

LAMPIRAN II
KEPUTUSAN KEPALA BADAN GIZI
NASIONAL
NOMOR 52.2TAHUN 2025 TENTANG
PEDOMAN SERTIFIKASI KEAMANAN
PANGAN PADA SATUAN
PELAYANAN PEMENUHAN GIZI

CHECKLIST PEMENUHAN PERSYARATAN
SERTIFIKASI LAIK HIGIENE DAN SANITASI

LAMPIRAN PEDOMAN SERTIFIKASI SLHS PADA SPPG

Nama SPPG :
Alamat SPPG :
Tanggal Evaluasi :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
Inspeksi Area Luar TPP				
A Lokasi				
1	Lokasi bebas banjir	3	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu	1	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	1
B Bangunan dan Fasilitasnya				
1	Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas	1	1	1
2	Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan	1	1	1
3	Halaman bangunan pengolahan pangan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan	1	1	1
4	Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel langsung	1	1	1

bangunan...

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	bangunan/dinding pengolahan pangan			
5	Dinding bangunan tidak ada retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan	1	1	1
6	Tersedia tempat sampah di area luar, yang:			
	a.Tertutup rapat	1	1	1
	b.Tidak ada bau yang menyengat	1	1	1
	c.Tidak ada tumpukan sampah menggunung	1	1	1
7	Terdapat sistem drainase di area luar, yang:			
	a. Bersih	1	1	1
	b. Tidak ada luapan air/sumbatan	1	1	1
	c. Memiliki <i>grease trap</i> /penangkap lemak	NA	1	1
8	Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:			
	a. Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau akses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)	1	1	1
	b. Tidak ada sawang/bebas kotoran	1	1	1
9	Pintu masuk TPP:			
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b. Desain halus/rata	1	1	1
	c. Dapat menutup rapat	1	1	1
	d. Membuka ke arah luar	1	1	1
	e. Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti <i>plastic curtain</i> atau <i>air curtain</i>)	1	1	1
	f. Khusus Golongan B dan C: pintu masuk bahan	NA	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	baku dan produk matang dibuat terpisah			
10	Memiliki ventilasi udara (jendela/ <i>exhaust</i> /AC/lain nya) dengan:			
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	1	1
	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	1	1
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	1	1
11	Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)	NA	1	1
12	Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan	NA	1	1
13	Wastafel:			
	a. Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)	NA	1	1
	b. Terdapat sabun cuci tangan	NA	2	2
	c. Tersedia air mengalir	NA	2	2
	d. Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	NA	1	1
	e. Bahan kuat	NA	1	1
	f. Desain mudah dibersihkan	NA	1	1
C Penanganan Pangan				
1	Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung	3	3	3
2	Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan	3	3	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
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)	NA	1	1
	b. Terdapat tata tertib penggunaan loker	NA	1	1
	c. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan	NA	1	1
	d. Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan	NA	2	2
E Area Penerimaan Bahan Baku				
1	Area penerimaan bersih dan rapih	1	1	1
2	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan	2	2	2
3	Transit time bahan baku pangan cukup untuk memastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu chiller dan freezer) tidak rusak	NA	2	2
4	Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar (jika kondisi suhu dikendalikan sesuai suhu chiller atau freezer) harus sesuai	NA	2	2
F Persyaratan Bahan Baku				
1	Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut	2	2	2
2	Bahan baku pangan dalam kemasan:			
	a. Memiliki label	2	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2	2
	c. Tidak kedaluwarsa	2	2	2
	d. Kemasan tidak rusa (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2	2
3	Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya	2	2	2
4	Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan	1	1	1
5	Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru	2	2	2
6	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/sudah dimasak	2	2	2
7	Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/sudah dimasak	2	2	2
Inspeksi Area Dalam				
A Area Penyimpanan Umum				
1	Dinding ruang penyimpanan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	1	1	1
	b. Tidak retak	1	1	1
2	Lantai ruang penyimpanan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	1	1	1
	b. Tidak retak atau kuat	1	1	1
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1
3	Langit -langit:			
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b. Bersih	1	1	1
	c. Tertutup rapat	1	1	1
	d. Tidak ada jamur	3	3	3
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	1	1	1
	f. Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan	2	2	2
4	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok <i>First In First Out/First Expired First Out</i> (FIFO/FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)	1	1	1
5	Personil yang bekerja pada area ini:			
	a. Sehat	2	2	2
	b. Menggunakan APD (masker) dengan benar	1	1	1
	c. Menggunakan pakaian kerja	1	1	1
6	Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)	1	1	1
7	Tempat sampah:			
	a. Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1

e. Tidak...

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3	3
9	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	3
10	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	2	2	2
A1 Area Penyimpanan Bahan Pangan				
1	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:			
	a. Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$	2	2	2
	b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2	2	2
	c. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya	2	2	2
	d. Penyimpanan bahan pangan:			
	Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	Jarak penyimpanan dengan langit - langit minimal 60 cm	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	e. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.	2	2	2
	f. Tidak terdapat bahan baku pangan yang kedaluwarsa	2	2	2
	g. Tidak terdapat pangan yang busuk	2	2	2
2	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
	a. Khusus menyimpan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3	3	3
	b. <i>Chiller/freezer</i> atau termometer untuk <i>monitoring</i> sudah dikalibrasi	NA	2	2
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai (≤ 4 oC)	2	2	2
	d. Terdapat rekaman <i>monitoring</i> suhu <i>chiller</i>	NA	1	1
	e. Suhu <i>freezer</i> sesuai (≤ -15 oC)	2	2	2
	f. Terdapat rekaman <i>monitoring</i> suhu <i>freezer</i>	NA	1	1
A2 Area Penyimpanan Kemasan				
1	Terdapat area khusus penyimpanan kemasan	1	1	1
2	Penyimpanan kemasan:			
	a. Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1	1	1
	b. Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1	1	1
	c. Jarak penyimpanan dengan langit - langit minimal 60 cm	1	1	1
3	Kemasan khusus untuk pangan atau <i>food grade</i>	2	2	2
A3 Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan				
1	Terdapat area/ruangan khusus (tidak menyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan)	2	2	2
2	Ruangan penyimpanan memiliki akses terbatas	NA	2	2

(dikunci...

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	(dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)			
3	Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan	2	2	2
1	Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area/tempat pencucian pangan	1	1	1
2	Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan	1	1	1
3	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan	1	1	1
4	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi	1	1	1
5	Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan	2	2	2
6	Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	2	2	2
7	Tersedia tempat sampah, yang:			
	a. Tertutup dan tidak rusak	1	1	1
	b. Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)	1	1	1
	c. Dilapisi plastik	1	1	1
	d. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	e. Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)	1	1	1
8	Pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin	2	2	2
C Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan				
C1 Umum				
1	Dapur jasaboga terpisah dengan dapur keluarga	NA	1	1
2	Khusus golongan B dan C:			
	a. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi ($2m^2$) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja	NA	1	1
	b. Tata letak peralatan sesuai alur pengelolaan pangan (alur linear: persiapan - pengolahan pangan - pengemasan, dan seterusnya)	NA	1	1
3	Dinding ruangan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)	2	2	2
	b. Tidak retak	2	2	2
	c. Bagian dinding yang terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak	2	2	2
4	Lantai ruangan:			
	a. Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)	2	2	2
	b. Tidak retak atau kuat	2	2	2
	c. Tidak ada genangan air (struktur lantai landai ke arah pembuangan air)	2	2	2
	d. Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)	NA	1	1
5	Langit-langit:			

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	a. Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai	1	1	1
	b. Bersih	2	2	2
	c. Tertutup rapat	2	2	2
	d. Tidak ada jamur	2	2	2
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)	2	2	2
	f. Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan	3	3	3
6	Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)	2	2	2
7	Personel yang bekerja pada area ini:			
	a. Sehat	3	3	3
	b. Menggunakan APD berupa:			
	1. Celemek	2	2	2
	2. Masker	3	3	3
	3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut	3	3	3
	c. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja	2	2	2
	d. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3	3
	e. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3	3
	f. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain - lain) ketika mengolah pangan	3	3	3
	g. Pada saat mengolah pangan tidak:			
	1. merokok	3	3	3
	2. bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	3. meludah	3	3	3
	4. mengunyah makanan/ permen	3	3	3
	5. menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan	3	3	3
	h. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	3
	i. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	3
8	Pencahayaan			
	a. Cukup terang	1	1	1
	b. Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca/yang mudah pecah	2	2	2
	c. Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar	3	3	3
9	Tersedia tempat sampah, yang:			
	a. Tertutup dan tidak rusak penutupnya	1	1	1
	b. Desain tidak berlubang - lubang	1	1	1
	c. Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)	2	2	2
	d. Dilapisi plastik	1	1	1
	e. Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	1	1	1
	f. Tidak ada tumpukan sampah (pembuangan keluar minimal 1 x 24 jam)	2	2	2
10	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
11	Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan/perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3	3	3
12	Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)	3	3	3
13	Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara	NA	2	2
14	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2	2
15	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan dengan benar	2	2	2
16	Pangan dimasak sampai matang sempurna	3	3	3
17	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/sudah dimasak	3	3	3
18	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/sudah dimasak	3	3	3
C2 Fasilitas Higiene Sanitasi Personil				
1	Tersedia wastafel, yang:			
	a. Terdapat petunjuk cuci tangan	2	2	2
	b. Terdapat sabun cuci tangan	3	3	3

c. Tersedia...

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	c. Tersedia air mengalir	3	3	3
	d. Tersedia pengering tangan (bisa <i>hand dryer</i> atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)	2	2	2
	e. Bahan kuat	1	1	1
	f. Desain mudah dibersihkan	1	1	1
2	Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung ke ruangan/area pengolahan pangan	3	3	3
	a. Desain:			
	1. Kuat	1	1	1
	2. Permukaan halus	1	1	1
	3. Mudah dibersihkan	1	1	1
	b. Jumlah cukup	1	1	1
	c. Tersedia:			
	1. Air mengalir	3	3	3
	2. Sabun cuci tangan	3	3	3
	3. Tempah sampah	1	1	1
	4. Tisu/pengering	2	2	2
	5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan	3	3	3
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2	2	2
	d. Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan	2	2	2
	e. Khusus Golongan B dan C: toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan	NA	1	1
C3 Peralatan				
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:			
	a. Bahan kuat	2	2	2
	b. Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan, alat pengaduk)	3	3	3

c. Tidak...

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	c. Tidak berkarat	3	3	3
	d. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
	e. Bersih sebelum digunakan	3	3	3
	f. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	2
	g. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3	3
	h. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3	3
2	Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat	NA	2	2
3	Peralatan personal (misalnya <i>handphone</i>), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2	2	2
4	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2	2
5	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2	2
C4 Penyimpanan Pangan Matang				
1	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah	3	3	3
2	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan	2	2	2
3	Menyimpan pangan matang untuk <i>bank sample</i> yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam.	2	2	2
4	<i>Chiller/freezer</i> (jika ada):			
	a. Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas	3	3	3

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	b. Suhu <i>chiller/freezer</i> atau termometer untuk <i>monitoring</i> sudah dikalibrasi	2	2	2
	c. Suhu <i>chiller</i> sesuai ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	d. Terdapat dokumen <i>monitoring chiller</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
	e. Suhu <i>freezer</i> sesuai ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	2	2	2
	f. Terdapat dokumen <i>monitoring freezer</i> (Golongan B dan C)	NA	2	2
C5 Pengemasan Pangan Matang				
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3	3
2	Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3	3
3	Kotak/kemasan untuk pangan yang matang:			
	a. Diberikan tanda batas waktu (<i>expired date</i>) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi	2	2	2
	b. Dicantumkan nomor sertifikat laik hygiene sanitasi	1	1	1
C6 Pengangkutan Pangan Matang				
1	Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	3	3	3
2	Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin	3	3	3
3	Khusus jasa boga golongan B dan C: Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang, dengan kriteria:			

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	a. Bersih	NA	2	2
	b. Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	c. Terdapat pembersihan secara berkala	NA	2	2
D Dokumentasi dan Rengkanan (diakses di ruang administrasi)				
1	Rekaman Khusus Golongan B dan C (catatan: ruang pengolahan dan adminitrasi pada jasa boga golongan C harus terpisah), dengan kriteria:			
	a. Tersedia dokumentasi /jadwal pemeliharaan bangunan	NA	1	1
	b. Tersedia dokumentasi /jadwal pembersihan dan sanitasi	NA	2	2
	c. Tersedia dokumentasi/ jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)	NA	2	2
	d. Tersedia dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah	NA	1	1
	e. Tersedia dokumentasi /jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit	NA	2	2
	f. Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan	NA	1	1
2	Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	3	3	3
3	Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor/formulir <i>self assessment</i> IKL)	2	2	2
D Rekaman Personel				
1	Pengelola/pemilik memiliki sertifikat	2	2	2

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	pelatihan keamanan pangan siap saji			
2	Golongan A: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)	3	NA	NA
3	Golongan B: Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)	NA	3	NA
4	Golongan C:			
	a. Penjamah pangan dilakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari fasyankes	NA	NA	2
	b. Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (100%)	NA	NA	3
	c. Tersedia jadwal program pelatihan untuk penjamah pangan	NA	NA	2
5	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun	2	2	2
E Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lainnya				
1	Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1	1	1
2	Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR	1	1	1
3	APAR tidak kadaluwarsa	1	1	1
4	Tersedia perlengkapan P3K dan obat - obatan yang tidak kadaluwarsa	1	1	1
5	Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada	1	1	1

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi		
		Gol A	Gol B	Gol C
	setiap ruangan ke arah titik kumpul			
6	Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor	NA	1	1
7	Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR)	1	1	1
Total Ketidaksesuaian				
F Catatan Lain				

Rumus Skor Total Inspeksi:

Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 349) * 100)$
Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 403) * 100)$
Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 407) * 100)$

Skor Inspeksi:.....

Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Laik Higiene		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 makanan memenuhi persyaratan	

Kesimpulan:

Tanda Tangan Petugas Pemeriksa	Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 20 Juni 2025
KEPALA BADAN GIZI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,


DADAN HINDAYANA

LAMPIRAN III

KEPUTUSAN KEPALA BADAN
GIZI NASIONAL
NOMOR 2 TAHUN 2025
PEDOMAN SERTIFIKASI
KEAMANAN PANGAN PADA
SATUAN PELAYANAN
PEMENUHAN GIZI

CHECKLIST PEMENUHAN PERSYARATAN SERTIFIKASI HACCP

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
Bagian I – Unit produksi atau penyiapan: desain dan fasilitas SPPG				
1 Lokasi				
	- Unit pengolahan berlokasi di area yang bebas dari bau tak sedap, asap, debu, atau kontaminan dan berada di area yang tidak rawan banjir.			Dipersyaratkan di SLHS
2 Jalan dan area yang digunakan kendaraan				
	- Memiliki permukaan keras dengan dilengkapi sistem drainase yang memadai dan terdapat tata cara pembersihan.			Dipersyaratkan di SLHS
3 Bangunan dan fasilitas				
3.1	- Memiliki konstruksi yang kokoh dan terawat serta terbuat dari bahan yang tidak mencemari pangan			Dipersyaratkan di SLHS
3.2	Tersedia ruang kerja yang memadai			
3.3	Desain bangunan dan fasilitas mudah dibersihkan dan dipantau kebersihannya			Dipersyaratkan di SLHS
3.4	Bangunan dan fasilitas didesain untuk mencegah masuknya hama dan kontaminan			Dipersyaratkan di SLHS
3.5	Bangunan dan fasilitas harus dirancang untuk mencegah kontaminasi silang			Dipersyaratkan di SLHS
3.6	Bangunan dan fasilitas dirancang untuk memudahkan pembersihan, pengaturan			Dipersyaratkan di SLHS

alur produksi...

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	alur produksi dengan pemantauan suhu pada setiap tahapan.			
3.7	Area penanganan pangan (<i>food handling</i>):			
	- Lantai harus tahan air, <i>anti-slip</i> , tanpa celah, mudah dicuci, dan didesinfeksi.			Dipersyaratkan di SLHS
	- Dinding yang sebaiknya berwarna cerah harus tahan air, halus, tanpa celah, mudah dicuci dan didesinfeksi. Sudut dinding dengan lantai atau langit-langit sebaiknya didesain agar mudah dibersihkan.			Dipersyaratkan di SLHS
	- Langit-langit harus dirancang untuk mencegah kondensasi dan pengelupasan, penumpukan kotoran, pengelupasan, kemudahan pembersihan.			Dipersyaratkan di SLHS
	- Jendela dan lubang udara harus dirancang mencegah penumpukan kotoran, ditutup kawat anti serangga yang mudah dilepas untuk pembersihan.			Dipersyaratkan di SLHS
	- Pintu harus halus, tahan air, menutup sendiri, dan rapat.			Dipersyaratkan di SLHS
	- Tangga, <i>lift</i> , dan struktur tambahan harus dirancang untuk mencegah kontaminasi pangan. Saluran harus mudah diperiksa dan dibersihkan.			
3.8	Semua struktur bagian atas (<i>overhead</i>) dan sambungan (<i>fittings</i>) di area penanganan pangan harus dipasang (dapat dilakukan insulasi) untuk mencegah kontaminasi langsung atau tidak langsung dari kondensasi atau tetesan.			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
3.9	Ruang istirahat, toilet, dan area penyimpanan atau pemeliharaan hewan harus terpisah dan tidak memiliki akses langsung ke area penanganan pangan			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.10	Jika diperlukan, unit pengolahan dirancang kemudahan pengendalian akses			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.11	Material yang sulit dibersihkan dan didesinfeksi, seperti kayu, sebaiknya dihindari kecuali jika dipastikan tidak menyebabkan kontaminasi			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.12	Pasokan air			
3.12.1	Pasokan air yang terlindung dari kontaminasi harus cukup, dengan tekanan yang memadai dan suhu yang sesuai.			
3.12.2	Terdapat sistem yang memastikan kecukupan pasokan air panas layak minum tetap mencukupi.			
3.12.3	Es harus dibuat dari air layak minum serta diproduksi, ditangani, dan disimpan dengan cara yang mencegah kontaminasi			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.12.4	Uap yang bersentuhan langsung dengan pangan atau permukaannya harus bebas dari zat berbahaya			
3.12.5	Air yang tidak layak minum untuk uap, pendinginan, pemadam kebakaran, dan keperluan lain yang tidak terkait pangan harus dialirkan melalui saluran terpisah dengan penandaan warna.			
3.13	- Sistem pembuangan limbah cair dan padat harus efisien serta dipelihara dan diperbaiki secara rutin.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	- Selokan sebagai saluran pembuangan limbah harus tertutup dan dirancang untuk mencegah kontaminasi pada pasokan air layak minum.			
3.14	Pendinginan			
3.14.1	Unit pengolahan harus memiliki sistem pendingin dan/atau pembeku yang cukup untuk menyimpan bahan mentah pada suhu yang sesuai sesuai dengan persyaratan di 7.1.4 dan 7.1			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.14.2	Unit pengolahan harus memiliki sistem pendingin dan/atau pembeku, atau <i>freeze tunnel</i> yang dapat mendinginkan atau membekukan sesuai dengan persyaratan di 7.7 dan 7.8			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.13	Unit pengolahan harus memiliki sistem pendingin dan/atau pembeku, atau peralatan penyimpanan dingin dan beku untuk pangan olahan, sesuai dengan kapasitas produksi harian, agar memenuhi persyaratan di 7.7 dan 7.8.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.14	Semua ruang pendingin harus dilengkapi dengan alat pengukur suhu, dan jika memungkinkan,sebaiknya menggunakan alat perekam suhu dan alarm suhu.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.15	Ruang ganti dan toilet			
	- Berlokasi dekat dengan unit pengolahan dengan pembuangan limbah yang higienis. - Memiliki pencahayaan yang baik, ventilasi, dan pengatur suhu yang memadai serta tidak			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	langsung terbuka ke area penanganan pangan. - Dilengkapi fasilitas cuci tangan lengkap dan higienis, serta pengingat mencuci tangan setelah menggunakan toilet. - Keran tanpa sentuhan tangan lebih disarankan.			
3.16	Fasilitas cuci tangan pada area produksi			
	- Jika diperlukan dalam ruang proses, harus tersedia fasilitas cuci sebaiknya tanpa sentuhan tangan, disinfeksi dan pengering tangan yang memadai dan mudah diakses. - Air hangat atau panas, air dingin, serta perlengkapan pembersih dan pengeringan tangan yang sesuai harus tersedia. - Pipa pembuangan tertutup yang terhubung ke saluran air.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.17	Fasilitas desinfeksi			
	- Jika diperlukan, harus tersedia fasilitas untuk pembersihan dan desinfeksi peralatan kerja yang terbuat dari material tahan korosi, mudah dibersihkan, dan dilengkapi dengan pasokan air yang memadai.			
3.18	Pencahayaan			
	- Unit pengolahan harus memiliki pencahayaan alami atau buatan yang memadai. - Jika diperlukan, pencahayaan harus memiliki intensitas minimal: • 540 lux (50 foot candles) di area persiapan dan inspeksi pangan.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	• 220 lux (20 foot candles) di ruang kerja. • 110 lux (10 foot candles) di area lainnya. - Bola lampu dan peralatan pencahayaan di atas bahan pangan harus aman dan terlindungi.			
3.19	Ventilasi			
3.19.1	- Ventilasi harus memadai - Aliran udara di area industri harus mengarah dari area bersih ke area kotor, harus dilengkapi dengan kawat kasa atau penutup dari bahan tidak korosif.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
3.20	Fasilitas penyimpanan untuk limbah dan bahan yang tidak bisa dimakan			
	- Tersedia fasilitas untuk penyimpanan limbah dan bahan yang tidak bisa dimakan sebelum dibuang dari unit pengolahan dan didesain untuk mencegah akses hama dan kontaminasi.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
4	Peralatan dan perkakas			
4.1	Bahan			
	- terbuat dari bahan yang tidak beracun, bau atau rasa, serta kedap air, tahan korosi dan tahan terhadap pembersihan dan desinfeksi berulang. - Permukaan halus dan bebas dari lubang dan celah.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
4.2	Desain, konstruksi dan instalasi saniter			
4.2.1	- Semua peralatan dan perkakas yang mudah diakses, didesain dan dibangun untuk mencegah kontaminasi dan mempermudah pembersihan dan			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	desinfeksi yang menyeluruh			
4.2.2	- Wadah sekali pakai yang tertutup untuk bahan yang tidak bisa dimakan dan limbah tahan bocor, terbuat dari metal atau bahan tahan air yang sesuai dan mudah dibersihkan.			
4.3	Identifikasi peralatan			
	Peralatan dan perkakas yang digunakan untuk bahan yang tidak bisa dimakan atau limbah diidentifikasi dan tidak digunakan untuk produk yang bisa dimakan			
4.4	Penyimpanan peralatan dan perkakas			
	Peralatan yang mudah dipindahkan seperti sendok, pengaduk, panci dan wajan, dan lain-lain terlindungi dari kontaminasi.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
Bagian II – Unit pengolahan: persyaratan higiene				
5.1	Pemeliharaan			
	Bangunan, peralatan, perkakas dan semua fasilitas fisik lain dari unit pengolahan, termasuk drainase, dipelihara terus menerus dalam kondisi yang baik.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
5.2	Pembersihan dan desinfeksi – pencucian			
5.2.1	Pembersihan desinfeksi sebaiknya memenuhi persyaratan dalam kode ini.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
5.2.2	Pembersihan semua peralatan dan perkakas dilakukan sesuai frekuensi yang dibutuhkan dan jika diperlukan dilakukan desinfeksi.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
5.2.3	- Pembersihan atau desinfeksi ruangan mencakup pemantauan residu dari bahan yang			

mungkin...

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	mungkin kontak dengan makanan, peralatan atau perkakas dengan air pencucian (<i>wash water</i>), detergen atau desinfektan yang sudah diizinkan. - Cairan pembersih sebaiknya disimpan dalam wadah berlabel <i>non-food</i> yang cukup jelas.			
5.2.4	Setelah pekerjaan selesai, lantai, termasuk drainase, struktur tambahan dan dinding pada area penanganan pangan (<i>food handling</i>) sebaiknya dibersihkan secara menyeluruh.			
5.2.5	Peralatan pemeliharaan, peralatan kebersihan dan bahan kimia pembersih dijaga dan disimpan sehingga tidak menjadi sumber kontaminan			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
5.2.6	Ruang ganti (<i>changing facilities</i>) dan toilet dijaga tetap bersih sepanjang waktu.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
5.2.7	Jalan dan halaman sekitar tempat penyajian dijaga tetap bersih			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
5.3	Program pengendalian higiene			
	- Terdapat prosedur tertulis pembersihan dan desinfeksi - Terdapat seorang yang bertanggung jawab terhadap kebersihan unit pengolahan yang memiliki pemahaman kontaminasi dan bahaya yang terkandung serta teknik kebersihan.			
5.4	Penyimpanan dan pembuangan limbah			
	- Produk samping (<i>by-products</i>) dan limbah dikumpulkan dalam kantong tahan bocor yang tertutup sekali pakai atau wadah			

berlabel...

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	berlabel jelas “dipakai ulang” (<i>reusable</i>). - Wadah <i>reusable</i> sebaiknya dibersihkan dan didesinfeksi setiap kali dibawa masuk kembali ke dapur. - Tempat sampah sebaiknya dijaga tetap berada pada area tertutup dan terpisah dari area penanganan pangan (<i>food handling</i>), terlindung dari serangga dan hewan pengerat dan mudah untuk dibersihkan dan didesinfeksi. - Karton dan pembungkus sebaiknya, segera setelah kosong, dipindahkan dengan cara yang sama dengan penanganan bahan limbah. - Bukaan saluran pembuangan sebaiknya dibersihkan dan didesinfeksi setiap hari			
5.5	Penyingkiran hewan peliharaan (<i>domestic animal</i>)			
	Hewan apapun yang dapat berbahaya bagi kesehatan sebaiknya disingkirkan dari unit pengolahan.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
5.6	Pengendalian hama (<i>pest control</i>)			
5.6.1	- Terdapat program yang efektif dan berkelanjutan untuk pengendalian hama yang diperiksa secara rutin			
5.6.2	- Jika hama ditemukan masuk ke dalam unit pengolahan, segera dilakukan langkah pemberantasan. - Langkah pengendalian hama termasuk treatment dengan bahan kimia, fisik atau biologi hanya dilakukan oleh personel yang memiliki pemahaman mengenai bahaya potensial bagi			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	kesehatan termasuk residu.			
5.6.3	- Pestisida hanya digunakan jika tindakan pencegahan lain tidak bisa dilakukan secara efektif. - Sebelum pestisida diaplikasikan semua pangan, peralatan dan perkakas perlu dengan hati hati dijaga dari kontaminasi dan dipastikan residu dihilangkan sebelum digunakan kembali			
5.7	Penyimpanan bahan berbahaya			
5.7.1	- Pestisida atau bahan berbahaya diberi label yang jelas dengan peringatan tentang penggunaan dan toksisitasnya. - Penyimpanan pada ruangan atau kabinet terkunci spesifik dan ditangani hanya oleh personel yang memiliki otoritas dan telah dilatih dengan baik. - Wadah bekas pangan dan wadah untuk menangani pangan tidak digunakan untuk mengukur, mengencerkan, mengeluarkan atau menyimpan pestisida atau bahan berbahaya lain.			
5.7.2	Kecuali jika diperlukan untuk tujuan higienis atau proses sebaiknya tidak ada bahan yang digunakan atau disimpan pada area penanganan pangan (<i>food handling</i>) yang dapat mengkontaminasi pangan.			
5.8	Barang pribadi dan pakaian			
	Barang pribadi dan pakaian sebaiknya tidak disimpan di area			Dipersyaratkan di SLHS

penanganan...

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	penanganan pangan (<i>food handling</i>).			
Bagian III – Persyaratan higiene dan kesehatan personel				
6.1	Pelatihan higiene			
	Manajer unit pengolahan menjadwalkan pelatihan yang memadai dan berkelanjutan untuk setiap personil tentang penanganan pangan yang higienis dan higiene personal			
6.2	Pemeriksaan kesehatan			
	- Personil yang akan kontak dengan pangan perlu melakukan pemeriksaan kesehatan sebelum dipekerjakan dan jika terdapat indikasi klinis maupun epidemiologis			
6.3	Penyakit menular			
	- Manajemen harus memastikan bahwa tidak ada orang yang diketahui atau diduga menderita atau membawa penyakit yang mungkin dapat ditularkan di dalam area penanganan pangan - Setiap orang yang tertular harus melaporkan kepada manajemen bahwa dirinya sedang sakit			
6.4	Cedera			
	- Setiap orang yang tersayat atau terluka tidak melanjutkan pekerjaannya dalam penanganan pangan - Tersedianya fasilitas pertolongan pertama yang memadai			Dipersyaratkan di SLHS
6.5	Pencucian tangan			
	- Setiap orang yang bekerja pada area penanganan pangan (<i>food handling</i>) sebaiknya sering mencuci tangan saat sedang bertugas			Dipersyaratkan di SLHS

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	- Tersedianya peringatan untuk mencuci tangan dan dilakukan pengawasan yang memadai.			
6.6	Kebersihan personal			
	- Setiap orang yang bertugas pada area penanganan pangan (<i>food handling</i>) harus menjaga dan memiliki kebersihan personal - Selama bekerja mengenakan pakaian pelindung yang sesuai - Celemek (aprons) dan perlengkapan sejenis lainnya sebaiknya tidak dicuci dan/atau dikeringkan dalam area penanganan atau penyiapan makanan. - Personel tidak menggunakan perhiasan selama ketika bekerja dalam penanganan pangan (<i>food handling</i>).			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
6.7	Perilaku personal			
	Segala perilaku yang dapat menyebabkan kontaminasi pangan seperti makan, merokok, mengunyah atau tindakan tidak higienis seperti meludah dilarang dalam area penanganan pangan (<i>food handling</i>).			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
6.8	Sarung Tangan			
	Sarung tangan sebaiknya dipelihara dalam kondisi yang baik (<i>sound</i>), bersih dan saniter.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
6.9	Pengunjung			
	Pengunjung menggunakan pakaian pelindung di area penanganan pangan			
6.10	Pengawasan			
	Terdapat personel kompeten yang bertanggung jawab untuk memastikan semua			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	personel mematuhi semua persyaratan yang termasuk pada paragraf 6.1 hingga 6.9			
Bagian IV – Unit pengolahan: Persyaratan proses higienis				
7.1	Pesyaratan bahan baku			
7.1.1	- Bahan baku tidak mengandung parasit, mikroorganisme atau racun, - Bahan yang sudah rusak atau benda asing yang tidak dapat dihilangkan atau dikurangi ke batas yang dapat diterima melalui prosedur penyortiran, dan/atau penyiapan, atau pemrosesan yang biasa dilakukan di tempat pengolahan.			
7.1.2	- Bahan baku atau <i>ingredient</i> diperiksa, termasuk kebersihannya sebelum proses memasak dan jika diperlukan uji laboratorium dilakukan.			
7.3	- Bahan baku dan <i>ingredient</i> yang disimpan pada tempat yang sesuai untuk mencegah kontaminasi - Stok bahan baku dan <i>ingredient</i> sebaiknya dipasok secara berkala, jumlah wajar dan teratur.			
7.1.4	- Bahan baku yang berasal dari hewani, bila diperlukan, dapat disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu 1 hingga 4°C. - Bahan baku lain yang membutuhkan pendinginan, sebaiknya disimpan suhu rendah sesuai persyaratan mutu.			Dipersyaratkan di SLHS
7.2	Pencegahan kontaminasi silang			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
7.2.1	- Upaya efektif untuk mencegah kontaminasi pangan matang dan pangan matang dingin/beku (<i>cooked and precooked foods</i>). - Bahan baku sebaiknya dipisahkan secara efektif dari pangan matang dan pangan matang dingin/beku (<i>cooked and precooked foods</i>).			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.2.2	- Orang yang menangani bahan baku atau produk semi-proses yang dapat mengkontaminasi produk akhir berbeda dengan produk akhir. Kecuali personil tersebut - Orang yang menangani bahan baku atau produk semi-proses yang dapat mengkontaminasi produk akhir sebaiknya tidak bersinggungan dengan produk akhir manapun kecuali sampai orang tersebut melepaskan semua pakaian pelindung yang dikenakan selama menangani bahan baku atau produk setengah jadi (<i>semi-processed</i>) yang telah kontak langsung atau telah dikotori oleh bahan baku atau produk semi-proses, dan telah berganti ke pakaian pelindung yang bersih			
7.2.3	Tangan sebaiknya dicuci secara menyeluruh diantara tahap-tahap yang berbeda dalam proses penanganan produk			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.2.4	Produk mentah yang berpotensi bahaya sebaiknya diproses pada ruangan terpisah, atau pada area yang dipisahkan oleh pembatas, dari area yang			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	digunakan untuk menyiapkan pangan siap saji.			
7.2.5	- Semua peralatan yang kontak dengan bahan mentah atau bahan terkontaminasi sebaiknya dibersihkan dan didisinfeksi secara menyeluruh sebelum digunakan untuk kontak dengan pangan matang dan pangan matang dingin/beku (<i>cooked and precooked foods</i>). - Ada peralatan tersendiri yang terpisah untuk menangani bahan mentah serta pangan matang dan pangan matang dingin/beku (<i>cooked and precooked foods</i>), khususnya perkakas untuk mengiris dan mencincang.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.3	Penggunaan air pada pengolahan pangan			
	Buah dan sayuran mentah yang akan digunakan pada pangan sebaiknya dicuci secara menyeluruh dengan menggunakan air layak minum (<i>potable water</i>) sebelum ditambahkan ke dalam pangan.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.4	Pelelehan (<i>thawing</i>)			
7.4.1	Produk beku, terutama sayuran beku dapat dimasak tanpa pelelehan (<i>thawing</i>). Namun, potongan besar daging atau potongan besar karkas unggas seringkali membutuhkan pelelehan (<i>thawing</i>) sebelum dimasak			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.4.2	Ketika <i>thawing</i> dilakukan sebagai kegiatan terpisah dari memasak, kegiatan ini sebaiknya hanya			

dilakukan...

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	dilakukan di: d. Lemari pendingin atau lemari yang dibuat khusus untuk <i>thawing</i> yang diatur pada suhu 4°C atau lebih rendah. atau e. Air layak minum (<i>potable water</i>) mengalir yang dijaga pada suhu tidak lebih dari 21 °C pada periode tidak lebih dari 4 jam. atau f. Oven microwave komersial hanya jika pangan akan segera dipindahkan ke peralatan memasak konvensional sebagai bagian dari proses memasak yang berkelanjutan atau ketika seluruh proses memasak, tanpa terinterupsi, dilakukan pada oven microwave.			
7.5	Proses memasak			
	- Lemak dan minyak sebaiknya disaring sebelum setiap kegiatan menggoreng untuk menghilangkan partikel dari pangan dengan filter yang disesuaikan untuk tujuan ini. (<i>Deep-fryer</i> sebaiknya dilengkapi dengan keran untuk mengosongkan minyak dari dasar). - Kualitas minyak dan lemak sebaiknya diperiksa secara rutin terkait bau, rasa dan warna asap, dan jika diperlukan, diganti. Jika kualitas diragukan, minyak untuk menggoreng dapat diperiksa dengan menggunakan peralatan uji komersial.			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	- Jika hasil dari pengujian ini positif, sampel dapat diperiksa lebih lanjut untuk titik asap, asam lemak bebas dan khususnya senyawa polar.			
7.5.1	Waktu dan suhu memasak sebaiknya cukup untuk memastikan matinya mikroorganisme patogenik bukan pembentuk spora.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.5.2	Ketika produk yang dibakar, dipanggang, ditumis, digoreng, diblansir, direbus (<i>poached, boiled</i>), atau dimasak tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi pada hari yang sama saat produk tersebut disiapkan, proses memasak sebaiknya diikuti dengan pendinginan secepat mungkin.			
7.6	Proses pembagian (<i>portioning</i>)			
7.6.1	Kondisi higiene yang ketat sebaiknya diaplikasikan (diterapkan) pada tahap proses ini. Proses pembagian (<i>portioning</i>) sebaiknya diselesaikan dalam periode waktu praktis minimum yang sebaiknya tidak melebihi 30 menit untuk setiap produk yang didinginkan.			
7.6.2	Hanya wadah yang sudah dibersihkan dan didisinfeksi dengan baik yang sebaiknya digunakan.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.6.3	Wadah dengan tutup lebih disukai sehingga pangan terlindungi dari kontaminasi.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	makanan matang dingin tidak bisa dilakukan dalam 30 menit, pembagian sebaiknya dilakukan pada area terpisah dengan suhu ambien 15°C. - Suhu pangan sebaiknya dipantau menggunakan termometer makanan (probes). - Produk sebaiknya disajikan segera atau ditempatkan pada lemari pendingin pada suhu 4°C.			
7.7	Proses pendinginan dan kondisi penyimpanan pangan dingin			
7.7.1	Segera setelah penyiapan, pendinginan sebaiknya dilakukan secepat dan seefisien mungkin.			
7.7.2	Suhu di pusat produk pangan sebaiknya diturunkan dari 60°C menjadi 10°C dalam waktu kurang dari dua jam kemudian produk sebaiknya segera disimpan pada suhu 4°C.			
7.7.3	- Segera setelah pendinginan selesai, produk sebaiknya dimasukkan ke dalam lemari pendingin. - Suhu sebaiknya tidak melebihi 4°C pada setiap bagian produk dan sebaiknya dijaga hingga penggunaan akhir. - Pengawasan terhadap suhu penyimpanan ini diperlukan dilakukan secara teratur.			
7.7.4	Periode penyimpanan antara penyiapan pangan dingin sampai dengan konsumsi sebaiknya tidak lebih dari lima hari sejak hari pemasakan sampai hari dikonsumsi.			
7.8	Proses pembekuan dan kondisi penyimpanan pangan beku			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
7.8.1	Segera setelah penyiapan, pembekuan sebaiknya dilakukan secepat dan seefisien mungkin.			
7.8.2	- Pangan matang beku sebaiknya dipertahankan pada suhu -18°C atau lebih rendah. - Pemantauan secara teratur pada suhu penyimpanan penting dilakukan.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.8.3	Pangan matang beku dapat disimpan pada suhu 4°C atau lebih rendah namun tidak lebih dari lima hari dan sebaiknya tidak dibekukan kembali.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.9	Pengangkutan			
7.9.1	Persyaratan higienis juga diaplikasikan dalam kendaraan yang mengangkut pangan matang dan pangan matang dingin/beku (<i>cooked and precooked foods</i>).			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.9.2	Selama pengangkutan, pangan sebaiknya dilindungi dari debu dan polutan lainnya.			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.9.3	Kendaraan dan/atau wadah yang dimaksudkan untuk mengangkut pangan yang dipanaskan sebaiknya didesain untuk menjaga pangan pada suhu minimum 60°C .			
7.9.4	- Kendaraan dan/atau kontainer yang ditujukan untuk mengangkut pangan matang dingin sebaiknya disesuaikan kondisinya. - Kendaraan pengangkut didesain sedemikian rupa untuk mempertahankan suhu pangan yang telah dingin dan bukan untuk			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	mendinginkan pangan tersebut. - Suhu pangan matang dingin sebaiknya dijaga pada suhu 4°C, tetapi diperbolehkan meningkat menjadi suhu 7°C untuk periode yang pendek selama pengangkutan.			
7.9.5	- Kendaraan dan/atau kontainer yang ditujukan untuk mengangkut pangan matang beku sebaiknya disesuaikan kondisinya. - Suhu pangan matang beku sebaiknya dijaga pada -18°C atau di bawahnya, tetapi diperbolehkan meningkat menjadi suhu -12°C untuk periode yang pendek selama pengangkutan			<i>Dipersyaratkan di SLHS</i>
7.10	Pemanasan kembali dan penyajian			
7.10.1	- Pemanasan kembali pangan sebaiknya dilakukan dengan cepat. - Proses pemanasan kembali harus memadai yaitu suhu minimum 75°C sebaiknya dicapai di bagian tengah pangan dalam waktu satu jam sejak pangan dikeluarkan dari lemari pendingin. - Suhu yang lebih rendah boleh digunakan untuk memanaskan kembali, asalkan kombinasi waktu/suhu yang digunakan setara dalam hal mematikan mikroorganisme pada suhu pemanasan 75°C.			
7.10.2	Sebaiknya pangan yang dipanaskan kembali dapat diterima konsumen dengan sesegera mungkin dan pada suhu			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	minimum 60°C.			
7.10.3	Setiap pangan yang tidak dikonsumsi sebaiknya dibuang dan tidak dipanaskan kembali atau tidak dikembalikan ke lemari pendingin atau lemari pembeku.			
7.10.4	- Dalam sistem swalayan/layanan prasmanan, penyajian pangan sebaiknya sedemikian rupa sehingga pangan yang dihidangkan terlindungi dari kontaminasi langsung yang dihasilkan dari lingkungan sekitar atau kegiatan konsumen. - Suhu pangan sebaiknya antara di bawah 4°C atau di atas 60°C .			
7.11	Identifikasi dan sistem pengendalian mutu			
7.11.1	Setiap wadah pangan sebaiknya diberi label dengan tanggal produksi, jenis pangan, nama unit pengolahan dan nomor lot.			
7.11.2	Prosedur pengendalian mutu sebaiknya dilaksanakan oleh personel teknis yang kompeten yang memahami prinsip dan praktik higiene pangan, pengetahuan mengenai ketentuan pada persyaratan ini dan personel yang menangani pendekatan HACCP dalam praktik kendali higienis.			
7.13	- Jika sesuai, untuk tujuan keamanan, contoh uji sedikitnya 150 g dari setiap jenis pangan yang diambil dari setiap lot sebaiknya disimpan dalam wadah steril pada suhu 4°C atau lebih rendah			

setidaknya...

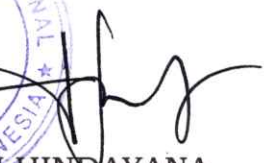
No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	setidaknya tiga hari setelah seluruh lot dikonsumsi. - Beberapa organisme tidak tahan beku sehingga pendinginan contoh uji direkomendasikan sebagai pengganti pembekuan. Contoh uji sebaiknya diambil dari lot pada akhir periode pembagian porsi (<i>portioning</i>). Contoh uji ini sebaiknya disiapkan untuk investigasi dalam hal terdapat kecurigaan adanya penyakit yang berasal dari makanan (<i>food-borne</i>).			
7.11.4	Otoritas kesehatan akan memerlukan rekaman dari pengolahan SPPG dan skema registrasi yang paling sesuai untuk kepentingannya			
Bagian VIII – Unit Identifikasi Bahaya: Persyaratan HACCP				
8.1	Membentuk tim HACCP dan mengidentifikasi ruang lingkup			
8.1.1	Apakah SPPG telah menunjuk dan menetapkan personel untuk terlibat dalam Tim HACCP dengan kualifikasi: i. Terdiri dari divisi/bagian yang berbeda ii. Terdiri dari multidisiplin ilmu			
8.1.2	Apakah SPPG telah mengidentifikasi telah menetapkan ruang lingkup?			
8.2	Apakah SPPG telah mendeskripsikan produk dengan tepat, yaitu: i. Deskripsi produk telah tersedia untuk setiap jenis kelompok produk ii. Deskripsi produk mencakup komposisi, karakteristik produk			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
	(fisika, kimia, biologi), cara pengolahan produk, kemasan akhir/cara penyajian, umur simpan dan penyimpanan.			
8.3	Apakah SPPG telah mengidentifikasi tujuan penggunaan dan pengguna? (hal ini dapat tercantum pada deskripsi produk)			
8.4	Apakah SPPG telah membuat diagram alir sesuai dengan urutan tahapan produksi, bahan dan kemasan penyajian yang digunakan?			
8.5	Apakah SPPG telah melakukan konfirmasi diagram alir yang ditetapkan pada butir 8.4 dilapangan dan dilakukan orang yang memiliki pengetahuan tentang proses pengolahan SPPG?			
8.6	Apakah SPPG telah membuat daftar potensi bahaya (fisika, kimia, biologi), untuk semua tahapan produksi pada diagram alir butir 8.4?			
8.7	Apakah SPPG telah mengidentifikasi dan menetapkan CCP dengan tepat?			
8.8	Apakah SPPG telah mengidentifikasi batas kritis yang tervalidasi untuk setiap CCP dengan tepat?			
8.9	Apakah SPPG telah menetapkan sistem pengendalian untuk setiap CCP?			
8.10	Apakah SPPG telah menentukan tindakan korektif apabila terjadi penyimpangan telah ditetapkan untuk setiap CCP yang ditetapkan pada butir 8.7?			

No	Persyaratan	Ya	Tidak	Uraian Keterangan
8.11	Validasi rencana HACCP dan prosedur verifikasi			
8.11.1	Apakah SPPG telah melakukan validasi terhadap rencana HACCPnya?			
8.11.2	Apakah SPPG telah menetapkan prosedur verifikasi rencana HACCPnya?			
8.12	Apakah SPPG telah mendokumentasikan dan merekam seluruh pengendalian HACCPnya?			
8.13	Apakah SPPG telah memiliki program pelatihan dan melakukan pelatihan penerapan HACCP bagi personel terkait?			

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 20 Juni 2025
KEPALA BADAN GIZI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,

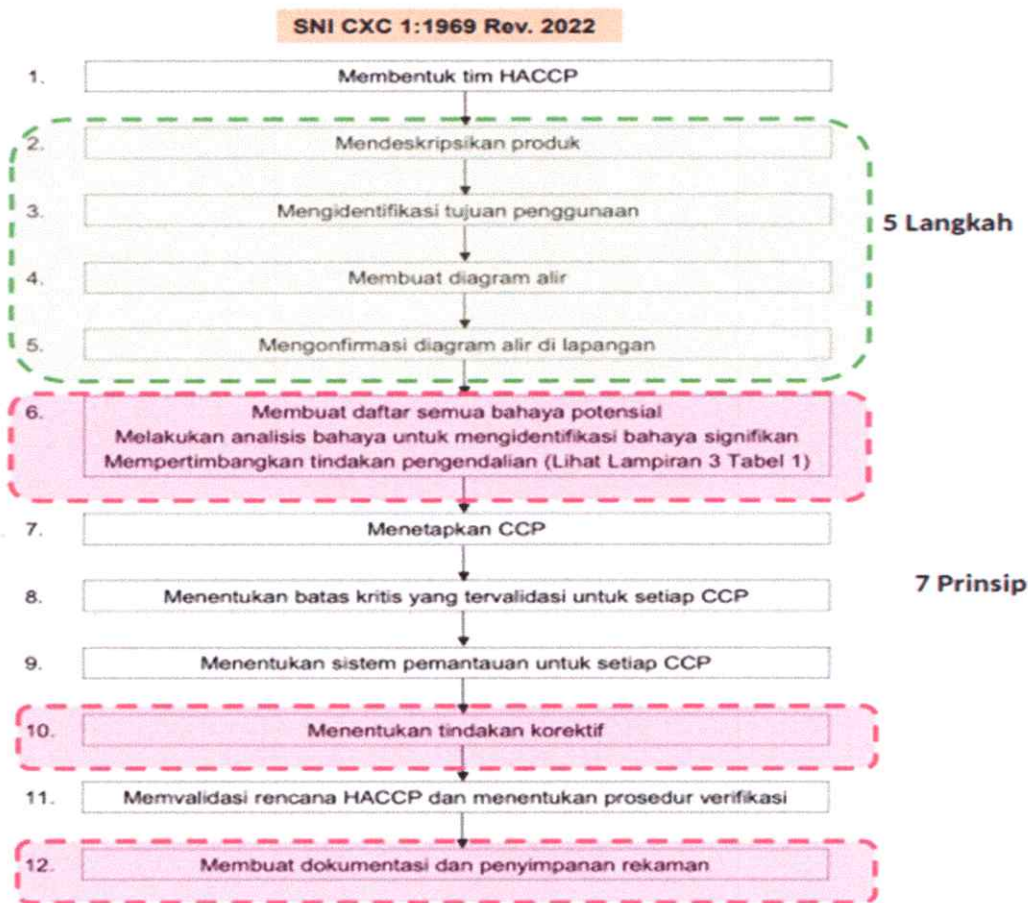



DADAN HINDAYANA

LAMPIRAN IV
KEPUTUSAN KEPALA BADAN GIZI
NASIONAL
NOMOR 52.2 TAHUN 2025
PEDOMAN SERTIFIKASI KEAMANAN
PANGAN PADA SATUAN
PELAYANAN PEMENUHAN GIZI

**URUTAN SISTEMATIS IMPLEMENTASI
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)**

Urutan Sistematis Implementasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)



Keterangan :

----- : Bagian yang ditambahkan

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 20 Juni 2025
KEPALA BADAN GIZI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,



DADAN HINDAYANA