

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
JASA BOGA/KATERING**

Nama Jasa Boga/Katering :

Alamat :
.....

Nama Pengelola/Pemilik/

Penanggung Jawab TPP :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha/NIB:

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

Tipe Jasa Boga / Katering : Golongan A/Golongan B/Golongan C *
(*coret yang tidak perlu)

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
Inspeksi Area Luar TPP				
A	Lokasi			
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	1
B	Bangunan dan Fasilitasnya			
1	Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1
3	Halaman bangunan pengolahan pangan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1	1	1
4	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel langsung bangunan/dinding pengolahan pangan	1	1	1
5	Dinding bangunan tidak ada retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan	1	1	1
6	Tersedia tempat sampah di area luar, yang:	1	1	1
	a. Tertutup rapat	1	1	1
	b. Tidak ada bau yang menyengat	1	1	1
	c. Tidak ada tumpukan sampah menggunung	1	1	1
7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:	1	1	1
	a. Bersih	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi			
		Gol A	Gol B	Gol C	
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1	1	1	
	c. Memiliki <i>grease trap</i> /penangkap lemak	NA	1	1	
8	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:				
	a.	Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1	1	1
	b.	Tidak ada sawang/bebas kotoran	1	1	1
9	Pintu masuk TPP:				
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b.	Desain halus/rata	1	1	1
	c.	Dapat menutup rapat	1	1	1
	d.	Membuka ke arah luar	1	1	1
	e.	Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti <i>plastic curtain</i> atau <i>air curtain</i>)	1	1	1
f.	Khusus Golongan B dan C : pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	NA	1	1	
10	Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya) dengan:		1	1	1
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	1	1
	c.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1	1
11	Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)		NA	1	1
12	Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan		NA	1	1
13	Wastafel:				
	a.	Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)	NA	1	1
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	NA	2	2
	c.	Tersedia air mengalir	NA	2	2
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	1	1
	e.	Bahan kuat	NA	1	1
f.	Desain mudah dibersihkan	NA	1	1	
C	Penanganan Pangan				
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung		3	3	3
2	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan		3	3	3
D	Fasilitas Karyawan				
1	Loker karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):				

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	a. Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	NA	1	1
	b. Terdapat tata tertib penggunaan loker	NA	1	1
	c. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan	NA	1	1
	d. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	NA	2	2
E	Area Penerimaan Bahan Baku			
1	Area penerimaan bersih dan rapih	1	1	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2	2	2
3	<i>Transit time</i> bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak	NA	2	2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai	NA	2	2
F	Persyaratan Bahan Baku			
1	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut	2	2	2
	Bahan baku pangan dalam kemasan:			
	a. Memiliki label	2	2	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2	2
	c. Tidak kedaluwarsa	2	2	2
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2	2
4	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2	2	2
5	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1	1	1
6	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2	2	2
7	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
8	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
Inspeksi Area Dalam				
A	Area Penyimpanan Umum			
	Dinding ruang penyimpanan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1	1	1
	b. Tidak retak	1	1	1
	Lantai ruang penyimpanan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1	1	1

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
			Gol A	Gol B	Gol C
	b.	Tidak retak atau kuat	1	1	1
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1	1	1
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1
3	Langit-langit:				
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b.	Bersih	1	1	1
	c.	Tertutup rapat	1	1	1
	d.	Tidak ada jamur	2	2	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1	1
	f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2	2
4	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok <i>First In First Out/First Expired First Out</i> (FIFO/FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)		1	1	1
5	Personil yang bekerja pada area ini:				
	a.	Sehat	2	2	2
	b.	Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1	1
	c.	Menggunakan pakaian kerja	1	1	1
6	Pencahayaannya cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)		1	1	1
7	Tempat sampah:				
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c.	Dilapisi plastik	1	1	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	e.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3	3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan		3	3	3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)		2	2	2
Area Penyimpanan Bahan Pangan					
1	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:				
	a.	Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi				
		Gol A	Gol B	Gol C		
	b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2	2	
	c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya	2	2	2	
	d.	Penyimpanan bahan pangan:				
		Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)		1	1	1
		Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm		1	1	1
		Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm		1	1	1
	e.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.	2	2	2	
	f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa	2	2	2	
g.	Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2	2		
2	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):					
	a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3	3	
	b.	<i>Chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	NA	2	2	
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai (≤ 4 °C)	2	2	2	
	d.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>chiller</i>	NA	1	1	
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai (≤ -18 °C)	2	2	2	
	f.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>freezer</i>	NA	1	1	
Area Penyimpanan Kemasan						
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan		1	1	1	
2	Penyimpanan kemasan:					
	a.	Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1	
	b.	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1	
	c.	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1	1	1	
3	Kemasan khusus untuk pangan atau <i>food grade</i>		2	2	2	
Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan						
1	Terdapat area/ruangan khusus (tidak menyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan)		2	2	2	
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)		NA	2	2	
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan		2	2	2	
B Area Pencucian						
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan		1	1	1	
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan		1	1	1	
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan		1	1	1	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi	1	1	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan	2	2	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
7	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1	
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin	2	2	2
C	Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan			
	Umum			
1	Dapur jasaboga terpisah dengan dapur keluarga	NA	1	1
2	Khusus golongan B dan C:			
	a. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2m ²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja	NA	1	1
	b. Tata letak peralatan sesuai alur pengelolaan pangan (alur linear: persiapan - pengolahan pangan - pengemasan, dan seterusnya)	NA	1	1
3	Dinding ruangan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2	2
	b. Tidak retak	2	2	2
	c. Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2	2	2
4	Lantai ruangan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2	2
	b. Tidak retak atau kuat	2	2	2
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2	2
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1
5	Langit-langit:			
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b. Bersih	2	2	2
	c. Tertutup rapat	2	2	2

