

 P.T. IAPMO GROUP INDONESIA	SKEMA INSPEKSI HIGIENE DAN SANITASI JASABOGA		PT IAPMO GROUP INDONESIA Jl.Kapuk Timur F23 No11AA Lippo Cikarang, Delta Silicon III Bekasi 17750 Jawa Barat – Indonesia Ph. +62-21 991 1467 Fax: +62-21 9911468 http://www.iapmoindonesia.org
	Doc.No	INS-SCH-02	Revision
Doc.Type/Section	Scheme/INS	Date of created	22 November 2019
Approved by	RD	Page	1 of 6

1. RUANG LINGKUP

Ruang lingkup inspeksi ini adalah higiene dan sanitasi jasaboga restoran atau kafe, kantin, general catering, aero catering, hotel, kapal pesiar dan rumah sakit.

2. KRITERIA INSPEKSI

- a) Permenkes No. 1096 tahun 2011 Higiene Sanitasi Jasaboga
- b) Perka BPOM No. 13 tahun 2019
- c) Permenkes 492:2010 Persyaratan kualitas air minum
- d) CAC/RCP 1-1969 rev. 04:2003 General principal of food hygiene

3. PROSEDUR INSPEKSI

3.1 Permohonan inspeksi

Calon pemohon atau pemohon melakukan langkah-langkah berikut:

Langkah 1 Baca aplikasi (FRM-INS-01) sepenuhnya. Isi semua isian, tandatangi dan kembalikan aslinya.

Langkah 2 Lengkapi dokumen yang diperlukan:

Dokumen wajib:

- a) NPWP
- b) Penawaran yang telah ditandatangani

Dokumen tambahan (Jika diperlukan):

- a) Daftar menu
- b) Alur proses pengolahan makanan contohnya hot food, cold food, pastry, dan lain-lain
- c) Layout area dapur dan area pendukung contohnya penerimaan material, penyimpanan material, loker dan toilet karyawan)
- d) Layout area pest control contohnya penempatan perangkap tikus, lem tikus, gel kecoa, lampu insect killer, dan lain-lain.
- e) Prosedur pendukung contohnya prosedur cleaning, penanganan insiden, penyimpanan bahan makanan dan makanan setengah masak atau masak, dan lain-lain
- e) Hasil uji laboratorium air bersih sesuai Permenkes 492:2010 Persyaratan kualitas air minum

3.2 Kaji ulang permohonan

- a) Informasi permohonan inspeksi yang diterima dari tim sales dikomunikasikan kepada manajer teknis.
- b) Manajer teknis meninjau permohonan (FRM-INS-01), kelengkapan aplikasi dan dokumen untuk memastikan bahwa permohonan dapat diproses.
- c) Jika terdapat kekurangan dokumen atau informasi maka manajer teknis menginformasikan ke tim sales untuk disampaikan ke pemohon atau jika pemohon memerlukan penjelasan secara teknis maka manajer teknis dapat melakukan komunikasi langsung dengan pemohon.
- d) Untuk Item Ceklist inspeksi FRM-INS-03 yang tidak sesuai lingkup maka item tersebut diberi keterangan "Not applicable" atau "NA" dalam kolom remark.
- e) Setelah permohonan jelas maka dapat diputuskan permohonan diteruskan atau ditolak (FRM-INS-01).
- f) Hasil putusan tinjauan tersebut dikomunikasikan ke tim sales untuk diteruskan ke pemohon.
- g) Persetujuan permohonan, tinjauan permohonan, dan penawaran dapat berupa tanda tangan atau cap basah atau persetujuan melalui surat elektronik atau sejenisnya.

 P.T. IAPMO GROUP INDONESIA	SKEMA INSPEKSI HIGIENE DAN SANITASI JASABOGA		PT IAPMO GROUP INDONESIA Jl.Kapuk Timur F23 No11AA Lippo Cikarang, Delta Silicon III Bekasi 17750 Jawa Barat – Indonesia Ph. +62-21 9911467 Fax: +62-21 9911468 http://www.iapmoindonesia.org
	Doc.No	INS-SCH-02	Revision
Doc.Type/Section	Scheme/INS	Date of created	22 November 2019
Approved by	RD	Page	2 of 6

3.3 Inspeksi lapangan

3.3.1). Peralatan inspeksi

- a) *Infrared thermometer*
- b) *Digital thermometer*
- c) *Pocket camera*
- d) Termometer tusuk.
- e) Swab test kit
- f) Plastik steril
- g) Wadah contoh steril
- h) Alkohol 70%
- i) Label
- j) Bor es

3.3.2). Alat Pelindung Diri (APD):

- a) Kaca mata
- b) Sarung tangan latex
- c) Masker
- d) Sepatu *safety*
- e) *Disposable gown* (Baju steril)
- f) *Hair cover*

