



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

**KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003
TENTANG
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan ;
- b. bahwa persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 304/Menkes/ Per/X/1989 perlu disempurnakan dan ditinjau kembali sesuai dengan tuntutan kebutuhan masyarakat serta untuk mendukung pelaksanaan otonomi daerah;
- c. bahwa sehubungan dengan huruf a dan b tersebut diatas perlu ditetapkan Keputusan Menteri Kesehatan tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;
- Mengingat : 1. Undang-undang Gangguan (Hinder Ordonnantie) 1926 Stbl Nomor 226 setelah diubah dan ditambah terakhir dengan Stbl 1940 Nomor 14 dan Nomor 450;
2. Undang-undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3237);
3. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
4. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
5. Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
6. Undang-undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pemerintah Pusat dan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

Negara Tahun 1991 Nomor 49 , Tambahan Lembaran Negara Nomor 3447);

8. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54 , Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standarisasi Nasional (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 199, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4020);
10. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1277/Menkes/SK/XI/2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan RI;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : **KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya;
2. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya;
3. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan;
4. Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
5. Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
6. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah,



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan;

7. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan dan restoran;
8. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
9. Sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana (S1) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang Hygiene Sanitasi Makanan.

**BAB II
PENYELENGGARAAN**

Pasal 2

- (1) Setiap rumah makan dan restoran harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Untuk memiliki izin usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) rumah makan dan restoran harus memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- (3) Sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setelah memenuhi persyaratan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I.
- (4) Tatacara memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan (3) sebagaimana tercantum dalam Lampiran I keputusan ini.

Pasal 3.

- (1) Setiap usaha rumah makan dan restoran harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.
- (2) Sertifikat hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.
- (3) Pedoman penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran II keputusan ini.

Pasal 4

- (1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan dan restoran harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
- (2) Penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam satu tahun.
- (3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- (4) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 5

Pengusaha dan/atau penanggung jawab rumah makan dan restoran wajib menyelenggarakan rumah makan dan restoran yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebagaimana ditetapkan dalam keputusan ini.

Pasal 6

Penanggung jawab rumah makan dan restoran yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan atau kematian yang diduga berasal dari makanan yang diproduksinya wajib melaporkan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat guna dilakukan langkah-langkah penanggulangan.

BAB III

PENETAPAN TINGKAT MUTU

Pasal 7

- (1) Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melakukan pengujian mutu makanan dan spesimen terhadap rumah makan dan restoran.
- (2) Pengujian mutu makanan serta spesimen dari rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dikerjakan oleh tenaga Sanitarian.
- (3) Hasil pengujian mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) merupakan dasar penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.
- (4) Tata cara pengujian mutu dan penetapan tingkat mutu rumah makan dan restoran dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran III keputusan ini.

Pasal 8

- (1) Pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran dilakukan di laboratorium.
- (2) Tata cara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran III keputusan ini.

BAB IV

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI

Pasal 9

- (1) Rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
- (2) Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. persyaratan lokasi dan bangunan;
 - b. persyaratan fasilitas sanitasi;
 - c. persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
 - d. persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- e. persyaratan pengolahan makanan;
 - f. persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
 - g. persyaratan penyajian makanan jadi;
 - h. persyaratan peralatan yang digunakan.
- (3) Pedoman persyaratan hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam lampiran IV Keputusan ini.

BAB V

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 10

- (1) Pembinaan teknis penyelenggaraan rumah makan dan restoran dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- (2) Dalam rangka Pembinaan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengikut sertakan Asosiasi rumah makan dan restoran, organisasi profesi dan instansi terkait lainnya

Pasal 11

- (1) Pengawasan pelaksanaan keputusan ini dilakukan oleh kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota.
- (2) Kantor Kesehatan Pelabuhan secara fungsional melaksanakan pengawasan terhadap rumah makan dan restoran yang berlokasi di wilayah pelabuhan.

Pasal 12

- (1) Dalam hal kejadian luar biasa (wabah) dan/atau kejadian keracunan makanan Pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan seperlunya.
- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui pengambilan sample dan spesimen yang diperlukan, kegiatan investigasi dan kegiatan surveilan lainnya.
- (3) Pemeriksaan sample dan spesimen rumah makan dan restoran dilakukan di laboratorium.
- (4) Ketentuan pemeriksaan sample dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

BAB VI

SANKSI

Pasal 13

- (1) Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengambil tindakan administratif terhadap rumah makan dan restoran yang melakukan pelanggaran atas Keputusan ini.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

BAB VII
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 15

Rumah makan dan restoran yang telah melakukan kegiatan berdasarkan ketentuan sebelum ditetapkannya Keputusan ini, agar menyesuaikan dengan ketentuan sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan ini selambat lambatnya dalam jangka waktu 1 (satu) tahun.

BAB XII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 16

Dengan ditetapkannya Keputusan Menteri ini, maka :

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 304/Menkes/Per/X/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran beserta peraturan pelaksanaannya. dinyatakan tidak berlaku lagi.

