

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN  
DEPOT AIR MINUM**

Nama DAM : .....

Alamat : .....

Nomor Induk Berusaha/NIB : .....

Nama Pengelola/Pemilik/  
Penanggung Jawab TPP : .....

Jumlah Penjamah Pangan  
/Operator DAM : .....

Tanggal/Bulan/Tahun  
Mulai Beroperasi : .....

Lokasi/Tempat Sumber  
Air Baku : .....

Luas bangunan : .....

Tanggal Penilaian : .....

| No                                | Kriteria Penilaian   | Skor jika tidak sesuai<br>(Lingkari pada kolom<br>yang sesuai) |
|-----------------------------------|--|--|
| <b>Inspeksi Area Luar TPP</b>     |  |  |
| <b>A</b>                          | <b>Lokasi</b>  |  |
| 1                                 | Lokasi bebas banjir  | 3  |
| 2                                 | Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran   | 1  |
| 3                                 | Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit  | 1  |
| <b>B</b>                          | <b>Desain Bangunan Luar</b>  |  |
| 1                                 | Bangunan:  |  |
|                                   | a. Bahan bangunan kuat   | 1  |
|                                   | b. Mudah dibersihkan   | 1  |
|                                   | c. Mudah dalam pemeliharaan  | 1  |
|                                   | d. Tidak ada lubang/retakan yang terbuka ke area dalam bangunan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan) | 1  |
| e. Tidak ada sawang/bebas kotoran | 1  |  |
| 2                                 | Terdapat drainase yang:  |  |
|                                   | a. Bersih  | 1  |
|                                   | b. Tidak ada luapan air / sumbatan   | 1  |
| 3                                 | Tersedia wastafel untuk cuci tangan  | 1  |
| 4                                 | Wastafel:  |  |
|                                   | a. Terdapat petunjuk cuci tangan   | 1  |

|  |    |                                       |   |
|--|----|---------------------------------------|---|
|  | b. | Terdapat sabun cair untuk cuci tangan | 2 |
|  | c. | Tersedia air mengalir                 | 2 |
|  | d. | Tersedia pengering tangan             | 1 |
|  | e. | Bahan kuat                            | 1 |
|  | f. | Desain mudah dibersihkan              | 1 |

### Inspeksi Area Dalam atau Proses Depot Air Minum

| <b>A</b> | <b>Desain Bangunan dan Fasilitasnya</b>  |  |   |
|----------|--|--|---|
| 1        | Dinding:   |  |   |
|          | a.   | Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)  | 1 |
|          | b.   | Tidak retak  | 1 |
| 2        | Lantai:  |  |   |
|          | a.   | Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)  | 1 |
|          | b.   | Bahan kuat (tidak retak)   | 1 |
|          | c.   | Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)                                   | 1 |
|          | d.   | Kedap air  | 1 |
|          | e.   | Permukaan rata   | 1 |
|          | d.   | Tidak licin  | 1 |
| 3        | Langit-langit:   |  |   |
|          | a.   | Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)  | 1 |
|          | b.   | Kuat   | 1 |
|          | c.   | Mudah dibersihkan  | 1 |
|          | d.   | Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau vektor dan binatang pembawa penyakit) | 1 |
|          | e.   | Berwarna terang  | 1 |
| f.       | Ketinggian cukup (peralatan tidak menyentuh langit-langit)   | 1  |   |
| 4        | Pencahayaannya cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)   |  | 1 |
| 5        | Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini   |  | 3 |
| 6        | Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan |  | 3 |
| 7        | Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)  |  | 2 |
| 8        | Ventilasi udara cukup  |  | 1 |
| 9        | Terdapat tempat sampah   |  | 2 |
| 10       | Tempat sampah:   |  |   |
|          | a.   | Tertutup rapat   | 2 |
|          | b.   | Tidak ada bau yang menyengat   | 2 |
|          | c.   | Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur  | 2 |
|          | d.   | Pembuangan minimal 1 X 24 jam  | 1 |
| 11       | Memiliki akses ke kamar mandi atau jamban  |  | 2 |

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
|   | Jika DAM memiliki toilet di dalam bangunan, maka:   |  |   |  |
| 12  | a.  | Desain:  |   |  |
|   |   | 1. Kuat  | 1 |  |
|   |   | 2. Permukaan halus   | 1 |  |
|   |   | 3. Mudah dibersihkan   | 1 |  |
|   | b.  | 4. Pintu tidak membuka langsung ke ruang pengolahan  | 3 |  |
|   |   | Jumlah cukup   | 1 |  |
|   | c.  | Tersedia:  |   |  |
|   |   | 1. Air mengalir  | 3 |  |
|   |   | 2. Sabun cair untuk cuci tangan  | 3 |  |
|   |   | 3. Tempah sampah   | 1 |  |
| 4. Tisu/pengering                           |   | 2  |   |  |
| 5. Ventilasi yang baik                      |   | 2  |   |  |
| 6. Petunjuk cuci tangan setelah dari toilet | 2   |  |   |  |
| <b>B</b>                                    | <b>Penjamah Pangan/Operator DAM</b>   |  |   |  |
| 1   | Personil yang bekerja pada area ini:  |  |   |  |
|   | a.  | Sehat  | 3 |  |
|   | b.  | Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja   | 2 |  |
|   | c.  | Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku  | 3 |  |
|   | d.  | Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan      | 3 |  |
|   | e.  | Pada saat menangani pangan tidak:  |   |  |
|   |   | 1. merokok   | 3 |  |
|   |   | 2. bersin atau batuk di atas pangan langsung   | 3 |  |
|   |   | 3. meludah   | 3 |  |
|   | f.  | Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih | 3 |  |
| g.  | Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun, dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasilitas pelayanan kesehatan                           | 1  |   |  |
| h.  | Pengelola/pemilik/penanggung jawab/dan penjamah pangan memiliki sertifikat telah mengikuti pelatihan higiene sanitasi Depot Air Minum   | 3  |   |  |
| <b>C</b>                                    | <b>Peralatan</b>  |  |   |  |
| 1   | Peralatan (pipa pengisian air baku, pompa penghisap dan penyedot, keran pengisian air minum, keran pencucian/pembilasan galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi) yang digunakan: |  |   |  |
|   | a.  | Bahan kuat   | 2 |  |
|   | b.  | Tidak berkarat   | 3 |  |
|   | c.  | Tara pangan ( <i>food grade</i> )  | 3 |  |
|   | e.  | Bersih sebelum digunakan   | 3 |  |
|   | d.  | Setelah digunakan kondisi bersih dan kering  | 2 |  |
| 2   | Mikrofilter   |  |   |  |
|   | a.  | Tara pangan ( <i>food grade</i> )  | 3 |  |

|                                    |                 |  |     |
|------------------------------------|-----------------|--|-----|
|                                    | b.              | Dalam masa pakai/tidak kedaluwarsa (dibuktikan dengan dokumen/rekaman mikrofilter dari pabrik)   | 3   |
|                                    | c.              | Terdapat lebih dari satu mikro filter dengan ukuran berjenjang   | 3   |
|                                    | d.              | Pembersihan menggunakan sistem pencucian terbalik ( <i>back washing</i> )  | 3   |
|                                    | e.              | Jika sistem pembersihan <i>back washing</i> tidak tersedia, maka DAM harus memiliki jadwal pengantian tabung mikrofilter secara rutin (dibuktikan dengan rekaman penggantian mikrofilter)                      | 3   |
| 3                                  |                 | Terdapat peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: <i>Ultra Violet</i> , <i>Ozonisasi</i> atau <i>Reverse Osmosis</i> )  | 3   |
|                                    |                 | Peralatan sterilisasi:   |     |
|                                    | a.              | Berfungsi dengan baik  | 3   |
| 4                                  | b.              | Masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar pabrikan alat tersebut dibuktikan dengan catatan tanggal pemasangan dan data standar masa pakai alat (dapat diperoleh dari kemasan pabrikan peralatan). | 3   |
|                                    |                 | Tandon air baku:   |     |
| 5                                  | a.              | Tara pangan ( <i>food grade</i> )  | 3   |
|                                    | b.              | Tertutup dan terlindungi dari cahaya matahari langsung   | 2   |
| 6                                  |                 | Terdapat fasilitas pencucian dan pembilasan galon air  | 3   |
| 7                                  |                 | Fasilitas pengisian galon air dalam ruangan tertutup   | 3   |
|                                    |                 | Wadah/galon:   |     |
|                                    | a.              | Sebelum dilakukan pengisian dilakukan penyikatan bagian dalam galon sekitar 30 detik   | 3   |
| 8                                  | b.              | Pembilasan sebelum pengisian dilakukan dengan penyemprotan air produk selama 10 detik  | 3   |
|                                    | c.              | Sesudah terisi maka disimpan dalam kondisi tertutup rapat  | 3   |
|                                    | d.              | Galon yang sudah terisi langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam   | 1   |
| <b>D</b>                           | <b>Air Baku</b> |  |     |
| 1                                  |                 | Terdapat bukti tertulis nota pembelian air baku dari perusahaan pengangkutan air/sertifikat sumber air   | 3   |
| <b>Total Nilai Ketidaksesuaian</b> |                 |  | 165 |

Rumus Perhitungan =  $100 - ((\text{total nilai ketidaksesuaian} / 165) * 100)$

| <b>F</b> | <b>Produk Akhir</b>   |  |
|----------|---|--|
| 1        | Produk akhir air minum yang dihasilkan oleh DAM sesuai dengan persyaratan kualitas air minum sesuai peraturan terkait yang berlaku tentang persyaratan kualitas air minum                                     |  |
| 2        | Melakukan pengujian semua parameter (sesuai persyaratan yang berlaku) minimal sekali dalam 6 (enam) bulan secara mandiri di laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah daerah |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 3 | Melakukan pengujian <i>E. coli</i> setiap tiga bulan sekali secara mandiri di laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah daerah |  |
| 4 | Melaporkan hasil analisis air kepada dinas kesehatan minimal dua kali dalam setahun   |  |