

A. STANDAR PELAYANAN REKOMENDASI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN (TPM)

NO	KOMPONEN URAIAN	URAIAN
1	Dasar Hukum	1. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/V/2011 TENTANG PERSYARATAN Hygiene Sanitasi Jasa Boga/Catering. 2. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan. 3. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
2	Keterikatan	1.Pengusaha jasa boga/catering 2.Pengusaha makanan industry rumah tangga 3.Pengusaha rumah makan dan restoran
3	Peringatan	1.Pemeriksaan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Minimal 3 bulan sekali 2.Setiap ruangan yang menghasilkan sampah harus menyediakan tempat sampah yang tertutup, dan kedap air. 3.Tempat mencuci peralatan harus dibuat 3 bak. 4.Peralatan yang sudah dicuci harus ditempatkan pada rak peralatan yang ditutup. 5.Semua peralatan yang digunakan harus dalam keadaan bersih. 6. Setiap ruangan harus selalu dalam keadaan bersih dan tertata rapi. 7.Ruangan pengolahan makanan harus bebas debu dan lalat. 8.Bahan – bahan makanan harus dalam keadaan tertutup. 9.Harus disediakan rak untuk tempat bahan-bahan makanan 10. Pada ruangan dapur harus ada tempat sampah yang tertutup dan kedap air. 11. Toilet/jamban harus bersih dan tersedia sabun serta alat pengering. 12. Karyawan pengolah makanan harus menjaga kebersihan diri. 13. Kesehatan karyawan harus dicek up setiap 6 bulan sekali.
2	Persyaratan Pelayanan	1. Membuat permohonan yang diajukan kepada Kepala Dinas Kesehatan 2. Melengkapi berkas yang dipersyaratkan 3. Memverifikasi kelengkapan berkas 4. Pemeriksaan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM) 5. Penerbitan rekomendasi laik hygiene
3	Sistem, Mekanisme dan	1.Memverifikasi kelengkapan persyaratan

	prosedur	2. Proses pembuatan Rekomendasi 3. Penomoran Rekomendasi 4. Penandatanganan Rekomendasi 5. Pengembalian Rekomendasi Izin Kepemohon
4	Jangka Waktu Penyelesaian	Jangka waktu penyelesaian adalah 14 hari kerja setelah berkas persyaratan dinyatakan benar dan lengkap
5	Biaya/tariff	Tidak Dikenakan Tarif
6	Produk Pelayanan	Rekomendasi Laik Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM)
7	Sarana, Prasarana dan atau Fasilitas	Alat tulis kantor, food Contaminating KIT, Formulir Pemeriksaan Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan, Lembaran ujian Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan untuk pengusaha Makanan.
8	Kompetensi Pelaksana	1. Kepala Dinas Kesehatan 2. Kepala Bidang Yankes 3. Tim Verifikasi 4. D III Kesling STR 5. S1 SKM
9	Jumlah Pelaksana	5 (Orang) Pelaksana