

	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			