

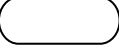
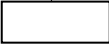
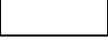
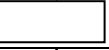
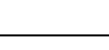
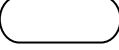


SATUAN KERJA	Nomor SOP	066/6605/I/2022
	Tanggal Pembuatan	11 / Januari / 2022
	Tanggal Revisi	10 AGUSTUS 2022
 <p>PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG DINAS KESEHATAN KABUPATEN.BULELENG</p>	Tanggal Efektif	10 AGUSTUS 2022
	Disyahkan oleh	<p>Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Buleleng</p>  <p>dr. Sucipto, S.Ked.M.AP NIP. 197001162003121005</p>
Nama SOP	<p><b>SOP Rekomendasi Hygiene Sanitasi Laik Sehat</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Rumah Makan, Restaurant dan Hotel</b></li> <li><b>2. Jasaboga</b></li> <li><b>3. Depot Air Minum</b></li> <li><b>4. Sentra pangan jajanan</b></li> <li><b>5. Gerai pangan jajanan</b></li> <li><b>6. Gerai pangan jajanan keliling</b></li> <li><b>7. Food Truck</b></li> <li><b>8. Dapur Gerai Pangan Jajanan</b></li> <li><b>9. Kantin</b></li> </ol>	
Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksana	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UU No. 36 tahun 2009 ttg. Kesehatan</li> <li>2. UU. No.18 th. 2012 ttg. Pangan</li> <li>3. PMK. No. 2 th. 2013 ttg. KLB Keracunan Pangan</li> <li>4. PMK. No. 1096 th. 2011 ttg. HS Jasa Boga</li> <li>5. PMK No. 43 Th. 2014 ttg. HS DAM</li> <li>6. Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restaurant</li> <li>7. Permenkes No. 14 tahun 2021 ttg standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perijinan berusaha berbasis resiko sector kesehatan</li> <li>8. PMK No. 32 th. 2017 ttg. Standar baku mutu kesehatan lingkungan persyaratan kesehatan air utk keperluan HS kolam renang, SPA dan Pemandian umum</li> <li>9. PMK No. 492 th. 2010 ttg. Persyaratan Kualitas Air Minum</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memahami tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Pangan</li> <li>2. Memahami tentang Penetapan Tingkat Mutu Tempat Pengelolaan Pangan</li> <li>3. Memahami tentang Cara Penilaian Hygiene Sanitasi Laik Sehat Tempat Pengelolaan Pangan</li> </ol>	

Keterkaitan	Peralatan/Perlengkapan
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Blanko penilaian berupa Inspeksi Kesehatan Lingkungan</li><li>2. Peralatan Pengambilan dan pemeriksaan Laboratorium di lokasi</li><li>3. Alat tulis</li><li>4. Surat Tugas</li></ol>
Peringatan	Pencatatan dan Pendataan
Bila Rekomendasi Hygiene Sanitasi Laik Sehat tidak dilaksanakan maka : – Keamanan Makanan dan minuman yang dikelola tidak terjamin.	Dicatat dalam Buku Agenda Rekomendasi Hygiene Sanitasi Laik Sehat Dinas Kesehatan Kabupaten Buleleng

No	Kegiatan	Pelaksana					Mutu Baku			Keterangan
		Pemohon	Kepala Bidang Staf	Staf Yang Membedangi	Tim Sertifikasi	Kepala Dinas Kesehatan	Kelengkapan	Waktu	Out Put	
1	Menerima berkas permohonan melalui aplikasi OSS						Admin, aplikasi OSS	1 hari	Berkas Permohonan Hygiene Sanitasi Laik Sehat	
2	Meregistrasi permohonan Hygiene Sanitasi Laik Sehat						Buku Agenda	5 menit	Tercatat dalam buku agenda	
3	Mendisposisikan permohonan Hygiene Sanitasi Laik Sehat						Alat tulis dan blanko pemeriksaan	10 menit	Pembagian tugas	
4	Menjadwalkan Pemeriksaan dan persiapan bahan dan alat				 Ya		Alat dan bahan pendukung pemeriksaan	20 menit	Surat pemberitahuan dan Jadwal kunjungan	
5	Melakukan verifikasi lapangan dan IKL						Surat tugas, form penilaian	1 hari	Kunjungan lapangan	
6.	Mengaploud kembali setelah rekomendasi hasil pemeriksaan ditandatangani Kepala Dinas Kesehatan						Rekomendasi Hygiene Sanitasi Laik Sehat	1 hari	Laik Sehat	