Pasal 17

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 31 Juli 2003

MENTERI KESEHATAN,

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN I
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003
Tanggal : 31 Juli 2003

TATA CARA MEMPEROLEH SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Permohonan Sertifikat

- a. Untuk memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, pengusaha mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat.
- b. Surat permohonan seperti dimaksud butir 1.a. di atas disertai lampiran sebagai berikut :
 - 1). Fotocopy KTP pemohon yang masih berlaku.
 - 2). Peta situasi dan gambar denah bangunan.
 - 3). Surat penunjukan penanggung jawab Rumah makan dan Restoran
 - 4). Fotocopy sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha.
 - 5). Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal 1 orang penjamah makanan.
 - 6). Rekomendasi dari Asosiasi Rumah makan dan Restoran

2. Rekomendasi dari Asosiasi rumah makan dan restoran, yang menyatakan bahwa :

- a. Rumah makan dan restoran tersebut adalah Anggotanya.
- b. Rumah makan dan restoran tersebut telah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan oleh Asosiasi.
 - 1). Persyaratan Asosiasi
 - a). Asosiasi adalah lembaga yang mewadahi usaha Rumah makan dan restoran, berbentuk perorangan, yayasan atau badan hukum, organisasi kemasyarakatan, dan terdaftar pada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota setempat;
 - b). Asosiasi yang telah disahkan sesuai perundang undangan yang berlaku; dan,
 - c). Dalam melakukan pemeriksaan Asosiasi harus mempekerjakan tenaga sanitarian atau tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal, Sarjana Muda atau Diploma 3 (D3) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang Hygiene Sanitasi Makanan dan mendapat rekomendasi dari Organisasi Profesi.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

3. Pemeriksaan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran

- a. Ketua Asosiasi rumah makan dan restoran menetapkan tim pemeriksa uji kelaikan rumah makan dan restoran dengan surat keputusan.
- b. Tim pemeriksa ini terdiri dari sanitarian dan ahli lain yang terkait dalam jumlah ganjil, minimal 3 orang dan maksimal 5 orang yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan rumah makan dan restoran.
- c. Ketua Tim adalah Sanitarian.
- d. Tim melakukan kunjungan dan Pemeriksaan hygiene sanitasi yang dilakukan meliputi pemeriksaan lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang penyimpanan, pengelolaan bahan makanan dan makanan jadi, peraturan dan tenaga baik secara fisik, kimia maupun bakteriologis serta pengawasan lalat, kecoa, tikus dan hewan peliharaan.
- e. Tim dalam melakukan pemeriksaan menggunakan formulir RM.2
- f. Tim pemeriksa melaksanakan tugasnya dengan penuh dedikasi dan moral dan melaporkan hasilnya kepada Ketua Asosiasi rumah makan dan restoran yang menugaskan.
- g. Laporan tim dibuat dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan contoh/specimen.

4. Penilaian

- a. Untuk tiap variabel yang tercantum dalam formulir RM.2 diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel. Skore pemeriksaan diperoleh dengan cara mengalikan bobot dengan nilai.
- b. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel ≥ 700 .

5. Pemberian Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga

Setelah menerima dan menilai kelengkapan surat permohonan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dari Pengusaha beserta dengan lampirannya, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melakukan pemeriksaan lapangan dan apabila telah memenuhi persyaratan kemudian dikeluarkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

6. Izin Usaha Rumah makan dan Restoran

Izin Usaha Rumah makan dan Restoran dikeluarkan oleh Pemerintah Daerah sesuai peraturan perundangan yang berlaku dilengkapi dengan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi dari Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

7. Masa Berlaku sertifikat

- a. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran **sementara** berlaku selama 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang sebanyak-banyaknya 2 (dua) kali.
- b. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran **tetap** berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui atau menjadi batal bilamana terjadi pergantian pemilik, pindah lokasi / alamat, tutup dan atau menyebabkan terjadinya keracunan makanan/wabah dan Rumah makan dan Restoran menjadi tidak laik hygiene sanitasi.
- c. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi harus dipasang di dinding yang mudah dilihat oleh petugas dan masyarakat konsumen.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

c. Contoh-contoh formulir dan petunjuk pengisian

a. Contoh formulir RM.1.

Nomor :200....
Lampiran :

Kepada Yth.

Bapak Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

di

Perihal : **Permohonan untuk memperoleh Sertifikat Laik Hygiene sanitasi**

Kami yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Umur : tahun

Nomor KTP :

Alamat :

Mengajukan permohonan untuk memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi bagi :

Nama rumah makan/restoran :

Alamat :

Bersama ini pula kami lampirkan syarat sebagai kelengkapan berkas permohonan sebagai berikut :

- KTP pemohon yang berlaku
- Peta situasi dan gambar denah bangunan.
- Pernyataan dan Penunjukkan sebagai penanggungjawab
- Sertifikat/Piagam Kursus a. Pengusaha b. Penjamah
- Rekomendasi dari Asosiasi Rumah makan dan Restoran

Demikian permohonan kami dan atas perhatian Bapak kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Pemohon



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

b. 1. CONTOH FORMULIR RM.2.

PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Nama rumah makan/restoran :
2. Alamat :
3. Nama Pengusaha/penanggungjawab :
4. Jumlah karyawan :orang
5. Jumlah penjamah makanan :orang
6. Nomor izin usaha :
7. Nama pemeriksa :

Cara pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran ⊖ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
- d. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	
B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/sertifikat sanitasi makanan Hygiene	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

..... 200...

Mengetahui
Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah
Makan/Restoran

Pemeriksa
.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

b.2. PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR RM.2

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan : $2 \times 8 = 16$
Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
5. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
6. Uraian detail setiap variabel

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
A.	Lokasi & bangunan		
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6 4
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b. Kokoh/kuat/permanen. c. Rapat serangga d. Rapat tikus	4 2 2 2
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan	4 2 1 1 1 1



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

4.	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4 3 3
B.	Fasilitas sanitasi		
11.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas. d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas.	5 2 2 1
12.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup	3 3 2 2
13.	Toilet	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	3 2 2 2 1
14.	Tempat sampah	a. Sampah diangkat tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh	4 3 2 1



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

		seorang petugas sampah	
15.	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	5 3 2
16.	Tempat mencuci peralatan	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	2 2 2 4
17.	Tempat pencuci bahan makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	5 3 2
18.	Locker karyawan	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat. b. Jumlahnya cukup. c. Letak locker dalam ruang tersendiri. d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita.	2 3 3 2
19.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	a. Setiap lubang ventilasi dipasag kawat kassa serangga. b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3 2 2 3
C.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan		
20.	Dapur	a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). c. Tersedia fasilitas penyimpananmakanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	3 2 2 1 1 1
21.	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu. c. Pintu masuk buka tutup otomatis. d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup.	3 2 2 2 1



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

22.	Gudang bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan. 4 b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan 2 c. Kapasitas gudang cukup memadai 2 d. Rapat serangga dan tikus 2
D.	Bahan makanan dan makanan jadi	
23.	Bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. 3 b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan. 3 c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi. 2 d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI. 2
24.	Makanan jadi	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik 4 b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan 3 c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI 3
E.	Pengolahan makanan	
25.	Proses pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih. 5 b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus. 3 c. Menggunakan peralatan dengan benar. 2
F.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	
26.	Penyimpanan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. 3 b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. 2 c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi. 2 d. Tempatnya bersih dan terpelihara. 2 e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak. 1
27.	Penyimpanan makanan jadi	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi. 6 b. Cara penyimpanan tertutup. 4
G.	Penyajian makanan	
28.	Cara penyajian	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu penyajian makanan hangat tidak 3



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

		<p>kurang dari 60oC</p> <p>b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.</p> <p>c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.</p> <p>d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>
H.	Peralatan		
29.	Ketentuan peralatan	<p>a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.</p> <p>b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.</p> <p>c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan.</p> <p>d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.</p> <p>e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>
I.	Tenaga kerja		
30.	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	<p>a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.</p> <p>b. Supervisor pernah mengikuti kursus.</p> <p>c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus.</p> <p>d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>
31.	Pakaian kerja	<p>a. Bersih</p> <p>b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih.</p> <p>c. Penggunaan khusus waktu kerja saja.</p> <p>d. Lengkap dan rapi.</p> <p>e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>0</p>
32.	Pemeriksaan kesehatan	<p>a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan.</p> <p>b. Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid.</p> <p>c. Check up penyakit khusus.</p> <p>d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter.</p> <p>e. Memiliki buku kesehatan karyawan.</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>
33.	Personal hygiene	<p>a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.</p> <p>b. Setiap mau kerja cuci tangan.</p> <p>c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin.</p> <p>d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

c. CONTOH FORMULIR RM. 3.

SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

Nomor :

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

.....

Menerangkan bahwa :

Rumah makan/restoran:

Alamat :

Berdasarkan hasil pemeriksaan hygiene sanitasi pada tanggal.....
rumah makan atau restoran tersebut dinyatakan laik hygiene sanitasi.

.....,200.....
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

d. **CONTOH FORMULIR RM. 4.**

Nomor :
Lampiran :
Kepada Yth. _____, _____ 200_____

Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah
Makan/Restoran _____
di _____

Perihal : **Pemberitahuan hasil pemeriksaan rumah makan/restoran dalam rangka permohonan sertifikat laik hygiene sanitasi.**

Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap rumah makan/restoran Pada tanggal yang dilaksanakan oleh Tim Pemeriksa dari Dinas Kesehatan dan Asosiasi, dengan ini kami beritahukan bahwa sertifikat laik hygiene sanitasi untuk rumah makan/restoran Saudara belum dapat diberikan karena belum memenuhi Laik hygiene sanitasi.

