

**BERITA DAERAH
KOTA BEKASI**



NOMOR : 65

2019

SERI : E

**PERATURAN WALI KOTA BEKASI
NOMOR 65 TAHUN 2019**

TENTANG

**SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI RESTORAN/RUMAH MAKAN,
JASABOGA DAN DEPOT AIR MINUM**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

WALI KOTA BEKASI,

Menimbang

- a. bahwa sesuai ketentuan Pasal 2 ayat (2) Keputusan Menteri Kesehatan Nomor : 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran, ketentuan Pasal 8 ayat (1) Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan ketentuan pasal 4 ayat (2) Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2014 tentang Higiene Sanitasi DAM untuk memperoleh izin usaha Restoran/Rumah Makan/Jasaboga/DAM harus memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan;
- b. bahwa untuk optimalisasi pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu adanya pengaturan lebih lanjut;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Wali Kota tentang Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

Mengingat

1. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3273);

2. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1996 tentang Pembentukan Kotamadya Tingkat II Bekasi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 111, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3663);
3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
4. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
5. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
6. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58 Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
7. Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2014 tentang Administrasi Pemerintahan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 292, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5601);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 184, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5570);

10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492/Permen/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 736/Permen/VI/2010 tentang Tata Laksana Pengawasan Kualitas Air Minum;
12. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Permen/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga;
13. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2014 tentang Higiene Sanitasi DAM;
14. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;
15. Peraturan Daerah Kota Bekasi Nomor 06 Tahun 2016 tentang Urusan Pemerintahan yang Menjadi Kewenangan Daerah Kota Bekasi (Lembaran Daerah Kota Bekasi Tahun 2016 Nomor 6 Seri E);
16. Peraturan Daerah Kota Bekasi Nomor 07 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kota Bekasi (Lembaran Daerah Kota Bekasi Tahun 2016 Nomor 7 Seri D), sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Daerah Kota Bekasi Nomor 15 Tahun 2017 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Kota Bekasi Nomor 07 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah (Lembaran Daerah Kota Bekasi Tahun 2017 Nomor 15 Seri D);
17. Peraturan Daerah Kota Bekasi Nomor 01 Tahun 2018 tentang Pengawasan Kualitas Air Minum dan Tempat Pengelolaan Makanan Siap Saji (Lembaran Daerah Kota Bekasi Tahun 2018 Nomor 1 Seri E).

Memperhatikan : Berita Acara Rapat Pembahasan Peraturan Walikota tentang Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan Depot Air Minum di Kota Bekasi Tahun 2019 Nomor 440/4101/DINKES.KESMAS tanggal 28 mei 2019.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN WALI KOTA TENTANG SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI RESTORAN/RUMAH MAKAN, JASABOGA DAN DEPOT AIR MINUM.

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam peraturan Wali Kota ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah Kota adalah Kota Bekasi.
2. Pemerintah Daerah Kota adalah Wali Kota sebagai unsur penyelenggara pemerintah daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
3. Wali Kota adalah Wali Kota Bekasi.
4. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kota Bekasi.
5. Depot Air Minum yang selanjutnya disingkat DAM adalah usaha yang melakukan proses pengolahan air baku menjadi air minum dalam bentuk curah dan menjual langsung pada konsumen.
6. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.
7. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.
8. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang pemanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
9. Jasa Boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.
10. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan.
11. Inspeksi Kesehatan Lingkungan adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan secara langsung teradap media lingkungan dalam rangka pengawasan berdasarkan standar, norma dan baku mutu yang berlaku untuk meningkatkan kualitas lingkungan yang sehat.
12. Laboratorium adalah tempat riset ilmiah, eksperimen, pengukuran ataupun pelatihan ilmiah dilakukan.
13. Analisis adalah penyelidikan terhadap suatu peristiwa untuk mengetahui keadaan sebenarnya.
14. Higiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi yang berasal dari tempat, peralatan dan penjamah terhadap makanan dan air minum agar aman dikonsumsi.

15. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan yang menerangkan bahwa Restoran/Rumah Makan/Jasaboga/DAM telah memenuhi persyaratan higiene sanitasi.
16. Sanitarian adalah tenaga kesehatan yang berwenang untuk melakukan kegiatan pengamatan, pengawasan dan pemberdayaan masyarakat dalam rangka perbaikan kualitas kesehatan lingkungan untuk dapat memelihara, melindungi dan meningkatkan cara cara hidup bersih dan sehat.
17. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan.
18. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan.
19. Pemohon adalah pengusaha Restoran/Rumah Makan/Jasaboga/DAM atau yang dikuasakan yang mengajukan permohonan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

BAB II MAKSUD DAN TUJUAN Pasal 2

Peraturan Wali Kota ini dimaksudkan sebagai pedoman bagi pengusaha Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM dalam menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi guna memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

Pasal 3

Peraturan Wali Kota ini bertujuan untuk :

- a. memenuhi proses Sertifikat Laik Higiene Sanitasi bagi pengusaha Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM;
- b. memberikan kepastian hukum dan keamanan bagi konsumen atas makanan dan minuman yang dikonsumsinya; dan
- c. meningkatkan pembinaan dan pengawasan terhadap Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM yang menyediakan makanan dan minuman agar memenuhi persyaratan higiene sanitasi.

BAB III TATA CARA PENERBITAN Bagian Kesatu Umum

Pasal 4

- (1) Setiap pengusaha Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM yang menyediakan makanan dan minuman wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

- (2) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi diberikan setelah pemohon memenuhi persyaratan administrasi, teknis dan uji laboratorium.
- (3) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi diberikan sesuai dengan lokasi usaha Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM.
- (4) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi diterbitkan oleh Dinas Kesehatan.

Bagian Kedua Tata Cara

Pasal 5

- (1) Dalam memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi pemohon mengajukan surat permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan dengan melampirkan persyaratan administrasi.
- (2) Berdasarkan permohonan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) di atas untuk menilai pemenuhan persyaratan teknis Dinas Kesehatan dapat disertai petugas sanitarian puskesmas wilayah setempat melakukan inspeksi kesehatan lingkungan Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM bersangkutan.
- (3) Selain inspeksi kesehatan lingkungan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Dinas Kesehatan juga melakukan uji laboratorium.
- (4) Berdasarkan hasil inspeksi kesehatan lingkungan dan uji laboratorium sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ayat (2) dan ayat (3), Kepala Dinas Kesehatan menetapkan Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM bersangkutan dinyatakan telah memenuhi standar higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang undangan.

Pasal 6

- (1) Dalam hal Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM dinyatakan telah memenuhi higiene sanitasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (4), Kepala Dinas Kesehatan mengeluarkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi bagi Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM bersangkutan.
- (2) Dalam hal Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM belum memenuhi higiene sanitasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (4) Kepala Dinas Kesehatan melakukan tindakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.

Pasal 7

Dalam rangka efektifitas, efisiensi dan optimalisasi pelaksanaan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi, Kepala Dinas Kesehatan dapat membentuk Tim Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi dengan Keputusan Kepala Dinas Kesehatan.

Bagian Ketiga
Persyaratan Administrasi

Pasal 8

Persyaratan administrasi sebagaimana dimaksud pada Pasal 5 terdiri dari :

- a. fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemohon;
- b. pas foto terbaru 4 x 6 cm masing masing sebanyak 2 (dua) lembar;
- c. fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha;
- d. denah bangunan dapur dan fasilitas pendukung lainnya;
- e. surat penunjukan tenaga sanitarian atau tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi sebagai penanggung jawab restoran/rumah makan, Jasaboga dan DAM;
- f. fotokopi ijazah tenaga sanitarian atau sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi;
- g. fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan minimal satu orang;
- h. surat keterangan sehat karyawan dari Puskesmas wilayah atau klinik.

Bagian Keempat
Persyaratan Teknis Rumah Makan/Restoran

Pasal 9

- (1) Persyaratan teknis untuk Rumah Makan/Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5, meliputi :
 - a. lokasi dan bangunan;
 - b. fasilitas sanitasi;
 - c. dapur, ruang makan dan gudang makanan;
 - d. makanan;
 - e. pengolahan makanan;
 - f. tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
 - g. penyajian makanan;
 - h. peralatan; dan
 - i. penjamah.
- (2) Penjelasan Persyaratan di maksud pada ayat (1) tercantum dalam lampiran Peraturan Wali Kota ini.

Bagian Kelima
Persyaratan Teknis Jasaboga

Pasal 10

- (1) Persyaratan teknis untuk Jasaboga sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5, meliputi :
 - a. bangunan;
 - b. fasilitas sanitasi;

- c. peralatan;
 - d. penjamah; dan
 - e. makanan.
- (2) Penjelasan Persyaratan Tekhnis di maksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran Peraturan Wali Kota ini

Bagian Keenam
Persyaratan Teknis DAM

Pasal 11

- (1) Persyaratan Higiene Sanitasi Depot Air Minum meliputi aspek :
- a. tempat;
 - b. peralatan;
 - c. penjamah ;
 - d. air baku; dan
 - e. air minum.
- (2) Penjelasan Persyaratan tekhnis dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam lampiran Peraturan Wali Kota ini.

Bagian Ketujuh
Persyaratan Uji Laboratorium

Pasal 12

- (1) Pemeriksaan laboratorium Rumah Makan/Restoran dan Jasaboga, meliputi :
- a. cemaran kimia pada makanan negatif (boraks, formalin, methanil yellow dan rodhamin B dan sebagainya jika diperlukan);
 - b. angka kuman *e.coli* pada makanan 0 (nol) per gram contoh makanan;
 - c. angka kuman *e.coli* pada air minum 0 (nol) per 100 (seratus) ml contoh air minum;
 - d. angka kuman pada peralatan makan 0 (nol);
 - e. kandungan kimia pada air minum tidak melebihi nilai baku mutu;
 - f. tidak diperoleh adanya *carrier* (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/*rectal swab*).
- (2) Pemeriksaan laboratorium DAM, meliputi :
- a. angka kuman *e.coli* pada air minum 0 (nol) per 100 (seratus) ml contoh air minum;
 - b. kandungan kimia pada air minum tidak melebihi nilai baku mutu;
 - c. air baku memenuhi persyaratan fisik, kimia, dan mikrobiologi;

- d. angka kuman pada peralatan (kran air minum) 0 (nol);
 - e. tidak diperoleh adanya *carrier* (pembawa kuman patogen) pada karyawan yang diperiksa (usap dubur/*rectal swab*).
- (3) Penentuan jumlah sampel dititik beratkan pada sampel yang berpotensi menimbulkan risiko terjadinya gangguan kesehatan.

BAB IV MASA BERLAKU

Pasal 13

- (1) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang.
- (2) Perpanjangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus diajukan paling lambat 2 (dua) bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Laik Higiene Sanitasi berakhir.

Pasal 14

Terhadap pemohon yang telah memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi wajib meletakkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi tersebut pada tempat yang mudah dibaca oleh konsumen.

Pasal 15

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dinyatakan tidak berlaku apabila :

- a. izin usaha tidak berlaku/dicabut;
- b. tutup usaha dan atau pindah alamat/ganti nama; dan
- c. tidak memenuhi standar Higiene Sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB V KEJADIAN LUAR BIASA

Pasal 16

Setiap pemilik atau penanggung jawab Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan makanan dan minuman atau kematian yang diduga berasal dari makanan dan minuman yang diproduksinya wajib melaporkan kepada puskesmas atau Dinas Kesehatan.

Pasal 17

- (1) Dalam hal terjadinya kejadian keracunan makanan dan minuman dan/atau Kejadian Luar Biasa keracunan makanan dan minuman, Pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan.

- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui kegiatan investigasi dan surveilans, serta pengambilan sampel dan spesimen Rumah Makan/Restoran, Jasaboga dan DAM yang diperlukan.
- (3) Pengambilan sampel dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan oleh petugas sanitarian terlatih dan diperiksa di laboratorium yang telah terakreditasi.
- (4) Ketentuan pemeriksaan sampel dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan sesuai dengan standar yang berlaku.

BAB VI PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN

Pasal 18

- (1) Terhadap pemohon yang telah memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi wajib melakukan pengawasan internal secara berkala berupa pemeriksaan fisik, uji Laboratorium, pencatatan dan pelaporan terhadap kualitas higiene sanitasi.
- (2) Pengawasan internal secara berkala dilaksanakan setiap 6 bulan 1 (satu) kali, kecuali untuk DAM pada pemeriksaan Bakteriologi dilakukan maksimal setiap 3 (tiga) bulan 1 (satu) kali dan dilaporkan kepada Dinas Kesehatan.

Pasal 19

- (1) Dinas Kesehatan melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap pelaksanaan pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi bagi Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM.
- (2) Dalam melaksanakan pengawasan dan pengendalian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat disertai oleh sanitarian puskesmas wilayah setempat.
- (3) Pengawasan eksternal secara berkala dilaksanakan setiap 6 bulan 1 (satu) kali di lakukan oleh Dinas Kesehatan atau puskesmas wilayah setempat.

BAB VII PEMBIAYAAN

Pasal 20

- (1) Biaya yang diperlukan untuk penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dalam Peraturan Wali Kota ini dibebankan kepada Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD) kecuali biaya uji laboratorium.

- (2) Biaya uji laboratorium sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dibebankan kepada pemohon sesuai dengan ketentuan dan peraturan perundang undangan.

BAB VIII TATA CARA PEMBERIAN SANKSI ADMINISTRATIF

Pasal 21

- (1) Setiap pengusaha Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM yang melanggar ketentuan Pasal 4 ayat (1) dan Pasal 19 dapat dikenakan sanksi administratif.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa :
 - a. teguran lisan;
 - b. teguran tertulis;
 - c. pencabutan sertifikat laik higiene sanitasi;
 - d. pencabutan izin usaha;
 - e. penutupan tempat usaha.
- (3) Teguran lisan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dilakukan oleh Dinas Kesehatan.
- (4) Teguran tertulis diberikan oleh Dinas kesehatan jika dalam waktu 1 (satu) bulan pengusaha Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM tidak menindaklanjuti teguran lisan dan diberikan 3 (tiga) kali dengan rentang waktu 7 (tujuh) hari.
- (5) Dalam hal pengusaha Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM yang telah memiliki Sertifikat Laik Higiene tidak menindaklanjuti teguran tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (4), Dinas Kesehatan melakukan pencabutan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- (6) Dalam hal pengusaha Restoran/Rumah Makan, Jasaboga dan DAM tidak memiliki Sertifikat Laik Higiene, 3 (tiga) bulan setelah dilakukan mekanisme teguran sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dan ayat (5), dilakukan pencabutan izin usaha dimilikinya oleh Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu atas rekomendasi Dinas Kesehatan.

BAB IX KETENTUAN PENUTUP

Pasal 22

Peraturan Wali Kota ini mulai berlaku pada saat diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Wali Kota ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kota Bekasi.

Ditetapkan di Bekasi
pada tanggal 24 Juni 2019

WALI KOTA BEKASI,

Ttd/Cap

RAHMAT EFFENDI

Diundangkan di Bekasi
pada tanggal 24 Juni 2019

SEKRETARIS DAERAH KOTA BEKASI,

Ttd/Cap

RENY HENDRAWATI

BERITA DAERAH KOTA BEKASI TAHUN 2019 NOMOR 65 SERI E

SJDIH Setda Kota Bekasi

LAMPIRAN

PERATURAN WALI KOTA BEKASI

NOMOR 65 TAHUN 2019

TENTANG SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI RESTORAN/RUMAH MAKAN,
JASABOGA DAN DEPOT AIR MINUM

I. PERSYARATAN TEKNIS HYGIENE SANITASI RESTORAN/RUMAH MAKAN

A. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

1. Lokasi

restoran/rumah makan terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.

2. Bangunan

a. Umum

- 1) bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
- 2) terpisah dengan tempat tinggal.

b. Tata Ruang

- 1) pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi;
- 2) setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu;
- 3) ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

c. Konstruksi

1) lantai :

- a) lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan;
- b) pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati.

2) dinding, meliputi :

- a) permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan;
- b) konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap;
- c) permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

3. Ventilasi
 - a. ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut :
 - 1) cukup menjamin peredaran udara dengan baik;
 - 2) dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan.
 - b. ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.
4. Pencahayaan
 - a. intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang;
 - b. disetiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 (sepuluh) *foot candle*;
 - c. pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.
5. Atap
atap tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya;
6. Langit-langit
 - a. permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan;
 - b. tidak terdapat lubang-lubang.
 - c. tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 (dua koma empat) m.
7. Pintu
 - a. pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
 - b. pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar.
 - c. setiap bagian bawah pintu setinggi 36 (tiga puluh enam) cm dilapisi logam.
 - d. jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 (satu) cm.

B. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

1. Air bersih
 - a. air bersih wajib sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku;
 - b. jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.
2. Air limbah
 - a. sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, *septic tank* dan riol;

- b. sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman *Plumbing* Indonesia;
- c. alsuran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (*grease trap*).

3. Toilet

- a. letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan;
- b. didalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air;
- c. toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria;
- d. toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung;
- e. toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering;
- f. tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun;
- g. luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan;
- h. lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/ kemiringannya cukup;
- i. ventilasi dan penerangan baik;
- j. air limbah dibuang ke *septic tank*, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah;
- k. saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air;
- l. tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan;
- m. didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup;
- n. peturasan dilengkapi dengan air mengalir;
- o. jamban harus dibuat dengan tipe leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (*tissue*);
- p. jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut :

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m ²)	Wanita		Pria		Ket.
		WC	Bak Cuci	WC	Bak Cuci	
- 150	- 250	1	1	1	1	
151 - 350	251 - 500	2	2	2	2	
351 - 950	501 - 750	4	2	2	2	
951 - 1500	751 - 1000	4	2	3	3	
Tiap tambah 1000 orang	-	1	1	1	1	

q. jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut :

Wanita	Pria	Wanita		Pria		
		WC	Bak Cuci	WC	Bak Cuci	Peturasan
+ - 20	1 - 25	1	1	1	2	2
21 - 40	26 - 50	2	2	2	3	3
41 - 70	51 - 100	3	3	3	5	5
71 - 100	-	4	4	-	-	-
-	setiap penambahan 50 - 100	-	-	1	2	1
101 - 140	-	5	5	-	-	-
141 - 180	-	6	6	-	-	-
setiap penambahan 40 - 100	-	1	1	-	-	-

r. diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.

4. Tempat sampah

- tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
- jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan
- tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
- sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 (dua puluh empat) jam dari rumah makan dan restoran.
- disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

5. Tempat cuci tangan

- jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut :

Kapasitas Tempat Duduk	Jumlah Tempat Cuci Tangan (buah)
1 - 60 orang	1
61 - 120 orang	2
121 - 200 orang	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

- b. tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering;
 - c. dalam hal tidak tersedia fasilitas sebagaimana dimaksud pada huruf b, dapat disediakan :
 - 1. basah sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alkohol 70% (tujuh puluh persen);
 - 2. lap dengan suhu 43,3°c (empat puluh tiga koma tiga derajat celcius);
 - 3. air hangat dengan suhu 43,3° c (empat puluh tiga koma tiga derajat celcius).
 - d. tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan sebagaimana dimaksud pada huruf b yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan 1 (satu) sampai 10 (sepuluh) orang - 1 (satu) buah, dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 (sepuluh) orang atau kurang;
 - e. fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan;
 - f. fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
6. Tempat mencuci peralatan
- a. terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan;
 - b. air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°c (empat puluh derajat celcius) - 80°c (delapan puluh derajat celcius) dan air dingin yang bertekanan 15 (lima belas) psi (1,2 kg/cm²);
 - c. tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah;
 - d. bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk menggyur, menyabun dan membilas;
 - e. pencucian peralatan dapat menggunakan mesin pencuci piring atau teknologi terbaru.
7. Tempat pencuci bahan makanan
- a. terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan;
 - b. bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02% (nol koma nol dua persen);
 - c. tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

8. Fasilitas penyimpanan pakaian (*locker*) karyawan
 - a. terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat;
 - b. jumlah *locker* disesuaikan dengan jumlah karyawan;
 - c. *locker* ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang;
 - d. *locker* untuk pria dan wanita dibuat terpisah.
 9. pencegahan masuknya serangga dan tikus
 - a. tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk *aedes aegypti* serta *albopictos*;
 - b. setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 (tiga puluh dua) mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 (dua) cm);
 - c. setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.
- C. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan
1. Dapur
 - a. luas dapur sekurang-kurangnya 40% (empat puluh persen) dari ruang makan atau 27% (dua puluh tujuh) dari luas bangunan;
 - b. permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah;
 - c. permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan;
 - d. penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/*exhauster* yang dipasang setinggi 2 (dua) m dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur;
 - e. tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak;
 - f. semua tungku terletak di bawah sungkup asap (*hood*);
 - g. pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar;
 - h. daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri;
 - i. ruangan dapur terdiri dari :
 - 1) tempat pencucian peralatan;
 - 2) tempat penyimpanan bahan makanan;
 - 3) tempat pengolahan;
 - 4) tempat persiapan;
 - 5) tempat administrasi.

- j. intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 (sepuluh) *foot candle* (fc);
 - k. pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 (lima belas) kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu;
 - l. ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya;
 - m. udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 (lima) juta/gram;
 - n. tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik;
 - o. harus dipasang tulisan "cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan" di tempat yang mudah dilihat;
 - p. tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/wc, peturasan/ *urinoir* kamar mandi dan tempat tinggal.
2. Ruang makan
- a. setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m² (nol koma delapan puluh lima meter persegi);
 - b. pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar;
 - c. meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih;
 - d. tempat untuk menyediakan peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan;
 - e. rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran;
 - f. tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
 - g. tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 (lima) juta/gram;
 - h. tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/wc, peturasan/ *urinoir*, kamar mandi dan tempat tinggal;
 - i. harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya;
 - j. lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang;
 - k. perlengkapan set kursi harus bersih;
 - l. perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/ kepinding dan serangga pengganggu lainnya.
3. Gudang bahan makanan
- a. jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang;

- b. gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan;
- c. pencahayaan gudang minimal 4 (empat) *foot candle* pada bidang setinggi lutut;
- d. gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan;
- e. gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara;
- f. gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

D. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Bahan Makanan

- a. bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk;
- b. bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi;
- c. bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2. Makanan Jadi

- a. makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.
- b. cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya, dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata.
- c. cemaran kimia seperti timah hitam, *arsenicum*, *cadmium*, seng, tembaga, pestisida dan sebagainya, melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif.
- d. cemaran bakteri seperti *eschericia coli* (*e.coli*) dan sebagainya, melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *e.coli* 0 (nol).
- e. pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan waktu expired makanan untuk dikonsumsi, nama perusahaan, nomor izin usaha dan nomor sertifikat laik hygiene sanitasi.
- f. setiap makanan jadi agar menyimpan sampel disimpan dalam kulkas yang berlaku selama 2 (dua) X 24 (dua puluh empat) jam.

E. Persyaratan Pengolahan makanan

- 1. semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- 2. perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan :
 - a. sarung tangan plastik;

- b. penjepit makanan;
- c. sendok garpu dan sejenisnya.

F. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan
 - a. tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih;
 - b. penempatannya terpisah dengan makanan jadi;
 - c. penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan :
 - 1) dalam suhu yang sesuai;
 - 2) ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 0 (nol) cm;
 - 3) kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% (delapan puluh persen) - 90% (sembilan puluh persen).
 - d. bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1) jarak makanan dengan lantai 15 (lima belas) cm;
 - 2) jarak makanan dengan dinding 5 (lima) cm;
 - 3) jarak makanan dengan langit-langit 60 (enam puluh) cm.
 - e. bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (*fifo = first in first out*).
2. Penyimpanan Makanan Jadi
 - a. terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya;
 - b. makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C (enam puluh lima koma lima derajat celcius) atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C (empat derajat celcius) atau kurang;
 - c. makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 (enam) jam) disimpan dalam suhu -5°C (minus lima derajat celcius) sampai -1°C (minus satu derajat celcius).

G. Persyaratan Penyajian Makanan

1. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
2. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
3. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
4. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C (enam puluh derajat celcius).

5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a. di tempat yang bersih;
 - b. meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari *formica*, taplak tidak mutlak ada;
 - c. tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, *tomato sauce*, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya;
 - d. asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan;
 - e. peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

H. Persyaratan Peralatan

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan, antara lain :
 - a. timah (pb);
 - b. *arsenikum* (as);
 - c. tembaga (cu);
 - d. seng (zn);
 - e. *cadmium* (cd);
 - f. *antimony* (sb).
2. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan;
3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan;
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan;
5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *e.coli* per cm² permukaan alat;
6. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a. pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih;
 - b. dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 (lima puluh) ppm atau *iodophor* 12,5 (dua belas koma lima) ppm, air panas 80°C (delapan puluh derajat celcius), dilap dengan kain;
 - c. dapat menggunakan mesin pencuci peralatan atau teknologi terbaru.

7. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan, yakni peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain;
8. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a. semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih;
 - b. cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik;
 - c. rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak;
 - d. laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya;
 - e. ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.
- I. Persyaratan Penjamah
 1. memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan;
 2. berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter;
 3. tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*);
 4. setiap karyawan harus memiliki buku kesehatan yang berlaku;
 5. untuk melindungi pencemaran terhadap makanan penjamah makanan menggunakan :
 - a. celemek/apron;
 - b. tutup rambut;
 - c. sepatu kedap air.
 6. perilaku selama bekerja/mengelola makanan :
 - a. tidak merokok;
 - b. tidak makan atau mengunyah;
 - c. tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos);
 - d. tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya;
 - e. selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban;
 - f. selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar;
 - g. selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat Rumah makan/ Restoran;
 - h. tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan;
 - i. tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

II. PERSYARATAN TEKNIS HIGIENE SANITASI JASABOGA

A. Bangunan

1. Lokasi

Lokasi tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, wc umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

a. Halaman

- 1) terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi;
- 2) halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak alat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus;
- 3) pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya;
- 4) pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

b. Konstruksi

konstruksi bangunan untuk kegiatan Jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c. Lantai

kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

d. Dinding

- 1) permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang;
- 2) permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang;
- 3) sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

2. Langit-langit

- a. bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang;
- b. tinggi langit-langit minimal 2,4 (dua koma empat) meter di atas lantai.

3. Pintu dan jendela
 - a. pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain;
 - b. pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.
4. Pencahayaan
 - a. intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif;
 - b. setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 (dua puluh) *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 (sembilan puluh) cm dari lantai;
 - c. semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan;
 - d. cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur *lux meter* (*foot candle meter*), dengan uraian sebagai berikut :
 - 1) mengukur 10 (sepuluh) fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100 (seratus), atau pada posisi 10x pada angka 10 (sepuluh);
Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 *foot candle* = 10 lux.
 - 2) untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :
 - a) 1 (satu) watt menghasilkan 1 (satu) *candle* cahaya;
 - b) 1 (satu) watt menghasilkan 1 (satu) *foot candle* pada jarak 1 (satu) kaki (30 cm);
 - c) 1 (satu) watt menghasilkan 1/3 (satu per tiga) *foot candle* pada jarak 1 (satu) meter;
 - d) 1 (satu) watt menghasilkan 1/3 (satu per tiga) x 1/2 (satu per dua) = 1/6 (per enam) *foot candle* pada jarak 2 (dua) meter;
 - e) 1 (satu) watt menghasilkan 1/3 (satu per tiga) x 1/3 (satu per tiga) = 1/9 (satu per sembilan) *foot candle* pada jarak 3 (tiga) meter; atau
 - f) lampu 40 watt menghasilkan 40/6 atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau 40/9 (empat puluh per sembilan) = 4,5 (empat koma lima) *foot candle* pada jarak 3 (tiga) meter.

5. Ventilasi

- a. bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara;
- b. luas ventilasi 20% (dua puluh persen) dari luas lantai, untuk :
 - 1) mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan;
 - 2) mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit;
 - 3) membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

6. Ruang Pengolahan Makanan

- a. luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan;
- b. luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 (dua) m² untuk setiap orang pekerja.

contoh :

- 1) luas ruang dapur (dengan peralatan kerja) 4 (empat) m x 5 (lima) m = 20 (dua puluh) m²;
jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 (enam) orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan $20/6$ (dua puluh per enam) = 3,3 (tiga koma tiga) m², berarti luas ini memenuhi syarat (luas 2 (dua) m² untuk pekerja dan luas 1,3 (satu koma tiga) m² perkiraan untuk keberadaan peralatan);

- 2) luas ruangan dapur dengan peralatan 3 (tiga) m x 4 (empat) m = 12 (dua belas) m²;
Jumlah karyawan di dapur 6 (enam) orang, maka tiap karyawan mendapat luas ruangan $12/6$ (dua belas per enam) = 2 (dua) m², luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.

- c. ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi;
- d. peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

B. Fasilitas Sanitasi

1. Tempat cuci tangan

1. tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering;

2. tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja;
3. jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :
 - 1) jumlah karyawan 1 (satu) - 10 (sepuluh) orang : 1 (satu) buah tempat cuci tangan;
 - 2) jumlah karyawan 11 (sebelas) - 20 (dua puluh) orang : 2 (dua) buah tempat cuci tangan;
 - 3) setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 (sepuluh) orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.
2. Air bersih
 - a. air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan Jasaboga;
 - b. kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan baku mutu.
3. Jamban dan Peturasan
 - a. Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi;
 - b. jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :
 - 1) jumlah karyawan 1 (satu) - 30 (tiga puluh) orang = 1 (satu) buah;
 - 2) jumlah karyawan 31 (tiga puluh satu) - 60 (enam puluh) orang = 2 (dua) buah;
 - 3) setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 (tiga puluh) orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.
4. Kamar mandi
 - a. harus dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
 - b. jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia :
 - 1) jumlah karyawan 1 (satu) - 30 (tiga puluh) orang = 1 (satu) buah;
 - 2) setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 (dua puluh) orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.
5. Tempat sampah
 - a. tempat harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*);
 - b. tempat sampah harus tertutup, dibuka dengan diinjak, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

C. Peralatan

1. tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan;
2. pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/ deterjen;
3. pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan bersih dan bilas dengan air (standar air minum);
4. peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

D. Ketenagaan

Ketenagaan/karyawan/Penjamah makanan

1. memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan;
2. berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter;
3. tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*);
4. setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku;
5. semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh;
6. perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - a. sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*);
 - b. penjepit makanan;
 - c. sendok dan garpu.
7. untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
 - a. celemek/apron;
 - b. tutup rambut;
 - c. sepatu kedap air.
8. perilaku selama bekerja/mengelola makanan :
 - a. tidak merokok;
 - b. tidak makan atau mengunyah;
 - c. tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos);
 - d. tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya;
 - e. selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban;
 - f. selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar;

- g. selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat Jasaboga;
- h. tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan;
- i. tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

E. Makanan

1. Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri;
2. Cemaran fisik sebagaimana dimaksud pada ayat (1), seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya, dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata;
3. Cemaran kimia sebagaimana dimaksud pada ayat (1), seperti timah hitam, *arsenicum*, *cadmium*, seng, tembaga, pestisida dan sebagainya, melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif;
4. Cemaran bakteri seperti *eschericia coli* (*e.coli*) dan sebagainya, melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E.coli* 0 (nol);
5. Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan waktu expired makanan untuk dikonsumsi, nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi;
6. Setiap makanan yang dihasilkan agar menyimpan sampel disimpan dalam kulkas yang berlaku selama 2 X 24 jam.

F. Pemeriksaan Higiene Sanitasi

1. Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelayakan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelayakan;
2. Pemeriksaan fisik
 - a. Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%;
 - b. Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%;
 - c. Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%;
 - d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%.

G. Pengolongan Jasaboga

1. Jasaboga berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, dikelompokkan atas :
 - a. jasaboga golongan A1;
 - b. jasaboga golongan A2;
 - c. jasaboga golongan A3;
 - d. jasaboga golongan B.
2. Jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, dan golongan A3;
3. Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi:
 - a. asrama haji, asrama transito atau asrama lainnya;
 - b. industri, pabrik, pengeboran lepas pantai;
 - c. angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara; dan
 - d. fasilitas pelayanan kesehatan.

H. Jasaboga Golongan A

1. Jasaboga Golongan A1

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan Teknis

1) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

2) Ventilasi/penghawaan

a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara;

b) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan;

c) Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan

Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.

3) Penyimpanan makanan

Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

2. Jasaboga Golongan A2

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan Teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1;

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

b) Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

c) Penyimpanan makanan

Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

d) Ruang ganti pakaian

- Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/ tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup;
- Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasaboga golongan A3

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A2;

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.

b) Ventilasi/penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (*smoke hood*).

- c) Ruang pengolahan makanan
 - Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang;
 - Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.
- d) Alat angkut dan wadah makanan
 - Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji;
 - Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan;
 - Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi;
 - Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

I. Jasaboga Golongan B

1. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

2. Persyaratan teknis

a. Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3;

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

1) Halaman

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (*septic tank*) atau tempat pembuangan lainnya.

2) Lantai

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan.

3) Pengaturan ruang

Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.

- 4) Ventilasi/penghawaan
Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap dan cerobong asap.
- 5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan
 - a) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - b) Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
 - c) Tempat cuci tangan
Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.
 - d) Ruang pengolahan makanan
 - Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan;
 - Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

III. PERSYARATAN TEKNIS HIGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM

A. Tempat

1. lokasi berada di daerah yang bebas dari pencemaran lingkungan dan penularan penyakit;
2. bangunan kuat, aman, mudah dibersihkan, dan mudah pemeliharaannya;
3. lantai 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;
4. dinding kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta warna yang terang dan cerah;
5. atap dan langit-langit harus kuat, anti tikus, mudah dibersihkan, tidak menyerap debu, permukaan rata, dan berwarna terang, serta mempunyai ketinggian yang memungkinkan adanya pertukaran udara yang cukup atau lebih tinggi dari ukuran tandon air;

6. memiliki pintu dari bahan yang kuat dan tahan lama, berwarna terang, mudah dibersihkan, dan berfungsi dengan baik;
7. pencahayaan cukup terang untuk bekerja, tidak menyilaukan dan tersebar secara merata;
8. ventilasi harus dapat memberikan ruang pertukaran/peredaran udara dengan baik;
9. kelembaban udara dapat mendukung kenyamanan dalam melakukan pekerjaan/aktivitas;
10. memiliki akses fasilitas sanitasi dasar, seperti jamban, saluran pembuangan air limbah yang alirannya lancar dan tertutup, tempat sampah yang tertutup serta tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun; dan
11. bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit seperti lalat, tikus dan kecoa.

B. Peralatan

1. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan antara lain pipa pengisian air baku, tandon air baku, pompa penghisap dan penyedot, filter, mikrofilter, wadah/galon air baku atau air minum, kran pengisian air minum, kran pencucian/pembilasan wadah/galon, kran penghubung, dan peralatan desinfeksi harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) atau tidak menimbulkan racun, tidak menyerap bau dan rasa, tahan karat, tahan pencucian dan tahan disinfeksi ulang;
2. Mikrofilter dan desinfektor tidak kadaluarsa;
3. Tandon air baku harus tertutup dan terlindung;
4. Wadah/galon untuk air baku atau air minum sebelum dilakukan pengisian harus dibersihkan dengan cara dibilas terlebih dahulu dengan air produksi paling sedikit selama 10 (sepuluh) detik dan setelah pengisian diberi tutup yang bersih; dan
5. Wadah/galon yang telah diisi air minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1 (satu) x 24 (dua puluh empat) jam.

C. Penjamah

1. Penjamah/Penanggung jawab/pemilik telah mengikuti kursus higiene sanitasi depot air minum;
2. sehat dan bebas dari penyakit menular serta tidak menjadi pembawa kuman patogen (*carrier*);

3. berperilaku higienis dan saniter setiap melayani konsumen, antara lain selalu mencuci tangan dengan sabun dan air yang mengalir setiap melayani konsumen, menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi, dan tidak merokok setiap melayani konsumen;
 4. Melakukan pemeriksaan kesehatan berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- D. Air Baku dan Air Minum
1. Bahan baku memenuhi persyaratan fisik, kimia, dan mikrobiologi;
 2. Ada bukti tertulis izin/sertifikat sumber air;
 3. Kualitas air minum yang dihasilkan memenuhi persyaratan fisik, kimia, dan mikrobiologi yang sesuai baku mutu atau persyaratan kualitas air minum.

WALI KOTA BEKASI,

Ttd/Cap

RAHMAT EFFENDI

Diundangkan di Bekasi
pada tanggal 24 Juni 2019

SEKRETARIS DAERAH KOTA BEKASI,

Ttd/Cap

RENY HENDRAWATI

BERITA DAERAH KOTA BEKASI TAHUN 2019 NOMOR 65 SERI E