3.3.3). Bagian atau area yang diinspeksi meliputi beberapa bagian yaitu:

- a) Food receiving area
- b) Refrigerated storage area
- c) Storage of dry goods
- d) Preparation area
- e) Cold food preparation
- f) Hot food preparation
- g) Restaurant service
- h) Breakfast
- i) Higiene & personnel training
- j) Crisis management food poisoning
- k) Dishwashing station
- l) Cleaning & disinfection
- m) Sanitation & pest control
- n) Waste treatment
- o) Maintenance
- p) Record

3.3.4). Persiapan inspeksi

- a) Inspektur menerima proyek dari manajer teknis dengan diberikannya surat tugas inspeksi.sesuai tinjauan permohonan dalam klausul 3.2e
- b) Inspektur mereview data-data yang diberikan oleh manajer teknis.
- c) Dari review tersebut inspektur menyusun rencana inspeksi FRM-INS-05.
- d) Setelah itu Inspektur menyiapkan kelengkapan inspeksi seperti: Ceklist inspeksi FRM-INS-03, peralatan inspeksi, peralatan sampling, ATK dan Alat Pelindung Diri (APD). Daftar alat ukur yang digunakan atau dikembalikan dicatat dalam formulir Rekaman Penggunaan Alat FRM-

 P.T. IAPMO GROUP INDONESIA	SKEMA INSPEKSI HIGIENE DAN SANITASI JASABOGA		PT IAPMO GROUP INDONESIA Jl.Kapuk Timur F23 No11AA Lippo Cikarang, Delta Silicon III Bekasi 17750 Jawa Barat – Indonesia Ph. +62-21 991 1467 Fax: +62-21 9911468 http://www.iapmoindonesia.org
	Doc.No	INS-SCH-02	Revision
Doc.Type/Section	Scheme/INS	Date of created	22 November 2019
Approved by	RD	Page	3 of 6

INS-02. Termasuk didalamnya jika alat mengalami kerusakan atau perbaikan dicatat dalam kolom keterangan.

3.3.5). Proses inspeksi

- a) Inspeksi dibuka dengan opening meeting yang dihadiri pihak-pihak terkait untuk mengkomunikasikan jalannya proses inspeksi (FRM-IAPMO-02).
- b) Setelah opening meeting selesai dilanjutkan dengan observasi singkat terhadap lingkup inspeksi.
- c) Inspeksi dilakukan berdasarkan Ceklist inspeksi FRM-INS-03.
- d) Jenis inspeksi dapat berupa pemeriksaan dokumen dan rekaman, pemeriksaan fisik bangunan dan peralatan, observasi higiene personil, pengukuran suhu penyimpanan bahan baku dan produk, pengukuran suhu pemasakan, swab test dan atau sampling dan pengujian cemaran mikroba.
- e) Setelah inspeksi selesai dilakukan dihitung nilai persentase score yang dicapai. Rumus dan tingkat pencapaian inspeksi higiene:

Rumus persentase total score inspeksi higiene:

$$= (\text{Total score}) / (\text{important coefficient}) \times 100\%$$

Tingkatan hasil inspeksi:

Platinum	: >95%
Gold	: 85%-95%
Silver	: 75%-85%
Bronze	: 70%-75%

- f) Total score yang terrekam dalam FRM-INS-03 ditandatangani oleh Inspektur dan perwakilan Pemohon.
- g) Hasil inspeksi disampaikan dalam closing meeting yang dihadiri pihak-pihak terkait.
- h) Dibuatkan berita acara inspeksi FRM-INS-06.
- i) Setelah hasil pengujian mikroba contoh telah selesai segera dikirimkan laporan Inspeksinya.

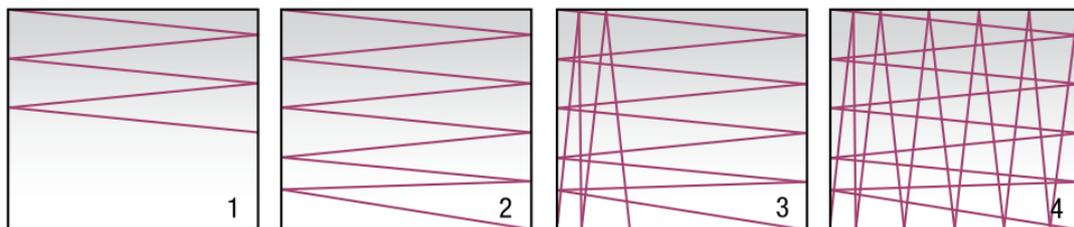
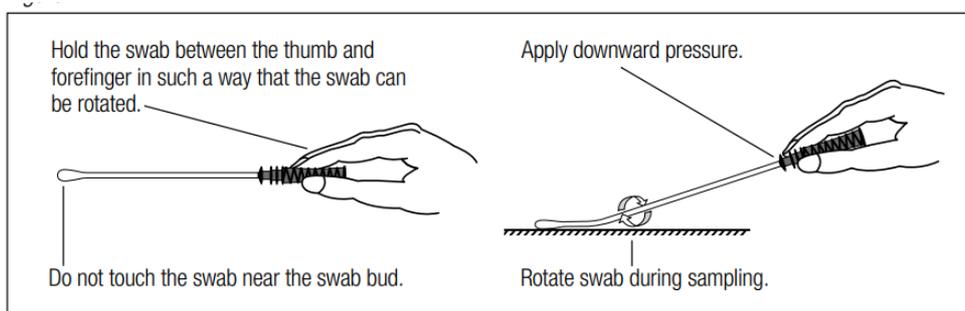
3.3.6). Panduan isian Ceklist inspeksi FRM-INS-03

- a) Setiap kolom yang applicable diisi sesuai dengan inspeksi di lapangan. Apapun yang ditemukan dilapangan dicatat dalam kolom "Remark".
- b) Jika item inspeksi memenuhi maka item tersebut memperoleh nilai sama dengan nilai important coefficient-nya, jika tidak memenuhi maka mendapatkan nilai nol (0).
- c) Setiap item yang memerlukan bukti gambar maka dilakukan pengambilan gambar. Identitas gambar ditulis dalam kolom "Remark".
- d) Pemeriksaan dokumen dan rekaman, pemeriksaan fisik bangunan dan peralatan, observasi higiene personil dilakukan dengan cara pengamatan visual dan wawancara dengan Pemohon.
- e) Pengukuran suhu penyimpanan bahan baku dan produk dilakukan terhadap suhu lingkungan lemari penyimpanannya dicek pada titik terdekat dan terjauh dari kipas atau sirkulasi udara dengan *Digital Thermometer* (TER01) dan untuk produk dicek suhu pusatnya dengan menggunakan Thermometer Tusuk (TER05) pada dua produk daging atau sejenisnya yang tersimpan paling atas.
- k) Sementara itu untuk pengukuran suhu pemasakan dilakukan terhadap suhu pemanas baik dipermukaan (Titik penggorengan) dengan *Infrared thermometer* (TER04) dan atau di pusat dengan Thermometer tusuk (TER05).
- l) Seluruh hasil pengukuran dicatat dalam formulir Pengukuran On-site (FRM-INS-07).

 P.T. IAPMO GROUP INDONESIA	SKEMA INSPEKSI HIGIENE DAN SANITASI JASABOGA		PT IAPMO GROUP INDONESIA Jl. Kapuk Timur F23 No11AA Lippo Cikarang, Delta Silicon III Bekasi 17750 Jawa Barat – Indonesia Ph. +62-21 9911467 Fax: +62-21 9911468 http://www.iapmoindonesia.org
	Doc.No	INS-SCH-02	Revision
Doc.Type/Section	Scheme/INS	Date of created	22 November 2019
Approved by	RD	Page	4 of 6

3.3.7). Swab test

- Ditetapkan titik pengambilan contoh yang mewakili item personal dan fasilitas.
- Jumlah titik pengambilan contoh ditetapkan berdasarkan tingkat resiko kontaminasi dan atau area kritis dan atau kesepakatan dengan pemohon.
- Titik sampling ditetapkan.
- Buka stik swab test. Kemudian swab permukaan 10 x 10 cm mengikuti pola di bawah.



- Kemudian stik swab test dikembalikan kedalam wadahnya, ditekan hingga stik terendam larutan medianya.
- Dikocok beberapa saat hingga homogen.
- Disimpan dalam box sampling.
- Seluruh proses di atas dilakukan secara aseptis.
- Dikirimkan ke laboratorium uji mikrobiologi dalam waktu 1x24 jam untuk diuji Angka Lempeng Total (ATP) nya.

3.3.8). Pengambilan contoh uji

Pengambilan contoh uji dilakukan untuk makanan dengan resiko kontaminasi tinggi dan atau sesuai kesepakatan dengan pemohon dengan rentang bobot 100-500 gram. Paling sedikit diambil satu jenis makanan dari total yang disajikan. Pengujian ini terkait dengan aspek keamanan mikrobiologi: *TPC*, *e.coli*, *staphylococcus aureus*, *salmonella*, *coliform*, *bacillus cereus*, *listeria monocytogen*.

- Peralatan yang digunakan
 - Plastik steril
 - Sendok steril
 - Pinset steril

 P.T. IAPMO GROUP INDONESIA	SKEMA INSPEKSI HIGIENE DAN SANITASI JASABOGA		PT IAPMO GROUP INDONESIA Jl.Kapuk Timur F23 No11AA Lippo Cikarang, Delta Silicon III Bekasi 17750 Jawa Barat – Indonesia Ph.+62-21 9911467 Fax: +62-21 9911468 http://www.iapmoindonesia.org
	Doc.No	INS-SCH-02	Revision
Doc.Type/Section	Scheme/INS	Date of created	22 November 2019
Approved by	RD	Page	5 of 6

- Termos dan alat tulis

b) Cara kerja

- Makanan diambil dengan menggunakan sendok steril atau pinset steril (alat disesuaikan dengan jenis makanan yang diambil).
- Kemudian dimasukkan ke dalam plastik steril.
- Plastik contoh makanan diberi label yang berisi informasi berikut: No. proyek, jenis pemeriksaan, lokasi pengambilan, jam pengambilan, tanggal pengambilan, petugas pengambil dan suhu contoh.
- Contoh uji ditempatkan dalam wadah steril dan suhu yang terjaga.
- Contoh uji segera diserahkan ke pihak laboratorium dalam jangka waktu 1 x 24 jam.
- Lengkapi formulir Sampling Report FRM-INS-04.

3.3.9). Standar kondisi lingkungan atau suhu masak*:

- Suhu penyimpanan makanan pada titik pusat max. -18°C
- Suhu penyimpanan dalam refrigerator 0°C to 4°C
- Suhu masak pada titik pusat makanan
 - Unggas mentah: min. 74 °C
 - Daging : min. 68.3 °C
 - Ikan dan kerang : min. 63 °C
 - Sayuran : min. 57 °C

*merujuk ke unileverfoodsolution

4. Kajiulang hasil pengujian dan inspeksi

- Kaji ulang hasil pengujian dan inspeksi dapat dilakukan oleh inspektur yang bertugas, inspektur lain, manajer teknis atau pimpinan Lembaga inspeksi.
- Setiap pengukuran yang dilakukan harus mempertimbangkan nilai koreksi alat.
- Hanya ada dua kriteria penilaian yaitu memenuhi kriteria memiliki skor dan ketidaksesuaian (NC) tidak memiliki skor atau nol (0) yang didasarkan pada bukti-bukti objektif yang diperoleh.
- Hasil uji mikroba dibandingkan dengan persyaratan mutu dalam Perka BPOM No. 13 tahun 2019. Dengan kriteria memenuhi atau tidak memenuhi persyaratan.
- Keberterimaan hasil uji swab test ditetapkan berdasarkan persyaratan di bawah.

Interpretation	Maximum limits (cfu/g)
Good	< 20
Acceptable	20 – 100
Not acceptable	> 100

5. Keputusan inspeksi

- Penentuan keputusan pemeriksaan harus dibuat berdasarkan hasil proses inspeksi.
- Penentuan keputusan pemeriksaan dilakukan oleh inspektur.
- Keputusan pemeriksaan berdasarkan hasil tinjauan harus didokumentasikan.
- Hasil pemeriksaan akan diuraikan secara komprehensif dalam laporan inspeksi. Laporan ini juga akan dilengkapi dengan foto. Sistem skoring dalam persentase akan diterapkan untuk mengetahui pencapaian tingkat higiene.

Platinum level : >95%

 P.T. IAPMO GROUP INDONESIA	SKEMA INSPEKSI HIGIENE DAN SANITASI JASABOGA		PT IAPMO GROUP INDONESIA Jl.Kapuk Timur F23 No11AA Lippo Cikarang, Delta Silicon III Bekasi 17750 Jawa Barat – Indonesia Ph. +62-21 9911467 Fax: +62-21 9911468 http://www.iapmoindonesia.org
Doc.No	INS-SCH-02	Revision	05
Doc.Type/Section	Scheme/INS	Date of created	22 November 2019
Approved by	RD	Page	6 of 6

Gold level : 85% – 95%
Silver level : 75% - 85%
Bronze level : 70% - 75%

6. KERAHASIAAN

IAPMO bertanggung jawab untuk memastikan kerahasiaan informasi yang dikelola oleh semua personel termasuk personel subkontraktor dari semua informasi yang diperoleh dari pemohon.

7. DOKUMEN TERKAIT

- a) FRM-INS-01 Permohonan inspeksi
- b) FRM-INS-02 Rekaman pemakaian alat
- c) FRM-INS-03 Ceklist inspeksi higiene dan sanitasi
- d) FRM-INS-04 Sampling report
- e) FRM-INS-05 Rencana inspeksi
- f) FRM-INS-06 Berita acara inspeksi
- g) FRM-INS-07 Pengukuran on-site