Hal-hal yang belum memenuhi adalah sebagai berikut :

No.	Uraian	Masalah *)

Demikianlah agar Saudara maklum.

Ketua Asosiasi

.....

.....

*) Catatan :

Semua permasalahan yang tertulis dalam kolom 3 diperbaiki dalam waktu 6 bulan setelah surat ini diterima.

MENTERI KESEHATAN

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN II
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003
Tanggal : 31 Juli 2003

PEDOMAN PENYELENGGARAAN DAN PEROLEHAN SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

1. Peserta, Penyelenggara, Penanggung Jawab dan Pembina Teknis
 - a. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan atau Pengusaha/Penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di rumah makan dan restoran.
 - b. Penyelenggara pelatihan adalah Pusat, Dinas Kesehatan Propinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat.
 - c. Penanggung jawab pelatihan adalah Ketua Penyelenggara Pelatihan.
 - d. Pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Air dan Sanitasi untuk Tingkat Pusat dan Kepala Dinas Kesehatan sesuai dengan tingkat daerahnya.

2. Kurikulum, Materi dan Pengajar atau Tutor
 - a. Kurikulum pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha/penanggung jawab dan penjamah makanan sebagaimana tercantum di bawah ini.
 - b. Materi pelatihan mengacu kepada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Departemen Kesehatan.
 - c. Pengajar atau tutor pelatihan kursus hygiene sanitasi makanan dengan kualifikasi sebagai berikut :
 - memiliki pengetahuan hygiene sanitasi makanan yang bersertifikat.
 - tenaga Profesi, Sanitarian.
 - berpengalaman bekerja dalam bidang terkait.
 - berpendidikan minimal S1 (Sarjana).

3. Tutorial dan Evaluasi
 - a. Peserta pelatihan yang belajar mandiri dapat dibantu dengan tutorial yang dilakukan di Daerah tempat tinggal peserta bekerja, ataupun tempat lain yang ditunjuk oleh penyelenggara pelatihan.
 - b. Peserta yang memenuhi syarat dalam pelatihan dapat mengikuti evaluasi kursus Hygiene Sanitasi Makanan yang dilaksanakan secara tertulis.
 - c. Pelaksanaan evaluasi oleh Tim yang dibentuk oleh Penyelenggara Pelatihan.
 - d. Ketua Tim evaluasi adalah Tenaga Sanitarian yang ditunjuk oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
 - e. Tugas tim evaluasi adalah menyusun soal, mengawasi, memeriksa dan menyampaikan hasil evaluasi kepada ketua tim evaluasi.
 - f. Ketua Tim evaluasi menetapkan peserta yang lulus dalam evaluasi.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

4. Sertifikat

- a. Peserta pelatihan yang dinyatakan lulus diberikan sertifikat.
- b. Sertifikat dikeluarkan dan ditandatangani oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
- c. Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku secara nasional.
- d. Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku untuk jangka waktu tak terbatas.
- e. Bentuk sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan dibuat sesuai dengan ketentuan sebagaimana pada contoh di bawah ini.

5. Kurikulum Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Pengusaha/Penanggung jawab Makanan

BAGIAN	No.	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
A.MATERI DASAR	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene sanitasi Makanan	a. UU No. 23/1992 tentang Kesehatan b. Perundang-undangan dibidang Pangan	2 x 45'
	2.	Persyaratan hygiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)	Kepmenkes No. .../2002 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran	2 x 45'
B. MATERI INTI	3.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan	a. Rantai Perjalanan Makanan (Food Chain) b. Perkembangan Bakteri Pada Makanan c. Dosis Bakteri Pathogen d. Cara Bakteri Menyebabkan Penyakit	1 x 45'
	4.	Bahan Pencemar Makanan Lainnya	a. Virus b. Zat Asing & Bahan Fisik c. Bahan Kimia	1 x 45'
	5.	Penyakit Bawaan Makanan	a. Penyebab Oleh Mikroba b. Penyebab Oleh Bahan Kimia c. Penyebab Oleh Zat Toksin d. Penyebab Oleh Zat Alergi.	2 x 45'
	6.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemar Makanan b. Aspek Sanitasi Makanan c. Pemilihan Bahan d. Penyimpanan Bahan e. Pengolahan f. Penyimpanan Makanan g. Pengangkutan h. Penyajian i. Pengendalian Waktu dan Suhu Makanan (Danger Zone) j. Pencemaran Silang (Cross-contamination)	4 x 45'
	7.	Struktur dan Tata Letak Dapur	a. Bahan dan Konstruksi b. Ukuran dan Fungsi Ruang Kerja c. Alur Makanan (Food Flow) d. Denah Bangunan (Lay Out) e. Kenyamanan (ergonomi)	2 x 45'



