

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN DEPOT AIR MINUM		
Nama DAM	:	
Alamat	:	
Nama Pengelola/Pemilik/ Penanggung Jawab	:	
Jumlah Penjamah Pangan/ Operator DAM	:	
Jumlah Penjamah Pangan yang memiliki sertifikat pelatihan hygiene sanitasi DAM/sertifikat kompetensi	:	
Tanggal/Bulan/Tahun Mulai Beroperasi	:	
Lokasi/Tempat Sumber Air Baku	:	
Luas bangunan	:	
Tanggal Penilaian	:	
Jumlah rata-rata porsi yang dijual/hari	:	
Jumlah hari berjualan perbulan	:	
Menu pangan berisiko yang dijual	:	

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

	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	1
	b.	Terdapat sabun cair untuk cuci tangan	2
	c.	Tersedia air mengalir	2
	d.	Tersedia pengering tangan	1
	e.	Bahan kuat	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1
Inspeksi Area Dalam atau Proses Depot Air Minum			
A	Desain Bangunan dan Fasilitasnya		
1	Dinding:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1
	b.	Tidak retak	1
	c.	Berwarna terang	1
2	Lantai:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)	1
	b.	Bahan kuat (tidak retak)	1
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1
	d.	Kedap air	1
	e.	Permukaan rata	1
	d.	Tidak licin	1
3	Langit-langit:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran atau jamur)	1
	b.	Kuat	1
	c.	Mudah dibersihkan	1
	d.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau vektor dan binatang pembawa penyakit)	1
	e.	Berwarna terang	1
	f.	Ketinggian cukup (peralatan tidak menyentuh langit-langit)	1
4	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)		1
5	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3
6	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan		3
7	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan		2

		besar)	
8		Ventilasi udara cukup	1
9		Terdapat tempat sampah	2
10		Tempat sampah:	
	a.	Tertutup rapat	2
	b.	Tidak ada bau yang menyengat	2
	c.	Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2
	d.	Pembuangan minimal 1 X 24 jam	1
11		Memiliki akses ke kamar mandi atau jamban	2
12		Jika DAM memiliki toilet di dalam bangunan, maka:	
	a.	Desain:	
		1. Kuat	1
		2. Permukaan halus	1
		3. Mudah dibersihkan	1
		4. Pintu tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3
	b.	Jumlah cukup	1
	c.	Tersedia:	
		1. Air mengalir	3
		2. Sabun cair untuk cuci tangan	3
		3. Tempah sampah	1
		4. Tisu/pengering	2
		5. Ventilasi yang baik	2
		6. Petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2
B		Penjamah Pangan/Operator DAM	
1		Personil yang bekerja pada area ini:	
	a.	Sehat	3
	b.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2
	c.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3
	d.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3
	e.	Pada saat menangani pangan tidak:	
		1. merokok	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. meludah	3
	f.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
	g.	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun,	1

		dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasilitas pelayanan kesehatan	
	h.	Pengelola/pemilik/penanggung jawab/dan penjamah pangan memiliki sertifikat telah mengikuti pelatihan higiene sanitasi Depot Air Minum	3
C		Peralatan	
1		Peralatan (pipa pengisian air baku, pompa penghisap dan penyedot, keran pengisian air minum, keran pencucian/pembilasan galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi) yang digunakan:	
	a.	Bahan kuat	2
	b.	Tidak berkarat	3
	c.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	e.	Bersih sebelum digunakan	3
	d.	Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
2		Mikrofilter	
	a.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	b.	Dalam masa pakai/tidak kedaluwarsa (dibuktikan dengan dokumen/rekaman mikrofilter dari pabrik)	3
	c.	Terdapat lebih dari satu mikro filter dengan ukuran berjenjang	3
	d.	Pembersihan menggunakan sistem pencucian terbalik (<i>back washing</i>)	3
	e.	Jika sistem pembersihan <i>back washing</i> tidak tersedia, maka DAM harus memiliki jadwal pengantian tabung mikrofilter secara rutin (dibuktikan dengan rekaman penggantian mikrofilter)	3
3		Terdapat peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: <i>Ultra Violet</i> , <i>Ozonisasi</i> atau <i>Reverse Osmosis</i>)	3
4		Peralatan sterilisasi:	
	a.	Berfungsi dengan baik	3
	b.	Masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar pabrikan alat tersebut dibuktikan dengan catatan tanggal pemasangan dan data standar masa pakai alat (dapat diperoleh dari kemasan pabrikan peralatan).	3
5		Tandon air baku:	
	a.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3

	b.	Tertutup dan terlindungi dari cahaya matahari langsung	2
6		Terdapat fasilitas pencucian dan pembilasan galon air	3
7		Fasilitas pengisian galon air dalam ruangan tertutup	3
8		Wadah/galon:	
	a.	Sebelum dilakukan pengisian dilakukan penyikatan bagian dalam galon sekitar 30 detik	3
	b.	Pembilasan sebelum pengisian dilakukan dengan penyemprotan air produk selama 10 detik	3
	c.	Sesudah terisi maka disimpan dalam kondisi tertutup rapat	3
	d.	Galon yang sudah terisi langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam	1
D		Air Baku	
1		Terdapat bukti tertulis nota pembelian air baku dari perusahaan pengangkutan air/sertifikat sumber air	3
Total Nilai Ketidaksesuaian			165
Rumus Perhitungan = $100 - ((\text{total nilai ketidaksesuaian}/165) * 100)$			
F		Produk Akhir	
1		Produk akhir air minum yang dihasilkan oleh DAM sesuai dengan persyaratan kualitas air minum sesuai peraturan terkait yang berlaku tentang persyaratan kualitas air minum	
2		Melakukan pengujian semua parameter dengan frekuensi sesuai peraturan yang berlaku secara mandiri di laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah daerah atau oleh tenaga kesehatan lingkungan menggunakan peralatan pemeriksaan kualitas air yang terkalibrasi setiap tahun	
3		Melakukan pengujian E. coli dengan frekuensi sesuai peraturan yang berlaku secara mandiri di laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah daerah atau oleh tenaga kesehatan lingkungan menggunakan peralatan pemeriksaan kualitas air yang terkalibrasi setiap tahun	

4	Melaporkan hasil analisis air kepada dinas kesehatan minimal dua kali dalam setahun	
---	---	--