terbuat dari bahan kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan				
	Dinding kuat, rata, mudah dibersihkan				
	Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan				
	Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan bila menggunakan AC, harus dibersihkan minimal setiap 6 bulan				
	Langit-langit tidak bocor dan bebas dari sarang laba-laba				
	Pencahayaan cukup untuk melakukan kegiatan di kantin, minimal 10 lux				
	Secara umum bebas dari lalat, kecoa dan tikus				
B.	BAHAN PANGAN				
	Bahan pangan dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak				
	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)				
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti formalin, borax, rhodaminB, mathil yellow, dll				
	Bahan pangan kemasan tidak kadaluarsa				
C.	PANGAN JADI				
	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)				
	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti: formalin, borax, rodamin B, methyl yellow, pewarna textile				
	Bahan tambahan pangan kadarnya memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku				
	Untuk pangan mudah rusak, angka kuman E coli 0;				
	Tidak berbau yang bukan aroma khasnya				
	Tidak berlendir, tidak berjamur				
	Tidak kadaluarsa				
D.	PENYIMPANAN BAHAN PANGAN				
	Penempatan bahan pangan terpisah dengan pangan jadi				
	Ditempat penyimpanan tidak boleh ada bahan pestisida (B3)				
	Tersedia kulkas yang dapat digunakan untuk menyimpan pangan				
E.	DAPUR/RUANG TEMPAT PENGOLAH PANGAN				
	Bangunan dapur harus dijaga kebersihannya				
	Tidak berhubungan langsung dengan dengan jamban dan peturasan				
	Meja dapur mudah dibersihkan				
	Tersedia sarana atau alat yang berfungsi sebagai jalan keluar asap				
	Ruang dapur harus bebas serangga dan tikus				
	Pencahayaan minimal 10 foot candle				
	Lantai rata, mudah dibersihkan dan tidak licin				
	Tersedia sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun				
	Tersedia tempat pencucian peralatan				
	Tersedia tempat sampah yang kuat, kedap air dan bertutup				
F.	PERALATAN PENGOLAH PANGAN				
	Alat pengolahan pangan harus bersih, tidak retak, tidak luntur, tidak berkarat				
	Menggunakan lap/serbet yang bersih, tidak kotor				

NO	VARIABEL/KOMPONEN	PENGELOLA		PETUGAS	
		Ya	Tidak	MS	TMS
	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan				
	Talenan tidak boleh terbuat dari kayu				
G	PENYAJIAN/PENJUALAN PANGAN				
	Wadah penyajian harus tertutup, tidak berkarat, bersih dan tara pangan (food grade)				
	Waktu penyajian tidak boleh lebih dari 6 jam setelah pemasakan untuk pangan protein tinggi dan bersantan (setelah lebih 6 jam harus dipanaskan kembali)				
	Tiap jenis pangan disajikan dalam wadah yang terpisah				
	Etalase mudah dibersihkan, tidak berkarat, tidak terbuat dari bahan yang mengandung bahan berbahaya beracun (timah hitam, arsenik, tembaga, cadmium, air raksa, seng, antimon, chromium)				
H	FASILITAS SANITASI				
1	Air Bersih (kualitas dan kuantitas)				
	Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup				
	Kualitas air bersih harus memenuhi keputusan menteri kesehatan				
	Tempat penampungan air bersih tertutup				
2	Air limbah				
	Saluran air limbah terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan mengalir lancar				
	Air limbah dari dapur dilengkapi perangkap lemak				
3	Sampah				
	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup, dan mudah dibersihkan				
	Sampah harus segera dibuang, maksimal dalam waktu 1 x 24 jam				
	Sampah basah dan kering dipisah				
	Tempat sampah basah dilapisi dengan kantong plastik				
4	Tempat cuci tangan				
	Tersedia tempat cuci tangan/wastafel, sabun, dan alat pengering tangan				
	Air untuk tempat cuci tangan harus mengalir				
5	Tempat cuci peralatan				
	Dapat berupa bak atau ember				
	Tersedia air bersih yang cukup dan mengalir, dilengkapi dengan sabun/detergent				
	Disekitar tempat cuci alat tidak boleh ada air yang tergenang				
I	PENJAMAH PANGAN KANTIN				
	Mengikuti kursus penjamah pangan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwenang				
	Sehat, tidak menderita penyakit menular dan penyakit kulit				
	Melakukan test/pemeriksaan kesehatan secara rutin, minimal 6 bulan sekali				
	Menugaskan pakaian kerja/celemek dan tutup kepala yang bersih				
	Selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh pangan				
	Selalu cuci tangan pakai sabun setelah buang air besar maupun air kecil				
	Tidak merokok saat menyajikan pangan dan minuman				
	Menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah pangan				
	Kuku tangan pendek, tidak kotor dan tidak menggunakan pewarna kuku (kutek)				
	Tidak boleh menggunakan cincin dan atau gelang yang berukir				
	TOTAL				

Catatan : 1. Jawablah setiap pertanyaan dengan mencontreng (✓) : sesuai kondisi 2. Memenuhi syarat kesehatan jika 80% jawaban YA/...../..... Petugas HSP NIP :
--	---

Hasil Penilaian dan Rekomendasi : _____ _____ _____ _____	Tanggal Penilai Mandiri :/...../..... Pengelola/Penanggungjawab Tanggal Inspeksi Kesling :/...../..... Petugas Kesehatan Lingkungan
---	--