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

	8.	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan Pencuci e. Penyimpanan Peralatan	2 x 45'
	9.	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air Bersih b. Pembuangan Limbah dan Sampah c. Pengendalian Serangga dan Tikus d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruang e. Fasilitas Sanitasi	6 x 45'
	10.	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari Tubuh b. Pengamatan Kesehatan c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Sehat d. Pakaian Pelindung Pencemaran	2 x 45'
	11.	Penanganan Alat Pendingin	a. Sistem Pendinginan b. Karakteristik Alat Pendingin c. Pelunakan Makanan Beku (Thawing) d. Pengawasan dan Pemeliharaan	2 x 45'
	12.	Proses Masak Memasak Makanan	a. Cara Memasak Yang Sehat b. Hubungan Suhu dan Pemusnahan Bakteri c. Pemanasan Ulang (Reheating)	2 x 45'
	13.	Pengawetan dan Bahan Tambahan Makanan	a. Pemanasan, Pengeringan dan Pengasapan b. Pengalengan dan Hampa Udara c. Penggunaan Bahan Kimia dan Radiasi d. Bahan Tambahan Makanan (BTM)	2 x 45'
	14.	Pengendalian Mutu Mandiri	a. Pengendalian Mutu (Quality Control) b. Jaminan Mutu (Quality Assurance) c. Pengujian Mandiri (Self Control) d. Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis (ABTKK) – Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	2 x 45'
C. MATERI PENUNJANG	15.	Rangkuman Hygiene sanitasi Makanan	a. Ringkasan Materi (Capita Selecta) b. Latihan Soal	1 x 45'
	16.	Kepariwisata	a. Pengenalan Pariwisata b. Pariwisata Dalam Pembangunan c. Peran Makanan Sehat Dalam Pariwisata	1 x 45'
	17.	Manajemen Hygiene sanitasi Makanan	a. Permodalan dan Pemasaran b. Peluang Bisnis dan Motivasi Kerja c. Organisasi dan Asosiasi	1 x 45'
JUMLAH				35 x 45'



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

6. Kurikulum Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan

Bagian	No.	Mata Pelajaran	Pokok bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
A. MATERI DASAR	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene sanitasi Makanan	a. UU No. 23/1992 tentang Kesehatan b. Kepmenkes No. .../2002 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Rumah Makan / Restoran	1 x 45'
B. MATERI INTI	2.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan	a. Rantai Perjalanan Makanan (Food Chain) b. Perkembangan Bakteri Pada Makanan c. Cara Bakteri Menyebabkan Penyakit Pada Manusia d. Mengenal pencemar lain : virus, bahan kimia, parasit, benda asing dan bahan fisik.	1 x 45'
	3.	Penyakit Bawaan Makanan	a. Penyebab Oleh Mikroba b. Penyebab Oleh Bahan Kimia c. Penyebab Oleh Zat Toksin d. Penyebab Oleh Zat Alergi	2 x 45'
	4.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemar Makanan b. Pemilihan, Penyimpanan, Pengolahan, Pengangkutan, Penyajian dan Konsumsi c. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan d. Pengendalian Waktu dan Suhu Makanan (Danger Zone)	2 x 45'
	5.	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan Pencuci e. Penyimpanan Peralatan	1 x 45'
	6.	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air Bersih b. Pembuangan Limbah dan Sampah c. Pengendalian Serangga dan Tikus d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruangan e. Fasilitas Sanitasi	2 x 45'
	7.	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari Tubuh b. Pengamatan Kesehatan c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Sehat d. Pakaian Pelindung Pencemaran	1 x 45'
JUMLAH				10 x 45'



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

7. Contoh Sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan

SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

NOMOR : -----

Berdasarkan kepada Kepmenkes Nomor ... tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran, telah dilaksanakan Evaluasi/Kursus Hygiene sanitasi Makanan bagi pengusaha / penanggungjawab yang diselenggarakan oleh, pada tanggal, bertempat di....., dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi Nomor....., tanggal, tentang Penetapan Peserta Yang Lulus Evaluasi Kursus Hygiene sanitasi Makanan, dengan ini memberikan sertifikat kepada :

N a m a : _____
Tempat tanggal lahir : _____
A l a m a t : _____
Pekerjaan / Jabatan : _____
Perusahaan / Unit Kerja : _____

Pemegang Sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap untuk mengelola hygiene sanitasi makanan.

Pas Photo
berwarna
ukuran
4x 6 cm

_____, _____ 20 ____
PENYELENGGARA PELATIHAN,
KETUA,



MENTERI KESEHATAN

**HASIL EVALUASI HYGIENE SANITASI MAKANAN
MATERI PELAJARAN YANG DIKUTI**

Kelompok Dasar :

1. Perundang-undangan Hygiene Sanitasi Makanan
2. Persyaratan hygiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)

Kelompok Inti :

3. Bakteri Pencemar Terhadap Makanan
4. Bahan Pencemar Makanan Lainnya
5. Penyakit Bawaan Makanan
6. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan
7. Struktur dan Tata Letak Dapur
8. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan
9. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
10. Hygiene Perorangan
11. Penanganan Alat Pendingin
12. Proses Masak Memasak Makanan
13. Pengawetan dan Bahan Tambahan Makanan
14. Pengendalian Mutu Mandiri

Kelompok Penunjang :

15. _____
16. _____
17. _____

NILAI EVALUASI RATA RATA :

_____ (_____)

.....200.....

**KETUA TIM EVALUASI
KURSUS HYGIENE SANITASI
MAKANAN,**



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

9. Contoh Sertifikat Kursus Penjamah Makanan

SERTIFIKAT KURSUS PENJAMAH MAKANAN

NOMOR : -----

Berdasarkan kepada Kepmenkes No. ... tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran, telah dilaksanakan Evaluasi / Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan yang diselenggarakan oleh....., pada tanggal, bertempat di, dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi Nomor....., tanggal, tentang Penetapan Peserta Yang Lulus Evaluasi Kursus Hygiene sanitasi Makanan, dengan ini memberikan sertifikat kepada :

N a m a : _____
Tempat tanggal lahir : _____
A l a m a t : _____
Pekerjaan / Jabatan : _____
Perusahaan / Unit Kerja : _____

Pemegang Sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap sebagai Penjamah makanan (food handler).

Pas Photo
berwarna
ukuran
4x 6 cm

_____, _____ 20____
PENYELENGGARA PELATIHAN
KETUA,



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

**HASIL EVALUASI HYGIENE SANITASI MAKANAN
MATERI PELAJARAN YANG DIKUTI**

Kelompok Dasar :

1. Perundang-undangan di Bidang Hygiene Sa _____200---

**KETUA TIM EVALUASI
KURSUS HYGIENE SANITASI
MAKANAN,**

Kelompok Inti :

2. Bakteri Pencemar Terhadap Makanan
3. Penyakit Bawaan Makanan
4. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan
5. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Per
6. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
7. Hygiene Perorangan

Kelompok Penunjang :

8. _____
9. _____
10. _____

NILAI EVALUASI RATA RATA :

_____ (_____)

MENTERI KESEHATAN

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN III
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003
Tanggal : 31 Juli 2003

PEDOMAN PENGUJIAN DAN PENETAPAN TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melibatkan Asosiasi setempat melaksanakan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi terhadap rumah makan dan restoran yang telah memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi.
2. Pelaksanaan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran didahului dengan temu karya pengusaha oleh Asosiasi tentang Hygiene sanitasi makanan.
3. Pemeriksaan untuk penetapan tingkat mutu Hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dengan menggunakan formulir RM. 2
4. Hasil pemeriksaan untuk penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dibuatkan Berita Acara dengan menggunakan formulir RM. 5.
5. Keputusan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi setempat berdasarkan sebagaimana butir 3 dan 4.
6. Skore untuk penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana berikut :
 - a. Tingkat mutu C dengan skore : 700 – 800.
 - b. Tingkat mutu B dengan skore : 801 – 900.
 - c. Tingkat mutu A dengan skore : 901 – 1000.
7. Setiap rumah makan dan restoran yang memenuhi tingkat mutu sesuai dengan skore yang diperoleh diberikan tanda plakad tingkat mutu sebagai berikut :
 - a. Tingkat mutu A dengan latar belakang putih dan huruf biru.
 - b. Tingkat mutu B dengan latar belakang cream dan huruf hijau.
 - c. Tingkat mutu C dengan latar belakang hijau dan huruf putih.
8. Plakad tingkat mutu yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi setempat harus dipasang pada bagian bangunan rumah makan dan restoran yang mudah dilihat oleh pengunjung.
9. Tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran berlaku selama **3 (tiga) tahun** dan akan ditinjau kembali setelah 12 (dua belas) bulan kemudian.
10. Pemeriksaan ulang tingkat mutu hygiene sanitasi dilakukan sewaktu-waktu yang didahului dengan kursus-kursus hygiene sanitasi makanan.
11. Bilamana dari hasil pemeriksaan ulang menunjukkan penurunan berturut-turut selama masa **dua kali** pemeriksaan, maka tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dapat dicabut atau diturunkan.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

12. Bagi rumah makan dan restoran yang memperoleh skore di bawah persyaratan tingkat mutu yang bersangkutan diberitahukan secara tertulis disertai dengan saran perbaikan menggunakan formulir RM. 6.
13. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi melaporkan hasil kegiatan penetapan tingkat mutu secara berkala dengan menggunakan formulir RM. 7 kepada **Bupati/Walikota setempat** dan disebarluaskan kepada masyarakat.
14. Bupati/Walikota secara berkala setahun sekali dapat mempublikasikan rumah makan dan restoran yang telah memiliki predikat tingkat mutu hygiene sanitasi kepada masyarakat umum dengan menggunakan formulir RM. 8.
15. Skore hasil penilaian Pembinaan dan Pengawasan serta Penetapan Tingkat Mutu atau Grade rumah makan dan restoran dari waktu ke waktu agar dicatat dan di hari-hari besar tertentu dapat dipakai sebagai dasar penilaian lomba hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dan diumumkan secara resmi oleh Bupati/Walikota atau Pejabat yang ditunjuk dalam suatu upacara hari besar. (Reward System).
16. Contoh-contoh formulir dan pelakat tingkat mutu sebagai berikut :



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

a. CONTOH FORMULIR RM. 5.

BERITA ACARA

Setelah dilakukan pemeriksaan hygiene sanitasi terhadap,

Nama rumah makan dan restoran :

Alamat :

.....

Pada tanggal, maka rumah makan dan restoran tersebut dinyatakan memperoleh skore sebesar (.....) dan predikat tingkat mutu :.....

Demikian berita acara ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

....., 200 ...

Setuju

Pengusaha/penanggung jawab rumah
makan/restoran

Petugas Pemeriksa

Mengetahui

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

b. **FORMULIR RM. 6.**

.....,200...

Nomor :
Lampiran :

Kepada Yth.
Sdr.
Pengusaha/penanggung jawab Rumah makan dan
Restoran.....
Di_

Perihal : **Pemberitahuan hasil pemeriksaan rumah makan dan restoran dalam rangka penetapan tingkat mutu Hygiene sanitasi.**

Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap rumah makan/restoran Pada tanggal yang dilaksanakan oleh petugas Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota..... dan Asosiasi..... dengan ini kami beritahukan bahwa penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi untuk rumah makan dan restoran Saudara belum dapat diberikan karena tidak memenuhi Laik hygiene sanitasi.

Hal-hal yang belum memenuhi adalah sebagai berikut :

No	Uraian	Masalah
1	2	3

Demikianlah agar Saudara maklum.

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota.....

(_____)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

c. CONTOH FORMULIR RM. 7

....., 200...

Nomor :
Lampiran : 1 (satu) berkas
Kepada Yth.
Bapak Bupati/Walikota
.....
Di_

Perihal **Laporan hasil penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.**

Dengan hormat,

Bersama ini kami laporkan bahwa dalam rangka lebih meningkatkan keamanan makanan yang dijual di rumah makan dan restoran khususnya dalam rangka lebih menunjang kepariwisataan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi telah mengadakan pemeriksaan Hygiene sanitasi untuk menetapkan tingkat mutu rumah makan dan restoran yang berada di wilayah Kabupaten/Kota Dari sejumlah rumah makan dan restoran yang diperiksa, maka hasil penetapan tingkat mutu adalah sebagai berikut :

- rumah makan/restoran dengan tingkat mutu A : buah.
- rumah makan/restoran dengan tingkat mutu B : buah.
- rumah makan/restoran dengan tingkat mutu C : buah.

Perlu kami jelaskan bahwa tingkat mutu A adalah tingkat mutu terbaik bila ditinjau dari segi hygiene sanitasi, sedangkan tingkat mutu C adalah merupakan tingkat mutu minimal suatu rumah makan dan restoran untuk dapat dikatakan memenuhi Laik Hygiene sanitasi. Sedangkan bagi yang belum memperoleh tingkat mutu, telah kami adakan saran-saran/nasehat perbaikan.

Terlampir kami sampaikan daftar nama rumah makan dan restoran yang telah memperoleh tingkat mutu tersebut.

Demikianlah laporan kami, agar Bapak maklum.

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota.....

(_____)

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Gubernur setempat
2. Kepala Dinas Kesehatan Propinsi setempat
3. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten / Kota setempat
4. Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan setempat.
5. Dir. Penyehatan Air dan Sanitasi Ditjen PPM & PL Depkes.
6. Asosiasi setempat.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

d. CONTOH FORMULIR RM. 8.

KABUPATEN/KOTA

**PENETAPAN TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI
RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**

TAHUN :

No.	Rumah Makan/ Restoran	Alamat	Pemilik/Penanggung Jawab	Tingkat Mutu

.....,.....200..

BUPATI / WALIKOTA

(_____)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

e. Contoh Plakat Tingkat Mutu

PLAKAT TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI
Placard of Hygiene Sanitation Quality Grade

KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA DAN KETUA ASOSIASI:
Director

MENERANGKAN BAHWA :
Certify that :

Jl.
.....

TELAH DIPERIKSA HYGIENE SANITASI TERMASUK KESEHATAN KARYAWAN PENJAMAH MAKANAN
Has been inspected, based on hygiene sanitation included personel hygiene of employee
SERTA DINYATAKAN MEMILIKI TINGKAT MUTU :
With that result have grade :

A

SANGAT BAIK

Very good

KETUA ASOSIASI
Director

.....

.....,200..
KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA
Director

.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PLAKAT TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI

Placard of Hygiene Sanitation Quality Grade

KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA DAN KETUA ASOSIASI :

Director

MENERANGKAN BAHWA :

Certify that:

.....
Jl.
.....

