

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP) TERTENTU		
Nama TPP Tertentu	:	
Alamat	:	
Nama Pengelola/Pemilik/ Penanggung Jawab	:	
Jumlah Penjamah Pangan	:	
Jumlah Penjamah Pangan Yang memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji/sertifikat kompetensi	:	
Nomor Izin Usaha	:	
Nama Pemeriksa	:	
Produk yang dijual	:	
Tanggal Penilaian	:	
Jumlah rata-rata porsi yang dijual/hari	:	
Jumlah hari berjualan perbulan	:	
Menu pangan berisiko yang dijual	:	

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi
Inspeksi Area Luar TPP		
A	Lokasi Sekitar TPP	
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
4	Bangunan memiliki pagar pembatas	1
5	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan	1
6	Halaman bangunan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1
7	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel bangunan/dinding produksi	1
8	Tempat sampah:	
	a. Tertutup rapat	1
	b. Tidak ada bau yang menyengat	1
	c. Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan minimal 1 x 24 jam)	1
9	Drainase di area luar:	
	a. Bersih	1
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1
B	Bangunan dan Fasilitasnya	

1		Dinding bagian luar tidak ada retakan yang membuka ke bagian dalam area bangunan	1
2		Plafon bangunan luar:	
	a.	Tidak ada lubang ke area dalam bangunan (tempat sarang atau akses bebas vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1
	b.	Tidak ada sawang/bebas kotoran	1
3		Pintu masuk TPP:	
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
	b.	Desain halus/rata	1
	c.	Dapat menutup rapat	1
	d.	Membuka ke arah luar	1
	e.	Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang vektor dan binatang pembawa penyakit seperti plastik <i>curtain</i>)	1
	f.	Pintu masuk bahan baku dan produk matang dibuat terpisah	1
4		Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lainnya) dengan:	
	a.	Bahan kuat dan tahan lama	1
	b.	Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1
	c.	Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1
5		Tersedia wastafel sebelum masuk ruang atau bangunan pengolahan	1
6		Wastafel:	
	a.	Terdapat petunjuk cuci tangan	1
	b.	Terdapat sabun cuci tangan	2
	c.	Tersedia air mengalir	2
	d.	Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	1
	e.	Bahan kuat	1
	f.	Desain mudah dibersihkan	1
C		Penanganan Pangan	
1		Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan yang tidak memiliki pelindung	3
2		Pangan matang tidak disimpan di area luar bangunan dalam kondisi terbuka	3
D		Fasilitas Karyawan	
1		Loker Karyawan (jika lokasi TPP di dalam gedung, posisi loker tidak boleh menyebabkan kontaminasi silang):	
	a.	Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)	1
	b.	Terdapat tata tertib penggunaan loker	1

	c.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan	1
	d.	Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	2
2		Terdapat titik kumpul jika terjadi kejadian darurat	1
E		Area Penerimaan Bahan Baku	
1		Area penerimaan bersih	1
2		Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2
F		Persyaratan Bahan Baku	
1		Bahan pangan saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan	2
		Bahan baku pangan dalam kemasan:	
	a.	Memiliki label	2
	b.	Terdaftar atau ada izin edar	2
	c.	Tidak kedaluwarsa	2
	d.	Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2
3		Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2
4		Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1
5		Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2
6		Air untuk pengolahan pangan menggunakan air kualitas air minum/air sudah diolah/dimasak	2
Inspeksi Area Pengolahan			
A		Area Penyimpanan	
		Dinding ruang penyimpanan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1
	b.	Tidak retak	1
		Lantai ruang penyimpanan:	
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1
	b.	Tidak retak atau kuat	1
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
		Langit-langit:	
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b.	Bersih	1

	c.	Tertutup rapat	1	
	d.	Tidak ada jamur	2	
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	
	f.	Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	
4	Personil yang bekerja pada area ini:			
	a.	Sehat	2	
	b.	Menggunakan Alat Pelindung Diri/APD (masker) dengan benar	1	
	c.	Menggunakan pakaian kerja	1	
5	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)		1	
6	Tempat sampah:			
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1	
	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	
	c.	Dilapisi plastik	1	
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	
	f.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1	
7	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	
8	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan		3	
Area Penyimpanan Bahan Pangan				
1	Ruang penyimpanan bahan pangan:			
	a.	Bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2	
	b.	Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	
	c.	Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau dibawahnya	2	
	d.	Penyimpanan bahan pangan:		
		Mengunakan kartu stok		1
		Disimpan di atas <i>pallet</i> (jarak minimal 15 cm dari lantai)		1
		Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm		1
		Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm		1
	e.	Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C		2
	f.	Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa		2

	g.	Tidak terdapat pangan yang busuk	2
	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):		
	a.	Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3
	b.	<i>Chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	
2	c.	Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2
	d.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>chiller</i>	1
	e.	Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2
	f.	Terdapat rekaman monitoring suhu <i>freezer</i>	1
	Area Penyimpanan Kemasan		
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan		1
	Penyimpanan kemasan:		
	a.	Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1
2	b.	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1
	c.	Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm	1
3	Kemasan khusus pangan atau <i>food grade</i>		2
	Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan		
1	Terdapat area/ruangan khusus penyimpanan bahan kimia non pangan		2
2	Ruangan penyimpanan bahan kimia non pangan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)		2
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan		2
B	Area Pencucian		
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan		1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan		1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan		1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi		1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan		2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak		2
7	Tersedia tempat sampah:		
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1

	b.	Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c.	Dilapisi plastik	1
	d.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	f.	Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan minimal 1 x 24 jam)	1
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin		2
C	Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan		
	Umum		
1	Dinding ruangan:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2
	b.	Tidak retak	2
	c.	Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2
2	Lantai ruangan:		
	a.	Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2
	b.	Tidak retak atau kuat	2
	c.	Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2
	d.	Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	1
3	Langit-langit:		
	a.	Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1
	b.	Bersih	2
	c.	Tertutup rapat	2
	d.	Tidak ada jamur	2
	e.	Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau vektor dan binatang pembawa penyakit)	2
	f.	Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3
4	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung disimpan di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)		2
5	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a.	Sehat	3
	b.	Menggunakan Alat Pelindung Diri/APD:	
		1. Celemek	2
		2. Masker	3
		3. Hairnet/penutup rambut	3
	c.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2
	d.	Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3

	e.	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3
	f.	Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3
	g.	Pada saat mengolah pangan tidak:	
		1. merokok	3
		2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3
		3. meludah	3
		4. mengunyah makanan/permen	3
		5. Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> terlebih dahulu	3
	h.	Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjapit makanan)	3
	i.	Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
6	Pencahayaannya		
	a.	Cukup terang	1
	b.	Lampu <i>tercover</i> disemua area dan <i>cover</i> tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2
	c.	Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	2
7	Tempat sampah:		
	a.	Tertutup dan tidak rusak	1
	b.	Desain tidak berlubang	1
	c.	Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	3
	d.	Dilapisi plastik	1
	f.	Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1
	g.	Tidak tumpukan sampah (pembuangan minimal 1 x 24 jam)	2
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengkontaminasi pangan		3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan		3

	kemasan besar)	
11	Pembuangan asap area pengolahan dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara	2
12	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2
13	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar	2
14	Pangan dimasak sampai matang sempurna	
	Fasilitas Higiene Sanitasi Personel	
	Wastafel:	
1	a. Terdapat petunjuk cuci tangan	2
	b. Terdapat sabun cuci tangan	3
	c. Tersedia air mengalir	3
	d. Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2
	e. Bahan kuat	1
	f. Desain mudah dibersihkan	1
	Terdapat toilet dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan pangan	3
2	a. Desain:	
	1. Kuat	1
	2. Permukaan halus	1
	3. Mudah dibersihkan	1
	b. Jumlah cukup	1
	c. Tersedia:	
	1. Air mengalir	3
	2. Sabun cuci tangan	3
	3. Tempah sampah	1
	4. Tisu/pengering	2
	5. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2
	d. Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun & air mengalir) untuk cuci tangan	2
	Peralatan	
	Peralatan untuk pengolahan pangan:	
1	a. Bahan kuat	2
	b. Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3
	c. Tidak berkarat	3
	d. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3
	e. Bersih sebelum digunakan	3
	f. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2
	g. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3
	h. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan	2

	akurat	
3	Peralatan personal, peralatan kantor, dll yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu injuk atau kemoceng)	2
	Penyimpanan Pangan Setengah Matang / Matang	
1	Penyimpanan pangan terpisah (pangan mentah, setengah matang dan matang)	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang atau produk akhir terpisah untuk setiap jenis pangan	2
	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):	
3	a. Khusus menyimpan pangan setengah matang/matang dengan kondisi terkemas	3
	b. Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi	2
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2
	d. Terdapat dokumen monitoring <i>chiller</i>	2
	e. Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2
	f. Terdapat dokumen monitoring <i>freezer</i>	2
	Pengemasan Pangan Matang / Produk Akhir	
1	Pengemasan dilakukan secara higiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3
2	Pengemasan pangan matang atau produk akhir harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3
3	Pangan matang atau produk akhir yang disajikan di dalam kotak/kemasan diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi	2
	Pengangkutan Pangan Matang / Produk Akhir	
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3
2	Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang atau produk akhir, dengan kriteria:	
	a. Bersih	2
	b. Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	2
	c. Terdapat pembersihan secara berkala	2
D.	Dokumentasi dan Rekaman (diakses di	

	ruangan adminitrasi)	
1	Tersedia hasil analisis pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	3
2	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i>)	2
	Rekaman Personil	
1	Sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A dan lain-lain, dibuktikan dengan surat keterangan sehat	2
2	Pengelola/Pemilik/Penangguna Jawab TPP memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	3
3	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	3
4	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	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
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1
3	APAR tidak kedaluwarsa	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul	1
6	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1
Total Ketidaksesuaian		
F	Catatan Lain	

Rumus Skor Total Inspeksi:

Skor = 100 - (((Total ketidaksesuaian / 363) *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 E. coli untuk sampel air minum memenuhi persyaratan	
b.	Hasil E. coli untuk sampel pangan	

		memenuhi persyaratan	
Kesimpulan:			
Tanda Tangan Petugas Pemeriksa		Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP	