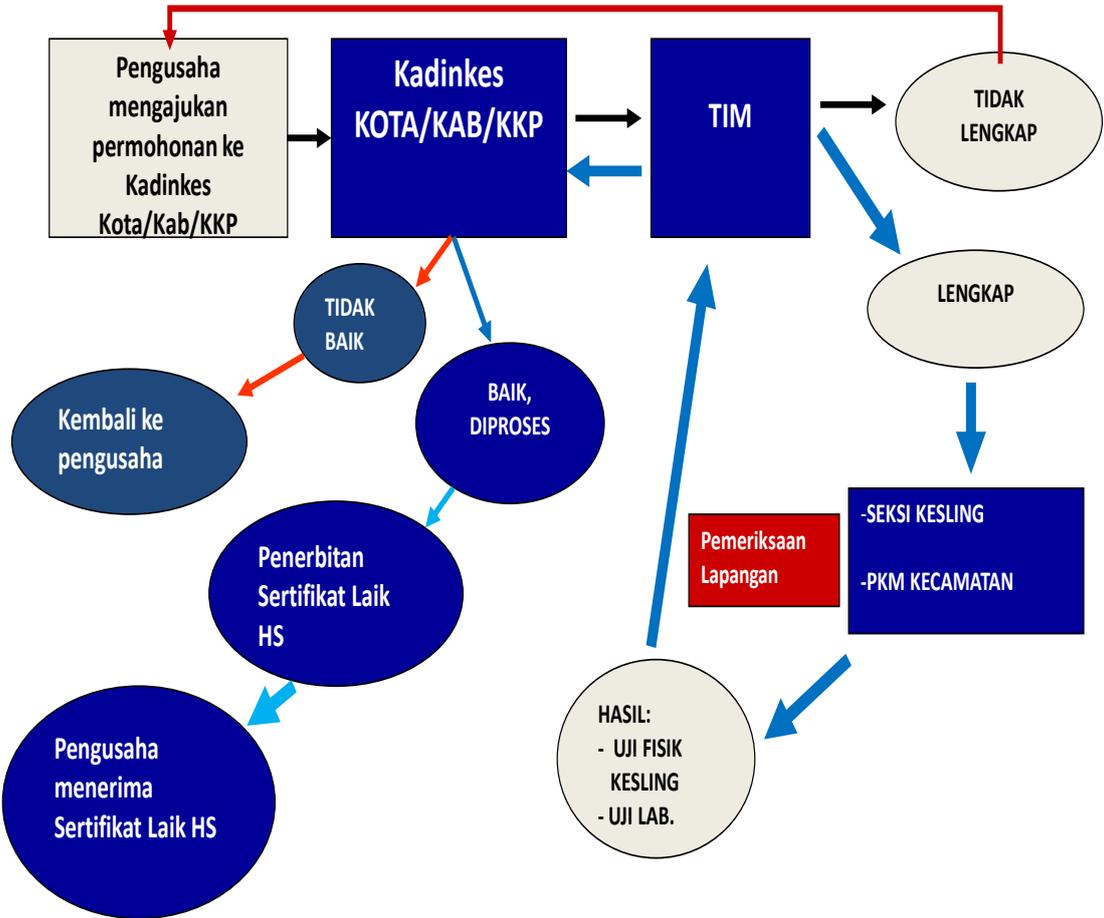


# Alur Proses Penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Rumah Makan/Restoran



**Pengusaha mengajukan formulir ke dinkes sebagai berikut :**

Kepada Yth : Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/KKP.....

di .....

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : .....

Umur : ..... Tahun.....

Nomor KTP : .....

Alamat : .....

Mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga sebagai dasar untuk mendapatkan Izin Usaha dari Pemerintah Daerah :

Nama Perusahaan : .....

Golongan : .....

Bersama ini kami lampirkan fotokopi sebagai kelengkapan berkas permohonan, sebagai berikut :

1. Fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku
2. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar
3. Fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha
4. Denah bangunan dapur
5. Surat penunjukkan tenaga sanitarian/ tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi makanan sebagai penanggung jawab jasaboga
6. Fotokopi ijazah tenaga sanitarian/sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi
7. Fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan Demikian permohonan kami, atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih

Bogor, .....20 .....

Pemohon (.....)

## **Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dikeluarkan setelah:**

- (1) Jasaboga memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis.
- (2) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
  - a. Fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku;
  - b. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar;
  - c. Fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi pemilik/pengusahaSetelah persyaratan lengkap termasuk sudah punya sertifikat ikut penyuluhan higiene sanitasi makanan
  - d. Denah bangunan dapur;
  - e. Surat penunjukan tenaga sanitarian atau tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi sebagai penanggung jawab jasaboga;
  - f. Fotokopi ijazah tenaga sanitarian atau sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi; dan
  - g. Fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan minimal 1 orang.

### **A. PENYELENGGARAAN**

#### **1. Peserta, Penyelenggara, Penanggung Jawab dan Pembina Teknis**

- a. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan/atau pengusaha/pemilik/penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di jasaboga.
- b. Penyelenggara pelatihan adalah Pusat, KKP, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar.
- c. Penanggung jawab pelatihan adalah Ketua Penyelenggara Pelatihan.
- d. Pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Lingkungan untuk tingkat Pusat, Kepala KKP, Kepala Dinas Kesehatan Provinsi, dan Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

#### **2. Kurikulum, Materi dan Pengajar atau Tutor**

- a. Kurikulum pelatihan Higiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha/pemilik/penanggung jawab dan penjamah makanan sebagaimana tercantum pada B 1 dan B 2.
- b. Materi pelatihan mengacu kepada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan.
- c. Pengajar atau tutor pelatihan kursus higiene sanitasi makanan dengan kualifikasi sebagai berikut :
  - 1) Memiliki pengetahuan higiene sanitasi makanan yang bersertifikat.
  - 2) Tenaga Profesi, Sanitarian/Kesehatan Lingkungan.
  - 3) Berpengalaman bekerja dalam bidang terkait.
  - 4) Berpendidikan minimal S1 (Sarjana).

Tahap selanjutnya setelah persyaratan lengkap dilakukan pemeriksaan ke dapur, dan pengambilan sampel makanan, air, alat dan rectal swab → Sampel di bawa ke laboratorium, jika hasilnya baik akan dikeluarkan rekomendasi laik sehat sebagai berikut :

Nomor	:	.....	..... 20....
Lampiran:	:	.....	
Kepada Yth. :			
Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota /KKP.....			
Di			
.....			
Perihal : <u>Rekomendasi laik higiene sanitasi jasaboga</u>			
Berdasarkan berita acara pemeriksaan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel dan specimen untuk penilaian persyaratan higiene sanitasi jasaboga yang telah dilaksanakan oleh Tim Pemeriksa Jasaboga pada tanggal ....., bulan ....., tahun.....			
Bersama ini kami sampaikan bahwa :			
Nama jasaboga	:	.....	
Alamat	:	.....	
Nama pemilik	:	.....	
Golongan jasaboga	:	.....	
Dapat diberikan / ditolak *) pemberian sertifikat laik higiene sanitasi jasaboga dengan alasan seperti terlampir.			
Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.			
Petugas pemeriksa jasaboga			

**SERTIFIKAT  
LAIK HIGIENE SANITASI JASABOGA**

Nomor : .....  
Golongan : .....

Berdasarkan pertimbangan:

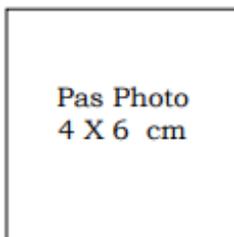
1. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor .....tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.
2. Keputusan Daerah Nomor .....tanggal.....tentang Pengawasan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan.
3. Telah memenuhi kelengkapan persyaratan administrasi dan hasil pemeriksaan uji kelaikan Higiene Sanitasi Makanan.

Diberikan Laik Higiene Sanitasi Jasaboga kepada:

1. Nama Perusahaan : .....
2. Nama Pengusaha / : .....  
Penanggung Jawab
3. Alamat Perusahaan: .....

Dengan ketentuan : **Berlaku selama 3 (tiga) tahun**

Dinyatakan tidak berlaku lagi apabila terjadi perubahan/mutasi, atau tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi dan peraturan perundangan yang berlaku.



Dikeluarkan di :  
Pada tanggal :

Kepala Dinas Kesehatan  
Kabupaten/Kota/KKP.....

# Alur Kerja Program Kursus dan Sertifikasi Laik Sehat Depot Air Minum

