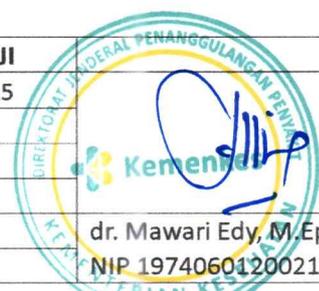
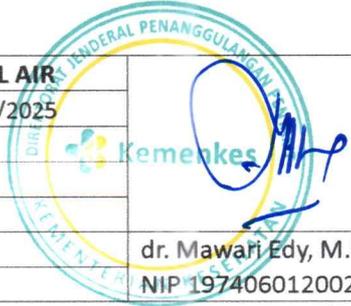


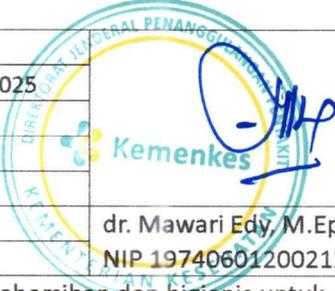
		INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN ASRAMA HAJI	
		SOP	 dr. Mawari Edy, M.Epid NIP. 197406012002121001
		No. Dokumen	: OT.02.02/C.X.25/1193/2025
		Tanggal Pembuatan	: 2 Juli 2025
		Tanggal Revisi	: -
		Halaman	: 1 Halaman
1. Pengertian	Adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan lingkungan asrama haji secara menyeluruh dan memastikan bahwa lingkungan tersebut memenuhi standar kesehatan yang diperlukan.		
2. Tujuan	untuk menjamin kesehatan dan keselamatan Jemaah haji selama masa karantina, meminimalisir resiko penulran penyakit serta memastikan Jemaah haji dapat menjalan ibadahnya dengan tenang dan nyaman.		
3. Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undang undang nomor 17 tahun 2023 tentang Kesehatan 2. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan 3. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 17 tahun 2024 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor Kesehatan 4. Peraturan Menteri Kesehatan No. 62 tahun 2016 tentang Penyelenggaraan Kesehatan Haji 		
4. Petugas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenaga Sanitasi Lingkungan 2. Entomolog Kesehatan 		
5. Alat dan Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Formulir IKL 2. ATK 3. Komputer/Laptop 4. Jaringan internet 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Thermohyrometer 6. Light meter 7. Water quality test 	
6. Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengirimkan surat pemberitahuan pelaksanaan ke UPT. Asrama haji 2. Menyiapkan alat dan bahan 3. Mendatangi asrama haji dan menyampaikan maksud kedatangan dan rencana kerja 4. Melakukan inspeksi kesehatan lingkungan asrama haji dan mendokumentasikan <ul style="list-style-type: none"> • Penyehatan sarana dan bangunan, • Penyehatan air dan sanitasi • Pengamanan limbah • Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit 5. Menginput skore dalam form dan interpretasi hasil 6. Menganalisa hasil pemeriksaan 7. Menyampaikan hasil pemeriksaan kepada kepala UPT asrama haji 8. Menginput data ke dalam link yang disediakan 		
7. Unit terkait	Pokja 2 Penataan Tata Laksana		
8. Dokumen terkait	<ol style="list-style-type: none"> 1. Surat tugas 2. Formulir IKL 		

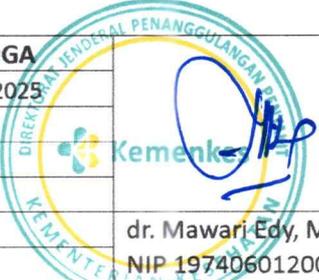
		INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN ASRAMA HAJI	
		SOP	 dr. Mawari Edy, M.Epid NIP. 197406012002121001
		No. Dokumen	: OT.02.02/C.X.25/1193/2025
		Tanggal Pembuatan	: 2 Juli 2025
		Tanggal Revisi	: -
		Halaman	: 1 Halaman
1. Pengertian	Adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan lingkungan asrama haji secara menyeluruh dan memastikan bahwa lingkungan tersebut memenuhi standar kesehatan yang diperlukan.		
2. Tujuan	untuk menjamin kesehatan dan keselamatan Jemaah haji selama masa karantina, meminimalisir resiko penulran penyakit serta memastikan Jemaah haji dapat menjalan ibadahnya dengan tenang dan nyaman.		
3. Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undang undang nomor 17 tahun 2023 tentang Kesehatan 2. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan 3. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 17 tahun 2024 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor Kesehatan 4. Peraturan Menteri Kesehatan No. 62 tahun 2016 tentang Penyelenggaraan Kesehatan Haji 		
4. Petugas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenaga Sanitasi Lingkungan 2. Entomolog Kesehatan 		
5. Alat dan Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Formulir IKL 2. ATK 3. Komputer/Laptop 4. Jaringan internet 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Thermohyrometer 6. Light meter 7. Water quality test 	
6. Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengirimkan surat pemberitahuan pelaksanaan ke UPT. Asrama haji 2. Menyiapkan alat dan bahan 3. Mendatangi asrama haji dan menyampaikan maksud kedatangan dan rencana kerja 4. Melakukan inspeksi kesehatan lingkungan asrama haji dan mendokumentasikan <ul style="list-style-type: none"> • Penyehatan sarana dan bangunan, • Penyehatan air dan sanitasi • Pengamanan limbah • Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit 5. Menginput skore dalam form dan interpretasi hasil 6. Menganalisa hasil pemeriksaan 7. Menyampaikan hasil pemeriksaan kepada kepala UPT asrama haji 8. Menginput data ke dalam link yang disediakan 		
7. Unit terkait	Pokja 2 Penataan Tata Laksana		
8. Dokumen terkait	<ol style="list-style-type: none"> 1. Surat tugas 2. Formulir IKL 		

PENGAMBILAN SAMPEL MAKANAN			
	SOP		
	No. Dokumen : OT.02.02/C.X.25/1194/2025		
	Tanggal Pembuatan : 2 Juli 2025		
	Tanggal Revisi : -		
	Halaman : 1 Halaman		
 dr. Mawari Edy, M.Epid NIP 197406012002121001			
1. Pengertian	Adalah proses kegiatan pengambilan contoh makanan guna pemeriksaan bakteriologis terutama adanya pencemaran E.Coli		
2. Tujuan	untuk mengetahui tingkat kontaminasi makanan yang telah diolah dan siap dikonsumsi terutama untuk parameter bakteriologis		
3. Referensi	a. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan b. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 17 tahun 2024 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor Kesehatan		
4. Petugas	1. Tenaga Sanitasi Lingkungan 2. Entomolog Kesehatan		
5. Alat dan Bahan	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> 1. Formulir IKL 2. Komputer/Laptop 3. Jaringan internet 4. Cool box </td> <td style="width: 50%;"> 5. Sarung tangan 6. Plastik sampel 7. ATK 8. Food Detection Kit </td> </tr> </table>	1. Formulir IKL 2. Komputer/Laptop 3. Jaringan internet 4. Cool box	5. Sarung tangan 6. Plastik sampel 7. ATK 8. Food Detection Kit
1. Formulir IKL 2. Komputer/Laptop 3. Jaringan internet 4. Cool box	5. Sarung tangan 6. Plastik sampel 7. ATK 8. Food Detection Kit		
6. Prosedur	1. Menyusun rencana kegiatan 2. Menyiapkan alat dan bahan 3. Melakukan koordinasi dengan penanggung jawab catering 4. Mengambil sampel makanan setiap waktu makan dan memberi label pada setiap jenis sampel makanan dan dimasukkan ke dalam coolbox untuk disimpan di bank sampel (kulkas) dalam waktu 1 x 24 jam 5. Mengambil sampel untuk uji organoleptic 6. Membuatkan berita acara pengambilan sampel yang ditandatangani oleh petugas dan penanggung jawab catering serta mendokumentasikannya 7. Menganalisa hasil pemeriksaan dan pelaporan, apabila hasil pemeriksaan tidak memenuhi syarat, tindakan perbaikan yang perlu dilakukan dan memastikan makanan aman untuk dikonsumsi 8. Menyampaikan rekomendasi hasil pemeriksaan 9. Memasukan data ke dalam link yang sudah disediakan		
7. Unit terkait	Pokja 2 Penataan Tata Laksana		
8. Dokumen terkait	1. Surat tugas 2. Formulir IKL		

	PENGAMBILAN DAN PEMERIKSAAN SAMPEL AIR			
	SOP	No. Dokumen		: OT.02.02/C.X.25/1195/2025
		Tanggal Pembuatan		: 2 Juli 2025
		Tanggal Revisi		: -
		Halaman		: 1 Halaman
			dr. Mawari Edy, M.Epid NIP 197406012002121001	
1. Pengertian	Proses pengambilan dan pengujian air untuk mengetahui kualitasnya, memastikan keamanan, dan kepatuhan terhadap standar kesehatan dan lingkungan			
2. Tujuan	memastikan bahwa air yang digunakan aman untuk digunakan dan memenuhi standar Kesehatan			
3. Referensi	<ol style="list-style-type: none"> a. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan b. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 17 tahun 2024 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor Kesehatan 			
4. Petugas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenaga Sanitasi Lingkungan 2. Entomolog Kesehatan 			
5. Alat dan Bahan	Alat <ol style="list-style-type: none"> 1. Komputer/Laptop 2. Jaringan internet 3. Cool box 4. Water test kit untuk pemeriksaan fisik dan kimia 5. Lampu Bunsen 	Bahan <ol style="list-style-type: none"> 1. Sarung tangan 2. Botol sampel 3. Media uji H2S untuk uji mikrobiologi air 		
6. Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun rencana kegiatan 2. Menyiapkan alat dan bahan 3. Melakukan koordinasi dengan penanggung jawab asrama 4. Melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan Sarana Penyediaan Air 5. Melakukan pengambilan dan pengemasan sampel 6. Melakukan pemeriksaan sampel air dengan metode rapid serta mendokumentasikan kegiatan 7. Pengolahan dan analisa hasil pemeriksaan serta pelaporan, apabila hasil pemeriksaan tidak memenuhi syarat, maka perlu analisa lebih lanjut untuk mengetahui penyebabnya 8. Menyampaikan rekomendasi hasil pemeriksaan, tindakan perbaikan yang perlu diambil untuk mengatasi masalah dan memastikan air tersebut layak dikonsumsi. 9. Menginput data ke dalam link yang disediakan 			
7. Unit terkait	Pokja 2 Penataan Tata Laksana			
8. Dokumen terkait	<ol style="list-style-type: none"> 1. Surat tugas 2. Formulir IKL 			

		PENGAWASAN DISINSEKSI PESAWAT HAJI		
		SOP		
		No. Dokumen	: OT.02.02/C.X.25/1196/2025	
		Tanggal Pembuatan	: 2 Juli 2025	
		Tanggal Revisi	: -	
		Halaman	: 1 Halaman	
				dr. Mawari Edy, M.Epid NIP 197406012002121001
1. Pengertian	Kegiatan memastikan pesawat memenuhi standar kebersihan dan higienis untuk mencegah penyebaran penyakit tular vektor			
2. Tujuan	<ul style="list-style-type: none"> • Mencegah masuk dan keluarnya penyakit karantina, penyakit menular, dan penyakit potensi wabah. • Mencegah penyebaran penyakit melalui alat angkut udara. • Meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja di bandara. • Membantu menjaga kesehatan masyarakat. 			
3. Referensi	<ol style="list-style-type: none"> a. Undang-undang nomor 17 tahun 2023 tentang Kesehatan b. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 34 tahun 2013 tentang Penyelenggaraan tentang Hapus Tikus dan Hapus Serangga pada Alat Angkut di Pelabuhan, Bandar Udara dan Pos Lintas Batas Darat 			
4. Petugas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenaga Sanitasi Lingkungan 2. Entomolog Kesehatan 			
5. Alat dan Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Formulir IKL 2. Komputer/Laptop 3. Jaringan internet 4. ATK 			
6. Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun rencana kegiatan 2. Persiapan formulir 3. Berkoordinasi dengan pihak maskapai 4. Melakukan pengecekan bahan dan jumlah 5. Melakukan pengawasan disinfeksi pesawat yang dilakukan oleh crew maskapai di cabin dan kargo 6. Mencatat kode tabung spray/aerosol dan mendokumentasikan pelaksanaan kegiatan 7. Membuat berita acara hasil pengawasan disinfeksi yang telah sesuai jumlah, jenis dan lokasi pengendalian serta ditandatangani oleh petugas disinfeksi 8. Pelaporan kegiatan dan hasil 9. Menginput data ke dalam link yang disediakan 			
7. Unit terkait	Pokja 2 Penataan Tata Laksana			
8. Dokumen terkait	<ol style="list-style-type: none"> 1. Surat tugas 2. Formulir IKL 			

		PENGAWASAN SANITASI PESAWAT	
		SOP	No. Dokumen : OT.02.02/C.X.25/1198/2025 Tanggal Pembuatan : 2 Juli 2025 Tanggal Revisi : - Halaman : 1 Halaman
		 dr. Mawari Edy, M.Epid NIP 197406012002121001	
1. Pengertian	kegiatan memastikan pesawat memenuhi standar kebersihan dan higienis untuk mencegah penyebaran penyakit		
2. Tujuan	<ul style="list-style-type: none"> • Mencegah masuk dan keluarnya penyakit karantina, penyakit menular, dan penyakit potensi wabah. • Mencegah penyebaran penyakit melalui alat angkut udara. • Meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja di bandara. • Membantu menjaga kesehatan masyarakat. 		
3. Referensi	a. Undang-undang nomor 17 tahun 2023 tentang Kesehatan b. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 34 tahun 2013 tentang Penyelenggaraan tentang Hapus Tikus dan Hapus Serangga pada Alat Angkut di Pelabuhan, Bandar Udara dan Pos Lintas Batas Darat		
4. Petugas	1. Tenaga Sanitasi Lingkungan 2. Entomolog Kesehatan		
5. Alat dan Bahan	1. Formulir IKL 2. Komputer/Laptop 3. Camera set (B-Pro) 4. Jaringan internet	5. Thermohygrrometer 6. Light meter 7. Water quality test 8. ATK	
6. Prosedur	1. Menyusun rencana kegiatan 2. Mempersiapkan alat dan bahan 3. Berkoordinasi dengan pihak maskapai 4. Melakukan pengawasan sanitasi pesawat di cabin penumpang, toilet, tempat penyimpanan makanan 5. Pengisian form 6. Menyampaikan hasil temuan kepada purser untuk perbaikan atau rencana tindak lanjut 7. Pengolahan dan analisa hasil 8. Pelaporan kegiatan dan hasil 9. Menginput data ke dalam link yang disediakan		
7. Unit terkait	Pokja 2 Penataan Tata Laksana		
8. Dokumen terkait	1. Surat tugas 2. Formulir IKL		

	INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN JASA BOGA			
	SOP	No. Dokumen		: OT.02.02/C.X.25/1197/2025
		Tanggal Pembuatan		: 2 Juli 2025
		Tanggal Revisi		: -
		Halaman		: 1 Halaman
			dr. Mawari Edy, M.Epid NIP 197406012002121001	
1. Pengertian	prosedur standar yang digunakan untuk memastikan kualitas dan keamanan lingkungan di fasilitas jasa boga			
2. Tujuan	untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan, serta mencegah konsumen dari penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tidak sehat			
3. Referensi	a. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan b. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 17 tahun 2024 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor Kesehatan			
4. Petugas	1. Tenaga Sanitasi Lingkungan 2. Entomolog Kesehatan			
5. Alat dan Bahan	1. Formulir IKL 2. Komputer/Laptop 3. Jaringan internet 4. Thermohyrometer	5. Light meter 6. Water quality test 7. ATK		
6. Prosedur	1. Menyusun rencana kegiatan 2. Mempersiapkan alat dan bahan 3. Berkoordinasi dengan penanggung jawab catering dan menyampaikan maksud kedatangan 4. Melakukan pengumpulan data melalui wawancara dengan penanggung jawab catering 5. Melakukan inspeksi kesehatan lingkungan catering haji pada area luar (lokasi, halaman), area dalam (ruang persiapan, ruang pengolahan, ruang pengemasan, ruang penyimpanan) dan mendokumentasikan 6. Pengisian form inpeksi kesehatan lingkungan 7. Pemberian rekomendasi hasil inspeksi kesehatan lingkungan ke penanggung jawab catering 8. Pengolahan dan analisa hasil 9. Pelaporan kegiatan dan hasil 10. Menginput data ke dalam link yang disediakan			
7. Unit terkait	Pokja 2 Penataan Tata Laksana			
8. Dokumen terkait	1. Surat tugas 2. Formulir IKL			