

**FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN
RESTORAN**

Nama Restoran :

Alamat :

.....

Nama Pengelola/Pemilik/
Penanggung Jawab TPP :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha/NIB :

.....

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
Inspeksi Area Luar TPP			
1	Lokasi bebas banjir	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen			
1	Area ruang makan konsumen bersih	1	1
2	Sarana di tempat makan:		
	a. Meja makan bersih	2	2
	b. Kursi/alas duduk bersih	1	1
	c. Peralatan makan bersih dan tertutup	3	3
	d. Tempat bumbu tertutup dan bersih	2	2
3	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk	1	1
4	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, dapat diabaikan)	1	1
5	Memiliki tempat sampah:	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	f. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1	1
6	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi alami atau buatan)	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
7	Toilet tidak berhubungan langsung dengan area makan atau ada upaya penyekatan jamban/toilet	2	2
	a. Toilet dilengkapi dengan sabun	2	2
	b. Tersedia air mengalir	2	2
	c. Dilengkapi tempat sampah	1	1
8	Memiliki wastafel untuk cuci tangan konsumen:	2	2
	a. Dilengkapi sabun cuci tangan	2	2
	b. Dilengkapi air mengalir	2	2
	c. Mudah dibersihkan	1	1
	d. Dilengkapi tisu/pengering tangan	1	1
e. Ada petunjuk atau pedoman cara cuci tangan (poster atau tulisan)	1		
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	2	2
10	Personel yang melayani pembayaran tidak menyentuh pangan secara langsung setelah menyentuh uang/kartu pembayaran/mesin pembayaran	3	3
Inspeksi Area Fasilitas Karyawan dan Penerimaan Bahan Baku			
A	Fasilitas Karyawan		
1	Terdapat loker, dengan:	1	1
	a. Terpisah antara laki-laki dan perempuan	1	1
	b. Terdapat aturan tertulis penggunaan loker	1	1
	c. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan	2	2
d. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	2	2	
2	Terdapat tempat istirahat untuk karyawan/penjamah pangan	1	1
B	Area Penerimaan Bahan Baku		
1	Area penerimaan bersih	1	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2	2
3	<i>Transit time</i> cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu <i>chiller</i> dan <i>freezer</i>) tidak rusak	2	2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu <i>chiller</i> atau <i>freezer</i>) harus sesuai	2	2
5	Bahan pangan pada saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan	2	2
6	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
	a. Memiliki label	2	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2
	c. Tidak kadaluwarsa	2	2
d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
7	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2	2
8	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1	1
9	Tidak menggunakan makanan sisa sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2	2
10	Jika terdapat menu yang menggunakan bahan baku es batu, maka es batu kualitas air minum dan disimpan dalam tempat khusus	2	2
11	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2
12	Restoran hotel harus memiliki pintu masuk bahan baku dan pintu keluar pangan matang terpisah	NA	1
Inspeksi Area Dapur			
A	Area Penyimpanan		
1	Dinding ruang penyimpanan:		
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2
	b. Tidak retak	2	2
2	Lantai ruang penyimpanan:		
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2
	b. Tidak retak atau kuat	2	2
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1	1
3	Langit-langit:		
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1
	b. Bersih	1	1
	c. Tertutup rapat	1	1
	d. Tidak ada jamur	2	2
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1
	f. Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2
4	Menggunakan kartu stok (FIFO/FEFO)	1	1
5	Personel yang bekerja pada area ini:		
	a. Sehat	2	2
	b. Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1
	c. Menggunakan pakaian kerja	1	1
6	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1
7	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
	b. Tidak dibuka dengan tangan	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	f. Pembuangan minimal 1 X 24 jam	1	1
8	Memiliki ventilasi udara, dengan:	1	1
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1
	b. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
10	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, tidak menggunakan racun, tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan	3	3
11	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	2
Area Penyimpanan Bahan Pangan			
1	Ruang penyimpanan atau alat penyimpanan bahan pangan:		
	a. Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	2
	b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2
	c. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu $\leq 18^{\circ}\text{C}$ atau dibawahnya	2	2
	d. Semua bahan pangan disimpan pada rak-rak (<i>pallet</i>) dengan jarak minimal 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit	1	1
	e. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C .	2	2
	f. Tidak terdapat bahan baku pangan yang kadaluwarsa (FIFO/FEFO tidak berjalan)	2	2
	g. Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2
2	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):		
	a. Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3
	b. <i>Chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) & terdapat dokumen monitoringnya yang dilakukan setiap hari	2	2
	d. Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) & terdapat dokumen monitoringnya yang dilakukan setiap hari	2	2
Area Penyimpanan Kemasan			
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1	1
2	Penyimpanan kemasan:		

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
	a. Kemasan produk akhir disimpan dalam kondisi terkemas rapat untuk menghindari kontaminasi	2	2
	b. Tidak menempel dinding (minimal jarak 5 cm dari dinding)	1	1
	c. Tidak diletakkan langsung di atas lantai / menggunakan <i>pallet</i> (minimal 15 cm dari lantai)	1	1
	d. Tidak menempel langit-langit (minimal 60 cm dari langit-langit)	1	1
3	Kemasan untuk pangan harus <i>food grade</i>	2	2
	Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan		
1	Terdapat area/ruangan khusus penyimpanan bahan kimia non pangan	2	2
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)	2	2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2	2
B	Area Pencucian		
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan	1	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	1	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1	1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi	1	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan	2	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2
7	Saluran air limbah terdapat <i>grease trap</i> /penangkap lemak	1	1
	Tersedia tempat sampah, yang:	1	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
	e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1
9	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin	2	2
C	Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan		
	Umum		
	Dinding ruangan:		
1	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2
	b. Tidak retak	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Restoran	Restoran Hotel	
	c. Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2	2	
2	Lantai ruangan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2	
	b. Tidak retak atau kuat	2	2	
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2	
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1	1	
3	Langit-langit:			
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	
	b. Bersih	2	2	
	c. Tertutup rapat	2	2	
	d. Tidak ada jamur	2	2	
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2	
	f. Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3	
4	Personel yang bekerja pada area ini:			
	a. Sehat	3	3	
	b.	Menggunakan APD:		
		1. Celemek	2	2
		2. Masker	3	3
		3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut	3	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3
	g.	Pada saat mengolah pangan:		
		1. Tidak merokok	3	3
		2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3
		3. Tidak meludah	3	3
		4. Tidak mengunyah makanan/permen	3	3
	5. Menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan langsung	3	3	
h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	
i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	
5	Pencahayaan			

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
	a. Cukup terang	1	1
	b. Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2	2
6	Tersedia tempat sampah, yang:	2	2
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1
	b. Desain tidak berlubang-lubang	1	1
	c. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	3	3
	d. Dilapisi plastik	1	1
	e. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1
f. Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan minimal 1 x 24 jam)	2	2	
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
8	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan	3	3
9	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	3	3
10	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara	2	2
11	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2
12	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan pangan dengan benar	2	2
13	Pangan dimasak sampai matang sempurna	3	3
14	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air standar kualitas air minum	3	3
Fasilitas Higiene Sanitasi Personel			
1	Memiliki wastafel yang mudah diakses dengan:	3	3
	a. Petunjuk cuci tangan	2	2
	b. Sabun cuci tangan	3	3
	c. Tersedia air mengalir	3	3
	d. Pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu dan bukan serbet)	2	2
2	Tersedia toilet (jika rumah makan merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka tetap akses ke jamban/toilet mudah untuk dijangkau)	3	3
	a. Jumlah cukup	1	1
	b. Toilet tidak membuka langsung ke ruang pengolahan/ventilasi toilet tidak membuka langsung ke area pengolahan	3	3
	c. Dilengkapi dengan wastafel dan fasilitasnya (sabun, air mengalir dan pengering) atau sejenisnya	3	3
	d. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
	e. Dilengkapi pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tissue dan bukan serbet)	2	2
	f. Toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	1	1
Peralatan			
	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
1	a. Bahan kuat	2	2
	b. Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3
	c. Tidak berkarat	3	3
	d. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
	e. Bersih sebelum digunakan	3	3
	f. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2
	g. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3
	h. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	2	2
3	Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2	2
4	Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	2	2
5	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2
6	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2
Penyimpanan Pangan Matang			
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah	3	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2	2
	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):		
3	a. Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3
	b. Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2	2
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2
	d. Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i> yang dilakukan setiap hari	2	2
	e. Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2
	f. Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i> yang dilakukan setiap hari	2	2
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
3	Pangan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan:		

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Restoran	Restoran Hotel	
	a.	Terdapat keterangan tanda batas waktu (<i>expired dated</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2
	b.	Terdapat keterangan nomor sertifikat laik higiene sanitasi	1	1
Pengangkutan Pangan Matang				
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya (termasuk penjualan online) atau dikemas rapat		3	3
Alat pengangkut pangan matang:				
2	a.	Bebas dari debu	2	2
	b.	Bebas dari bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	3	3
	c.	Bebas dari bahan kimia non pangan	3	3
	d.	Dilakukan sanitasi secara rutin	3	3
3	Pangan matang diangkat pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin		3	3
Penyajian Pangan Matang				
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang		3	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C		3	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C		3	3
4	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ <i>(coolbox)</i>		3	3
5	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
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi		3	3
7	Air untuk minum sesuai dengan standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		3	3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:			
	a.	Piring bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
	b.	Gelas bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
	c.	Sendok bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
	d.	Sedotan bersih dan tara pangan/ <i>food grade</i>	3	3
D. Dokumentasi dan Rekaman (diakses di ruangan administrasi)				
Khusus Restoran Hotel:				
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

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		Restoran	Restoran Hotel
	e. Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2
	f. Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1
2	Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum	3	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor)	2	2
4	Tersedia pesan-pesan tentang higiene sanitasi bagi penjamah pangan	1	1
Rekaman Personel			
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A dan lain-lain dibuktikan dengan surat keterangan sehat	2	2
2	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	3	3
Untuk Restoran Hotel:			
3	a. Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasyankes	NA	2
	b. Tersedia jadwal/program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	2
4	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2	2
E Keselamatan dan Kesehatan Kerja			
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1
3	APAR tidak kadaluwarsa	1	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1	1
6	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1	1
Total Ketidaksesuaian			
F Catatan Lain			

Rumus Skor Total Inspeksi:

Restoran = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 432) * 100)$
Restoran pada Hotel = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 445) * 100)$

Skor Inspeksi:

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi		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