TELAH DIPERIKSA HYGIENE SANITASI TERMASUK KESEHATAN KARYAWAN PENJAMAH MAKANAN

Has been inspected, based on hygiene sanitation included personel hygiene of employee

SERTA DINYATAKAN MEMILIKI TINGKAT MUTU :

With that result have grade :

B

BAIK

Good

KETUA ASOSIASI

Director

.....

.....,200..

KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA

Director

.....

.....

.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PLAKAT TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI
Placard of Hygiene Sanitation Quality Grade
KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA DAN KETUA ASOSIASI
Director

MENERANGKAN BAHWA :
Certify that:

.....
Jl.
.....

TELAH DIPERIKSA HYGIENE SANITASI TERMASUK KESEHATAN KARYAWAN PENJAMAH MAKANAN
Has been inspected, based on hygiene sanitation included personel hygiene of employee
SERTA DINYATAKAN MEMILIKI TINGKAT MUTU :
With that result have grade :

C

CUKUP

Fair

KETUA ASOSIASI
Director

.....

.....200..
KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA
Director

.....



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

TATA CARA PEMERIKSAAN CONTOH MAKANAN DAN SPECIMEN DARI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN.

1. Contoh makanan dan specimen dari rumah makan dan restoran yang dimaksud yaitu makanan, contoh usap alat makan, contoh usap alat masak, contoh air, contoh usap dubur karyawan dan contoh lainnya yang diperlukan untuk melakukan pengawasan rumah makan dan restoran.
2. Contoh makanan dan specimen dari rumah makan dan restoran pengambilannya dilakukan oleh petugas yang bertugas untuk melakukan pengawasan rumah makan dan restoran.
3. Contoh makanan dan specimen yang dikirim langsung oleh pengusaha rumah makan dan restoran dapat dilayani bila pengambilannya dilakukan sesuai dengan persyaratan pengambilan contoh makanan dan specimen.
4. Jenis pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium sesuai dengan permintaan pengirim.
5. Hasil pemeriksaan dikirim kepada pengirim dengan tembusan kepada Dinas Kesehatan untuk keperluan pemantauan/pengawasan rumah makan dan restoran.
6. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan specimen yang dilakukan secara rutin menjadi tanggung jawab pengusaha rumah makan dan restoran yang bersangkutan.
7. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan specimen dalam rangka uji petik ditanggung oleh Pemerintah.

MENTERI KESEHATAN

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN IV
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003
Tanggal : 31 Juli 2003

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

A. PERSYARATAN LOKASI DAN BANGUNAN

1. Lokasi

Rumah makan dan restoran 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 :

- 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 :
 - Cukup menjamin peredaran udara dengan baik.
 - Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- 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). Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle.
 - c). Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.
- 5). 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 meter.
- 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 cm dilapisi logam.
 - d). Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

B. PERSYARATAN FASILITAS SANITASI

1. Air Bersih

- a. Harus 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, septick tank dan riol.
- b. Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
- c. Saluran iar limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (grease trap).



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

3. Toilet

- a. Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- b. Di dalam 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 septick 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. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- n. Peturasan dilengkapi dengan air mengalir.
- o. Jamban harus dibuat dengan type 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 (m2)	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 ditambah	-	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	-	-	-



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

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 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

- a. 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	

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering.

- Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan :
 - basah Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 70%
 - Lap dengan suhu 43,3oC
 - Air hangat dengan suhu 43,3oC
- Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :
1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- d. Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
- e. 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 – 80 °C dan air dingin yang bertekanan 15 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.

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%.
- 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. Peralatan 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 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm).
- c. Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

C. PERSYARATAN DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG MAKANAN

1. Dapur

- a. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% 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) meter 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 foot candle (fc)
- k. Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 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 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 0,85m².



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- b. Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- c. Meja, kusi 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 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/kepinging 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 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 jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya penggembungan, cekung dan kebocoran.
- b. Angka kuman E. coli pada makanan 0 per gram contoh makanan.
- c. Angka kuman E. coli pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- d. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- e. Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

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 jadi dilakukan dengan :
 - a. Sarung tangan plastik.
 - b. Penjepit makanan.
 - c. Sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
 - a. Celemek/apron.
 - b. Tutup rambut.
 - c. Sepatu dapur.
 - d. Berperilaku :
 - 1). Tidak merokok.
 - 2). Tidak makan atau mengunyah.
 - 3). Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
 - 4). Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
 - 5). Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - 6). Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - 7). Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.
4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku.

F. PERSYARATAN TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. Penyimpanan Bahan Makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- c. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan :
 - 1). Dalam suhu yang sesuai.
 - 2). Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - 3). Kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%.
- 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 cm
 - 2). Jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - 3). Jarak makanan dengan langit-langit 60 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 65,5oC atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4oC atau kurang.
- c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5oC sampai -1oC.

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 60oC.
- 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.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 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 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80oC, dilap dengan kain.
2. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan :

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.
3. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- 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.

MENTERI KESEHATAN

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI