

Daftar Periksa Diri Higiene Sanitasi Bisnis Jasa Boga

餐飲衛生營業自主檢查表

填表人：

填表日期： 年 月 日

Pengisi formulir

Tanggal Tahun bulan hari

	評核項目 Item penilaian	營業前 Sebelum bisnis	營業後 Setelah bisnis	備註 Catatan
一、 烹調 作業 場所 衛生 Kebersihan tempat kerja memasak	1 Permukaan meja kerja harus tetap bersih dan rapi 工作檯面應保持清潔及整齊			
	2 Dinding, tanah dan lingkungan kerja lainnya harus tetap bersih 牆壁、地面等作業環境應保持清潔			
	3 Mesin dan perlengkapan pembersih untuk pembersihan, pencuci dan desinfeksi harus disimpan di tempat khusus dan disimpan terpisah dari makanan dan bahan mentah. 清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應專區存放，並與食品及原物料分開存放			
	4 Hidangan yang sudah disiapkan ada terlindung dari debu dan benda asing masuk dan disimpan pada suhu yang sesuai. 已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度			
	5 Suhu lemari pendingin dipertahankan di bawah 7°C, suhu lemari pembeku menunjukkan di bawah -18°C, dan ada indikator suhu . 冷藏庫維持在 7°C 以下、冷凍庫顯示於 -18°C 以下，且有溫度指示計			
二、 食	1 Membuat catatan keluar masuk bahan makanan 建立食材進出貨記錄			

材 管 理 Manajemen bahan makanan	2	Bahan makanan harus dikelola dengan prinsip First- In-First-Out (FIFO) (makanan yang disimpan terlebih dahulu digunakan lebih dahulu) 食材應落實先進先出管理			
	3	Bahan makanan belum kedaluwarsa 食材未逾有效日期			
	4	Penyimpanan bahan makanan diharuskan jauh dari tanah dan dinding 食材存放應離地離牆放置			
	5	Makanan mentah dan matang harus di simpan di tempat terpisah untuk menghindari kontaminasi silang 生熟食應分區存放，避免交叉污染			
三、 從業人員衛生 習慣 Kebiasaan higienis karyawan	1	Karyawan harus memakai pakaian kerja dan topi yang bersih untuk mencegah kontaminasi makanan 工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品			
	2	Menjaga kebiasaan higienis yang baik, jangan menyimpan kuku, mencat kuku, atau memakai aksesoris. Apabila ada luka ditangan pekerja, tidak diperbolehkan membuat makanan 保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品			
	3	Karyawan selama bekerja tidak diperbolehkan merokok, mengunyah sirih, mengunyah permen karet, meludah sembarangan, menggaruk kepala, bertelanjang punggung atau perilaku lainnya yang dapat mencemari makanan., 工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為			

	4	Barang-barang pribadi tidak diperbolehkan ditaruh di tempat produksi makanan (persiapan) 私人物品不得放置於食品作業（製備）場所			
	5	Karyawan bagian produksi makanan menerima pendidikan pelatihan rutin mengenai keamanan pangan, kebersihan dan manajemen mutu 食品從業人員，定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練			
四、 設備 器具 管理 Manajemen peralatan	1	Permukaan kontak peralatan makanan harus tetap halus, tanpa penyok atau retak, dan tetap bersih 盛裝食品器具之接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。			
	2	Peralatan makan bersih dan bebas dari noda, noda air atau jamur 餐具清潔無污點、水漬或發霉			
	3	Pengemasan makanan harus mencegah produk mengalami kerusakan atau terkontaminasi sewaktu penyimpanan, transportasi dan penjualan 食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。			
	4	Peralatan, wadah dan kain lap yang dapat digunakan kembali, harus dibersihkan, didesinfeksi dengan cara yang tepat; jika perlu, harus disterilkan secara efektif. 重複使用之器具、容器及抹布，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理			
五、 廢棄物	1	Jaga kebersihan area sekitar sampah, sisa dapur, dan sisa minyak, serta ember harus ditutup 垃圾、廚餘、廢油放置區四周保持清潔，且桶子要加蓋			

及 病 媒 防 治	2	Kasa jendela dan kasa pintu tidak rusak, untuk mencegah masuknya vektor penyakit (seperti kecoa, tikus, lalat) 紗窗紗門無破損，防止病媒(如蟑螂、老鼠、蒼蠅)侵入			
Pengendalian Limbah dan vektor penyakit	3	Bersihkan lingkungan secara teratur dengan 200 ppm klorin desinfektan /alkohol 定期以 200 ppm 有效氯消毒水/酒精清潔環境			

※以上評核項目可以依據實務面作適度的調整。

Item evaluasi di atas dapat dilakukan penyesuaian berdasarkan pelaksanaan praktik.