KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003

TENTANG

PEDOMAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang :

a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan agar tidak membahayakan kesehatannya;
b. bahwa persyaratan makanan jajanan yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 236/Menkes/Per/IV/1997 perlu disempurnakan dan ditinjau kembali dalam rangka pelaksanaan Otonomi Daerah;
c. bahwa sehubungan dengan huruf a dan b tersebut perlu ditetapkan Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan dengan Keputusan Menteri Kesehatan;

Mengingat :

1. Undang Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273);

2. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);

3. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);

4. Undang Undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahunh 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);

5. Undang Undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pusat dan daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);

6. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3447);

7. 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);

8. 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 PEDOMAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.
2. Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman.
3. Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong.
4. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
5. Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
6. Pengelola sentra adalah orang atau badan yang bertanggungjawab untuk mengelola tempat kelompok pedagang makanan jajanan.
7. Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan.
8. Sarana penjaja adalah fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindah-pindah.

9. Sentra pedagang makanan jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan.

BAB II

PENJAMAH MAKANAN

Pasal 2

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

a. tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;

b. menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya);

c. menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;

d. memakai celemek, dan tutup kepala;

e. mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.

f. menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan;

g. tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);

h. tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

BAB III

PERALATAN

Pasal 3

(1) Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.

(2) Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) :

   a. peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;

   b. lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih

   c. kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

(3) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

BAB IV
AIR, BAHAN MAKANAN, BAHAN TAMBAHAN DAN PENYAJIAN

Pasal 4

(1) Air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan Persyaratan Hygiene Sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum.

2) Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih.

Pasal 5

(1) Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.

(2) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

Pasal 6

Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 7

(1) Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah

(2) Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.

Pasal 8

Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan.

Pasal 9

(1) Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.

(2) Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

(3) Pembungkus sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilarang ditiup.

Pasal 10

(1) Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.

(2) Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehinggga terlindung dari pencemaran.

Pasal 11

Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

BAB V

SARANA PENJAJA

Pasal 12

(1) Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.

(2) Konstruksi sarana penjaja sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain :

a. mudah dibersihkan;

b. tersedia tempat untuk :

1. air bersih;
2. penyimpanan bahan makanan;
3. penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;
4. penyimpanan peralatan;
5. tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan);
6. tempat sampah.

(3) Pada waktu menjajakan makanan persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dipenuhi, dan harus terlindungi dari debu, dan pencemaran.

BAB VI

SENTRA PEDAGANG

Pasal 13

(1) Untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan.

(2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi.

(3) Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :

a. air bersih;

b. tempat penampungan sampah;

c. saluran pembuangan air limbah;

d. jamban dan peturasan;

e. fasilitas pengendalian lalat dan tikus;

(4) Penentuan lokasi sentra pedagang makanan jajanan ditetapkan oleh pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

Pasal 14

(1) Sentra pedagang makanan jajanan dapat diselengggarakan oleh pemerintah atau masyarakat.

(2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mempunyai pengelola sentra sebagai penanggung jawab.

(3) Pengelola sentra pedagang makanan jajanan berkewajiban :

a. mendaftarkan kelompok pedagang yang melakukan kegiatan di sentra tersebut pada Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

b. memelihara fasilitas sanitasi dan kebersihan umum.

c. melaporkan adanya keracunan atau akibat keracunan secepatnya dan atau selambat-lambatnya dalam 24 (duapuluh empat) jam setelah menerima atau mengetahui kejadian tersebut kepada Puskesmas/Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

BAB VII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 15

(1) Pembinaan dan pengawasan makanan jajanan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

(2) Untuk melakukan pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pendataan terhadap sentra pedagang makanan jajanan dan sarana penjaja sebagaimana tercantum dalam lampiran I Keputusan ini.

(3) Terhadap sentra penjaja makanan jajanan maupun penjaja makanan jajanan dapat diberikan tanda telah terdaftar atau stiker telah didaftar.

Pasal 16

(1) Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan.

(2) Pengetahuan mengenai hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh melalui kursus hygiene sanitasi makanan .

(3) Pedoman penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam lampiran II Keputusan ini.

Pasal 17

Dalam melaksanakan pembinaan dan pengawasan Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota mengikut sertakan instansi terkait, pihak pengusaha, organisasi, profesi, Asosiasi, Paguyuban dan atau Lembaga swadaya masyarakat.

Pasal 18

Dinas kesehatan Kabupaten/Kota secara berkala menyampaikan laporan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan kepada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota secara berjenjang.

Pasal 19

Ketentuan pembinaan dan pengawasan makanan jajanan ditetapkan lebih lanjut oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

BAB VIII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 20

Semua sentra dan penjaja makanan yang telah melakukan kegiatan sebelum ditetapkannya keputusan ini, harus menyesuaikan dengan keputusan ini dalam waktu selambat lambatnya 2 (dua) tahun.

BAB IX

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 21

Dengan ditetapkannya Keputusan Menteri ini, maka Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 236/Menkes/Per/IV/1997 tentang Persyaratan Kesehatan Makanan Jajanan dinyatakan tidak berlaku lagi.

Pasal 22

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 3 Juli 2003

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI

LAMPIRAN I

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
NOMOR : 942/Menkes/SK/VII/2003
TANGGAL : 3 JULI 2003

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN SANITASI MAKANAN JAJANAN

A. PEMBINAAN

1. Pendataan

a. Kegiatan pendataan Makanan Jajanan meliputi penyiapan formulir pendataan, surat tugas, jadwal kegiatan, pencatatan, surat edaran tentang pendataan makanan jajanan kepada Camat, Lurah, Pemilik gedung, semua pedagang makanan jajanan, surat permintaan dukungan dari Instansi terkait dan penyerahan surat pendaftaran kepada pedagang.

b. Pendataan ditujukan kepada pedagang Makanan Jajanan perorangan dan sentra makanan jajanan baik di dalam gedung maupun di luar gedung.

c. Laporan pendataan meliputi jumlah pedagang Makanan Jajanan di luar gedung dan di dalam gedung serta jumlah sentra Makanan Jajanan di dalam gedung dan di luar gedung serta penyebaran pedagang makanan jajanan dan penyebaran sentra Makanan Jajanan.

d. Pendataan dilakukan oleh **Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota** dengan menggunakan cara sedemikian rupa sehingga memperoleh laporan pendataan sebagaimana dimaksud dalam butir (c).

e. Pendataan dilakukan pada setiap awal tahun kalender.

2. Pendaftaran

a. Sebelum dilakukan pendaftaran perlu diberitahukan secara luas kepada para pedagang Makanan Jajanan, sentra pedagang Makanan Jajanan dan instansi terkait yang ada di wilayah kerjanya masing-masing.

b. Kegiatan penyiapan instrumen pendaftaran Makanan Jajanan meliputi penyiapan formulir pendaftaran (MJI), buku register, kartu status makanan jajanan, buku kesehatan penjamah, sticker tanda terdaftar pedagang makanan jajanan dan plakat tanda terdaftar sentra makanan jajanan.

c. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota menyediakan instrumen pendaftaran yang dimaksud pada butir (b) dengan mengacu kepada pedoman yang sudah ada.

d. Pendaftaran dilakukan oleh pemohon/pedagang makanan jajanan dengan mengisi formulir pendaftaran (MJI) yang tersedia di Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat untuk dicatat dalam buku register pendaftaran.

e. Setiap pedagang Makanan Jajanan yang telah terdaftar diberikan sticker tanda terdaftar dan wajib memasang sticker tanda terdaftar pada sarana penjaja makanan jajanan yang dikelolanya.

f. Hasil laporan pendaftaran adalah diperolehnya informasi tentang pedagang makanan jajanan dan sentra makanan jajanan yang meliputi : jenis/nama makanan jajanan dan sentra makanan jajanan, alamat, nama pemilik, nama dan jumlah penjamah, keanggotaan kelompok/assosiasi, sarana dan lokasi di dalam atau di luar gedung.

3. Penyuluhan dan Kursus

a. Kegiatan penyuluhan dilakukan oleh petugas kesehatan dan asosiasi bersama kader di masyarakat terhadap para pedagang dan pemilik untuk memotivasi perilaku yang mendukung pelaksanaan pembinaan Makanan Jajanan.

b. Metode penyuluhan dengan cara memotivasi para pedagang makanan jajanan yang melakukan pendaftaran untuk memberdayakan organisasi yang ada dan atau membentuk organisasi bagi yang belum ada sebagai wahana untuk pembinaan makanan jajanan.

c. Dengan bekerjasama kepada pemilik usaha makanan jajanan, assosiasi dan atau pihak penyandang dana atau Bapak Asuh dilakukan kegiatan kursus bagi Pedagang makanan jajanan untuk Memperoleh Sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan.

4. Pembentukan Sentra Pedagang Makanan Jajanan

a. Setiap gedung perkantoran/industri/pusat perdagangan/daerah kegiatan pariwisata yang mempunyai kelompok makanan jajanan atau belum berupa kelompok dilakukan penataan untuk menjadi sentra makanan jajanan.

b. Kelompok makanan jajanan pada butir (a) dilakukan pembinaan dengan melengkapi fasilitas dan sarana pedagang makanan jajanan.

c. Pembentukan sentra pedagang makanan jajanan di motivasi oleh Dinas Kesehatan dan Asosiasi yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat dengan dukungan kerjasama dari instansi terkait.

d. Sentra Pedagang makanan jajanan yang telah terbentuk dilakukan inspeksi sanitasi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/kota dan Asosiasi yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat untuk diusulkan penetapan lokasi kepada Bupati/Walikota.

e. Setiap gedung perkantoran/industri/pusat perdagangan/ pembelanjaan serta daerah kegiatan pariwisata yang akan dibangun, yang membutuhkan jasa pelayanan makanan diwajibkan menyediakan lahan atau tempat untuk sentra pedagang makanan jajanan baik yang ada di dalam gedung maupun di luar gedung.

f. Persyaratan hygiene sanitasi sentra pedagang makanan jajanan harus memenuhi ketentuan yang telah ditetapkan dalam Keputusan Menteri ini.

g. Pengaturan lebih lanjut tentang persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan ditetapkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Kantor Kesehatan Pelabuhan, antara lain mencakup :

   1). air bersih
   2). lalat, tikus dan hewan lainnya
   3). sampah
   4). limbah
   5). pemeliharaan kebersihan
   6). perilaku hygienis penjamah
   7). pemeriksaan kesehatan
   8). ventilasi dan pencahayaan
   9). penataan lalu lintas pengunjung
   10). suhu penyimpanan bahan makanan

h. Setiap sentra makanan jajanan harus memiliki pengelola sentra sebagai penanggung jawab yang mengkoordinir pedagang makanan jajanan yang ada di dalam sentra makanan jajanan

i. Pengelola sentra makanan jajanan berkewajiban memelihara kebersihan dan sanitasi lingkungan sentra makanan jajanan

j. Sentra makanan jajanan dikembangkan berupa percontohan sentra makanan jajanan yang dibina secara intensif untuk ditularkan kepada daerah lain.

1. PENGAWASAN

1. Pengawasan sentra makanan jajanan dilaksanakan dengan inspeksi sanitasi secara berkala dan penerapan HACCP secara bertahap oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat .
2. Inspeksi sanitasi dapat dilaksanakan dengan pengujian contoh sample makanan dan spesimen di laboratorium untuk penegasan/konfirmasi yang dilaksanakan sesuai kebutuhan.
3. Contoh makanan dan spesimen yang dimaksud dalam Keputusan ini yaitu contoh makanan, contoh usap alat masak, contoh usap alat makan, contoh air, contoh usap dubur karyawan dan contoh lainnya.

4. Contoh makanan dan spesimen yang dikirim langsung oleh Penanggung jawab Sentra Pedagang makanan jajanan dapat dilayani bila pengambilannya dilakukan sesuai dengan persyaratan pengambilan contoh makanan dan spesimen.
5. Jenis pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium sesuai dengan permintaan pengirim.
6. Hasil pemeriksaan dikirim kepada pengirim dengan tembusan kepada Dinas Kesehatan setempat untuk keperluan pemantauan/ pengawasan.
7. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen yang dilakukan secara rutin menjadi tanggung jawab pedagang makanan jajanan yang bersangkutan.
8. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dalam rangka uji petik ditanggung oleh Pusat, Propinsi dan atau Pemerintah daerah.
9. Laporan hasil inspeksi sanitasi dikirim kepada Bupati/Walikota dan tembusan ke Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, Dinas Kesehatan Propinsi dan Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi Ditjen PPM & PL Depkes RI dengan periode 3 (tiga) bulan sekali, dengan format laporan MJ3.
10. Sentra makanan jajanan yang telah memenuhi syarat dan menerapkan HACCP dapat diberikan penghargaan atas keberhasilannya.

2. EVALUASI

1. Terhadap kegiatan pembinaan dan pengawasan dilakukan evaluasi oleh instansi terkait secara berjenjang.
2. Hasil evaluasi dilaporkan kepada Bupati/Walikota dengan tembusan antara lain kepada Dinas Kesehatan Propinsi, Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi Ditjen PPM & PL Depkes RI, Jakarta, dan Asosiasi yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah untuk dijadikan bahan masukan perencanaan, pembinaan dan pengawasan sanitasi makanan jajanan.

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI

LAMPIRAN II
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
NOMOR : 942/Menkes/SK/VII/2003
TANGGAL : 3 Juli 2003

PEDOMAN PENYELENGGARAAN KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

A. Peserta, Penyelenggara, Penanggung Jawab dan Pembina Teknis

1. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan atau Pengusaha/Penanggung jawab dan penjamah makanan yang yang menangani makanan jajanan.
2. Penyelenggara pelatihan adalah Pusat, Dinas Kesehatan Propinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat.
3. Penanggung jawab pelatihan adalah Ketua Penyelenggara Pelatihan.
4. Pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Air dan Sanitasi untuk Tingkat Pusat dan Kepala Dinas Kesehatan sesuai dengan tingkat daerahnya.

B. Kurikulum, Materi dan Pengajar atau Tutor

1. Kurikulum pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengsaha/penanggung jawab dan penjamah makanan sebagaimana tercantum di bawah ini.
2. Materi pelatihan mengacu kepada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Departemen Kesehatan.
3. 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).

C. Tutorial dan Evaluasi

1. 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.
2. Peserta yang memenuhi syarat dalam pelatihan dapat mengikuti evaluasi kursus Hygiene Sanitasi Makanan yang dilaksanakan secara tertulis.

3. Pelaksanaan evaluasi oleh Tim yang dibentuk oleh Penyelenggara Pelatihan.
4. Ketua Tim evaluasi adalah Tenaga Sanitarian yang ditunjuk oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
5. Tugas tim evaluasi adalah menyusun soal, mengawasi, memeriksa dan menyampaikan hasil evaluasi kepada ketua tim evaluasi.
6. Ketua Tim evaluasi menetapkan peserta yang lulus dalam evaluasi.

D. Sertifikat

1. Peserta pelatihan yang dinyatakan lulus diberikan sertifikat.
2. Sertifikat dikeluarkan dan ditandatangani oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
3. Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku secara nasional.
4. Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku untuk jangka waktu tak terbatas.
5. Bentuk sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan dibuat sesuai dengan ketentuan sebagaimana pada contoh pada huruf G dan H.

E. KURIKULUM KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN BAGI PENANGGUNGJAWAB 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)	a. Kepmenkes No. …/2002 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Makanan jajanan	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’
	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	a. Air Bersih	6 x 45’

		Kebersihan Lingkungan	b. Pembuangan Limbah dan Sampah c. Pengendalian Serangga dan Tikus d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruangan e. Fasilitas Sanitasi	
	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 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	a. Ringkasan Materi (Capita Selecta)	1 x 45’

		Makanan	b. Latihan Soal	
	16.	Kepariwisataan	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’

F. 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 Makanan jajanan c. Kepmenkes No. …/2002 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Rumah Makan / Restoran d. Kepmenkes No. …/2002 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan jajanan	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	a. Penyebab Oleh Mikroba	2 x 45’

		Makanan	b. Penyebab Oleh Bahan Kimia c. Penyebab Oleh Zat Toksin d. Penyebab Oleh Zat Alergi	
	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’

G. SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN BAGI PENGUSAHA/PENANGGUNG JAWAB

SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

NOMOR : ----------

Berdasarkan kepada Kepmenkes Nomor. … tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, 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.

_____ , _____ 20 ___
PENYELENGGARA PELATIHAN,
KETUA,

Pas Photo
berwarna
ukuran
4x 6 cm

_____

HASIL EVALUASI HYGIENE SANITASI MAKANAN

MATERI PELAJARAN YANG DIIKUTI

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 Maka
14. Pengendalian Mutu Mandiri

Kelompok Penunjang :

15. _____
16. _____
17. _____

NILAI EVALUASI RATA RAT A :

_____ (_____)

KETUA TIM EVALUASI
KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

_____

NIP.

H. SERTIFIKAT KURSUS PENJAMAH MAKANAN

SERTIFIKAT KURSUS PENJAMAH MAKANAN

NOMOR : ----------

Berdasarkan kepada Kepmenkes No. … tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan jajanan, telah dilaksanakan Evaluasi / Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan yang diselenggarakan oleh ……, pada tanggal ……, bertempat di …….., dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi No…….., 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,

_____

HASIL EVALUASI HYGIENE SANITASI MAKANAN

MATERI PELAJARAN YANG DIIKUTI

Kelompok Dasar :

1. Perundang-undangan di Bidang 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 Pengolahan Makanan
6. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
7. Hygiene Perorangan

Kelompok Penunjang :

8. _____
9. _____
10. _____

NILAI EVALUASI RATA RATA :

_____ (_____)

---------.----------200---

KETUA TIM EVALUASI
KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

_____

NIP.

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI