



SALINAN

**GOVERNOR OF THE SPECIAL REGION OF  
JAKARTA**

**GOVERNOR'S REGULATION OF THE SPECIAL REGION OF  
JAKARTA**

**NUMBER 24 YEAR 2015**

**ABOUT**

**THE MANNER OF ISSUING HYGIENE AND SANITATION CERTIFICATES FOR  
RESTAURANTS/RESTAURANTS/RESTAURANTS**

**WITH THE GRACE OF GOD THE MOST HIGH**

**GOVERNOR OF THE SPECIAL REGION OF JAKARTA,**

**Considering :** a. that in accordance with the provisions of Article 2 paragraph (2) of the Minister of Health Decision Number 1098/MENKES/SK/VII/2003 regarding the Requirements for Hygiene and Sanitation of Restaurants and Restaurants and the provisions of Article 8 paragraph (1) of the Minister of Health Regulation Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 regarding Hygiene and Sanitation of Restaurants, in order to obtain a business license for Restaurants/Restaurants/Restaurants, must have a Hygiene and Sanitation Certificate issued by the Health Directorate;

b. that for the optimization of the issuance of Hygiene and Sanitation Certificates as intended in letter a, further regulation is needed with the Governor's Regulation;

c. that based on the consideration as intended in letter a and letter b, it is necessary to establish the Governor's Regulation regarding the Manner of Issuance of Hygiene and Sanitation Certificates for Restaurants/Restaurants/Restaurants;

**Remembering :** 1. Law Number 8 Year 1999 regarding Consumer Protection;

2. Law Number 29 Year 2007 regarding the Government of the Special Region of Jakarta as a Special Region of the Republic of Indonesia;

3. Law Number 36 Year 2009 regarding Health;

4. Law Number 12 Year 2011 regarding the Formation of Regulations/Regulations;

5. Law Number 18 Year 2012 regarding Food;

6. Law Number 23 Year 2014 regarding the Government of the Special Region of Jakarta as it has been amended by the Governor's Regulation replacing Law Number 2 Year 2014;

7. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKSES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;
8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga;
9. Peraturan Daerah Nomor 10 Tahun 2004 tentang Kepariwisataaan;
10. Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2007 tentang Ketertiban Umum;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN GUBERNUR TENTANG TATA CARA PEMBERIAN SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI BAGI RESTORAN/RUMAH MAKAN/JASABOGA.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Gubernur ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
2. Pemerintah Daerah adalah Gubernur dan Perangkat Daerah sebagai unsur penyelenggaraan Pemerintahan Daerah.
3. Gubernur adalah Kepala Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
4. Sekretaris Daerah adalah Sekretaris Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
5. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
6. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya.
7. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.
8. Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.
9. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.
10. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan.

11. Higiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.
12. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Restoran/Rumah Makan/Jasaboga adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap restoran/rumah makan/jasaboga yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
13. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan.
14. Pemohon adalah pengusaha restoran/rumah makan/jasaboga atau yang dikuasakan yang mengajukan permohonan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
15. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan.
16. 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, kamar mandi, lemari pakaian kerja atau loker, peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan.

#### Pasal 2

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

#### Pasal 3

Peraturan Gubernur ini bertujuan untuk :

- a. mempermudah proses Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi bagi pengusaha Restoran/Rumah Makan/Jasaboga;
- b. memberikan kepastian hukum dan perlindungan bagi konsumen atas makanan dan minuman yang dikonsumsi; dan
- c. meningkatkan pengawasan terhadap Restoran/Rumah Makan/Jasaboga yang menyediakan makanan dan minuman agar memenuhi persyaratan higiene sanitasi.

#### BAB II

#### TATA CARA

#### Pasal 4

Setiap pengusaha Restoran/Rumah Makan/Jasaboga yang menyediakan makanan dan minuman wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

## Pasal 5

- (1) Dalam rangka memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4, pemohon harus memenuhi persyaratan administrasi, teknis dan uji laboratorium.
- (2) Persyaratan administrasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri dari :
  - a. foto copy Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemohon;
  - b. pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar;
  - c. foto copy sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi;
  - d. denah bangunan dapur dan fasilitas pendukung lainnya;
  - e. surat penunjukan tenaga sanitarian atau tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi sebagai penanggungjawab restoran/rumah makan/jasaboga;
  - f. foto copy ijazah tenaga sanitarian atau sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi; dan
  - g. foto copy sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan minimal satu orang.
- (3) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran Peraturan Gubernur ini.
- (4) Pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan.

## Pasal 6

- (1) Dalam memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi, pemohon mengajukan surat permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan dengan melampirkan persyaratan administrasi.
- (2) Berdasarkan permohonan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5, Dinas Kesehatan bersama SKPD/UKPD/Instansi terkait melakukan pemeriksaan terhadap lokasi Restoran/Rumah Makan/Jasaboga bersangkutan.
- (3) Selain pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Dinas Kesehatan juga melakukan uji laboratorium.
- (4) Berdasarkan hasil pemeriksaan dan uji laboratorium sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2), Kepala Dinas Kesehatan menetapkan bahwa Restoran/Rumah Makan/Jasaboga bersangkutan dinyatakan telah memenuhi atau belum memenuhi standar higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## Pasal 7

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

## Pasal 8

- (1) Dalam rangka efektifitas, efisiensi dan optimalisasi pelaksanaan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi, Kepala Dinas Kesehatan dapat membentuk Tim Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi dengan Keputusan Kepala Dinas Kesehatan.
- (2) Tim Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat mengikutsertakan SKPD/UKPD dan Asosiasi Pengusaha Pariwisata terkait.

## Pasal 9

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

## BAB III

## JANGKA WAKTU

## Pasal 10

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

## Pasal 11

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dinyatakan tidak berlaku apabila :

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

## BAB IV

## PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN

## Pasal 12

- (1) Kepala Dinas Kesehatan melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap pelaksanaan pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi bagi Restoran/Rumah Makan/Jasaboga.
- (2) Dalam pelaksanaan pengawasan dan pengendalian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat mengikutsertakan SKPD/UKPD/Instansi dan Asosiasi Pengusaha Pariwisata terkait.
- (3) Hasil pengawasan dan pengendalian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaporkan kepada Gubernur melalui Sekretaris Daerah.

## BAB V

## PEMBIAYAAN

## Pasal 13

- (1) Biaya yang diperlukan untuk pelaksanaan pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dalam Peraturan Gubernur ini dibebankan pada Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD) melalui Dokumen Pelaksanaan Anggaran (DPA) Dinas Kesehatan atau UPT, kecuali biaya uji laboratorium.
- (2) Biaya uji laboratorium sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dibebankan kepada pemohon sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## BAB VI

## KETENTUAN PENUTUP

## Pasal 14

Pada saat Peraturan Gubernur ini mulai berlaku, Keputusan Gubernur Nomor 502 Tahun 1996 tentang Kewajiban Memiliki Sertifikat Laik Sehat bagi Hotel, Restoran dan Rumah Makan serta Izin Penyehatan Makanan bagi Usaha Jasaboga di Provinsi DKI Jakarta dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

## Pasal 15

Peraturan Gubernur ini mulai berlaku pada diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Gubernur ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 4 Februari 2015

GUBERNUR PROVINSI DAERAH KHUSUS  
IBUKOTA JAKARTA,

ttd

BASUKI T. PURNAMA

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 13 Februari 2015

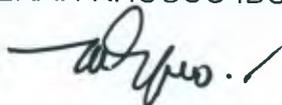
SEKRETARIS DAERAH PROVINSI DAERAH KHUSUS  
IBUKOTA JAKARTA,

ttd

SAEFULLAH

BERITA DAERAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA  
TAHUN 2015 NOMOR 55002

Salinan sesuai dengan aslinya  
Pih. KEPALA BIRO HUKUM SEKRETARIAT DAERAH  
PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA, \*



WAHYONO  
NIP 196410131993031006

## PERSYARATAN TEKNIS HIGIENE DAN SANITASI

### A. BANGUNAN

#### 1. Lokasi

Lokasi restoran/rumah makan/jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

##### a. Halaman

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

##### b. Kontruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan restoran/rumah makan/jasaboga harus kokoh dan aman. Kontruksi selain kuat juga selaiu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

##### c. Lantai

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

##### d. Dinding

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

#### 2. Langit-langit.

- a. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan tersebut dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- b. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai.

#### 3. Pintu dan jendela

- a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/alat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- b. Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

## 4. Pencahayaan.

- a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci makanan intensitas pencahayaannya sedikitnya 20 foot candle/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- c. Semua pencahayaan di dak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (foot candle meter)
  - 1) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10.  
Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 foot candle = 10 lux.
  - 2) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :
    - a) 1 watt menghasilkan 1 candle cahaya atau
    - b) 1 watt menghasilkan 1 foot candle pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
    - c) 1 watt menghasilkan 1/3 foot candle pada jarak 1 meter atau
    - d) 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/2 = 1/6$  foot candle pada jarak 2 meter atau
    - e) 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/3 = 1/9$  foot candle pada jarak 3 meter
    - f) 1 watt menghasilkan  $40/6$  atau 6,8 foot candle pada jarak 2 meter atau  $40/9 = 4,5$  foot candle pada jarak 3 meter.

## 5. Ventilasi/penghawaan/lubang angin.

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

## 6. Ruang pengolahan makanan

- a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada diruang pengolahan.
- b. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi ( $2 \text{ m}^2$ ) untuk setiap orang pekerja.  
 Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja)  $4 \text{ m} \times 5 \text{ m} = 20 \text{ m}^2$ . Jumlah karyawan yang bekerja didapur 6 orang, maka setiap pekerja mendapat luas ruangan  $20/6 = 3,3 \text{ m}^2$ , berarti luas ini memenuhi syarat (luas  $2 \text{ m}^2$ ) untuk pekerja dan luas  $1,3 \text{ m}^2$  perkiraan untuk keberadaan peralatan)  
 Luas ruangan dapur dengan peralatan  $3 \text{ m} \times 4 \text{ m} = 12 \text{ m}^2$ .  
 Luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan didapur.
- c. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
- d. Peralatan diruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.
- e. Tersedia alat pemadam kebakaran yang aktif.
- f. Tersedia pintu darurat.

## B. FASILITAS SANITASI.

### 1. Tempat cuci tangan

- a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran buangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
- b. Tempat cuci tangan diletakan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :  
 Jumlah karyawan 1-10 orang : 1 buah tempat cuci tangan  
 11- 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan  
 Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

### 2. Air bersih

- a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang berlaku.

### 3. Jamban dan peturasan (urinoir)

- a. Restoran/rumah makan/jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- b. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :
  - 1) Jumlah karyawan : 1-10 orang : 1 buah  
 10-25 orang : 2 buah  
 26-50 orang : 3 buah  
 Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.
  - 2) Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :  
 Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah  
 31 - 60 orang : 2 buah  
 Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

### 4. Kamar mandi

- a. Restoran/rumah makan/jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia :  
 Jumlah karyawan : 1-30 orang : 1 buah.  
 Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

### 5. Tempat sampah

- a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (non organik).
- b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

### C. PERALATAN.

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

- a. Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan makanan.
- b. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- c. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau tidak dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan Kalium Permanganan ( $KMnO_4$ ) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan kedalam air mendidih ( $80^\circ C - 100^\circ$ ) selama 1-5 detik.
- d. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

### D. KETENAGAAN.

Tenaga/karyawan pengolah makanan

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
  - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal).
  - b. Penjepit makanan.
  - c. Sendok garpu.
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
  - a. Celemek/apron.
  - b. Tutup rambut.
  - c. Sepatu kedap air.
8. Perilaku selama bekerja/mengolah makanan :
  - a. Tidak merokok.
  - b. Tidak makan atau mengunyah.
  - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
  - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
  - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.
  - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
  - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat jasadoga.
  - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
  - i. Tidak menyisir rambut didekat makanan yang akan dan telah diolah.

### E. MAKANAN.

Makanan yang dikonsumsi harus higiene, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

1. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya.

Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata.

2. Cemar kimia seperti timah hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya.

Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif.

3. Cemar bakteri seperti Eschericia coli (E.coli) dan sebagainya.

Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman E.coli 0 (nol).

#### F. PEMERIKSANAAN HIGIENE SANITASI.

Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

1. Pemeriksaan fisik.

- a. Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65-70 %.
- b. Golongan A2, Minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70-74 %.
- c. Golongan A3, Minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74-83 %.
- d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83-92 %.
- e. Golongan C, minimai nilai 92 maksimal 100, atau ranging 92-100 %.

2. Pemeriksaan laboratorium.

- a. Cemaran kimia pada makanan negatif.
- b. Angka kuman E.coli pada makanan 0/gr contoh makanan.
- c. Angka kuman pada peralatan 0 (nol).
- d. Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab).

GUBERNUR PROVINSI DAERAH KHUSUS  
IBUKOTA JAKARTA,

ttd

BASUKI T. PURNAMA