No	Kriteria Penilaian		Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi			
			Gol A	Gol B	Gol C	
	d.	Tidak ada jamur	2	2	2	
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2	2	
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3	3	
6	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)		2	2	2	
7	Personel yang bekerja pada area ini:					
	a.	Sehat	3	3	3	
	b.	Menggunakan APD berupa:				
		1. Celemek		2	2	2
		2. Masker		3	3	3
	3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut		3	3	3	
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	2	2	
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3	3	
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3	3	
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3	3	
	g.	Pada saat mengolah pangan tidak:				
		1. merokok		3	3	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung		3	3	3
		3. meludah		3	3	3
4. mengunyah makanan/permen		3	3	3		
5. menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan		3	3	3		
h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	3		
i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	3		
8	Pencahayaannya					
	a.	Cukup terang	1	1	1	
	b.	Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2	2	2	
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	2	2	2	
9	Tersedia tempat sampah, yang:		2	2	2	
	a.	Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1	
	b.	Desain tidak berlubang-lubang	1	1	1	
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3	3	3	
	d.	Dilapisi plastik	1	1	1	
	f.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi			
		Gol A	Gol B	Gol C	
	g. Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan keluar minimal 1 x 24 jam)	2	2	2	
10	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3	3	
11	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	3	
12	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	3	3	3	
13	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara	NA	2	2	
14	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2	2	
15	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar	2	2	2	
16	Pangan dimasak sampai matang sempurna	3	3	3	
17	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3	3	
18	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3	3	
Fasilitas Higiene Sanitasi Personil					
1	Tersedia wastafel, yang:	3	3	3	
	a. Terdapat petunjuk cuci tangan	2	2	2	
	b. Terdapat sabun cuci tangan	3	3	3	
	c. Tersedia air mengalir	3	3	3	
	d. Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2	2	2	
	e. Bahan kuat	1	1	1	
	f. Desain mudah dibersihkan	1	1	1	
2	Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung ke ruangan/area pengolahan pangan	3	3	3	
	a.	Desain:			
		1. Kuat	1	1	1
		2. Permukaan halus	1	1	1
		3. Mudah dibersihkan	1	1	1
	b.	Jumlah cukup	1	1	1
	c.	Tersedia:			
		1. Air mengalir	3	3	3
		2. Sabun cuci tangan	3	3	3
		3. Tempah sampah	1	1	1
	4. Tisu/pengering	2	2	2	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi			
		Gol A	Gol B	Gol C	
	5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3	3	3	
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2	2	
d.	Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan	2	2	2	
e.	Khusus Golongan B dan C: toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	NA	1	1	
Peralatan					
	Peralatan untuk pengolahan pangan:				
1	a. Bahan kuat	2	2	2	
	b. Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3	3	
	c. Tidak berkarat	3	3	3	
	d. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3	
	e. Bersih sebelum digunakan	3	3	3	
	f. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	2	
	g. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3	3	
	h. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3	3	
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	NA	2	2	
3	Peralatan personal (misalnya <i>handphone</i>), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2	2	2	
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2	2	
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2	2	
Penyimpanan Pangan Matang					
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah	3	3	3	
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2	2	2	
3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam.	2	2	2	
4	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):				
	a.	Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3	3
	b.	Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2	2
	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	d.	Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
f.	Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2	
Pengemasan Pangan Matang					

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3	3
2	Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
3	Kotak/kemasan untuk pangan yang matang:			
	a.	Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2
	b.	Dicantumkan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1	1
Pengangkutan Pangan Matang				
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3	3	3
2	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	3	3
3	Khusus jasa boga golongan B dan C: Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang, dengan kriteria:			
	a.	Bersih	NA	2
	b.	Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2
	c.	Terdapat pembersihan secara berkala	NA	2
D.	Dokumentasi dan Rekaman (di akses di ruangan adminitrasi)			
1	Rekaman Khusus Golongan B dan C (catatan: ruang pengolahan dan adminitrasi pada jasa boga golongan C harus terpisah), dengan kriteria:		NA	1
	a.	Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	1
	b.	Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2
	c.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	2
	d.	Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	NA	1
	e.	Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2
	f.	Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1
2	Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	3	3	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i> IKL)	2	2	2
Rekaman Personel				
1	Pengelola/pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	2	2	2
2	Golongan A: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)	3	NA	NA
3	Golongan B: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	NA	3	NA

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	Golongan C:			
4	a. Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasyankes	NA	NA	2
	b. Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (100%)	NA	NA	3
	c. Tersedia jadwal/program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	NA	2
5	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2	2	2
E	Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan lainnya			
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1	1
3	APAR tidak kadaluwarsa	1	1	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1	1	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1	1	1
6	Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor	NA	1	1
7	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1	1	1
	Total Ketidaksesuaian			
F	Catatan Lain			

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 355) * 100)$
Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 410) * 100)$
Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 414) * 100)$

Skor Inspeksi:

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene		Sesuai (beri tanda centang jika sesuai)
1	Hasil analisis pangan di laboratorium yang sudah terakreditasi KAN atau laboratorium yang ditetapkan Pemerintah Daerah. (catatan: jika hasil analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang tidak sesuai ketentuan maka, hasil dianggap tidak sesuai dengan persyaratan)	
	a. Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	
	b. Hasil <i>E. coli</i> untuk sampel makanan memenuhi persyaratan	

Kesimpulan:

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP