

Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 1989 Tentang : Persyaratan Kesehatan Rumah Makan Dan Restoran

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang :

- a. bahwa makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu unsur untuk mencapai teingkay kesehatan masyarakat yang optimal dan upaya penyehatannya maupun pengelolaannya menjadi tanggung jawab bersama antara pemerintah dan masyarakat termasuk swasta sesuai dengan Sistem Kesehatan Nasional.
- b. bahwa rumah makan dan restoran perlu dikelola secara baik agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan Rumah Makan dan restoran.
- c. bahwa oleh karena itu perlu ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran.

mengingat:

1. Undang-Undang Gangguan (Hinder Ordonnatie) 1926 Stbl. Nomor 226 setelah diubah dan ditambah terakhir dengan Stbl. 1940 Nomor 14 dan Nomor 450.
2. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1960 tentang Pokok-Pokok Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1960 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2068).
3. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang hygiene untuk Usaha-usaha Bagi Umum (Lembaran Negara Tahun 1962 Nomor 48, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2475).
4. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1966 tentang hygiene (Lembaran Negara Tahun 1966 Nomor 22, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2804).
5. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Pemerintah di Daerah (Lembaran Negara Tahun 1974 Nomor 38, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3037).
6. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3237).
7. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1987 tentang Penyerahan Sebagian Urusan Kesehatan Kepada Daerah (Lembaran Negara Tahun 1987 Nomor 9, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3347).
8. Keputusan Presiden Republik Indonesia nomor 44 Tahun 1974 tentang Pokok-pokok Organisasi Departemen Kesehatan.

9. Keputusan Presiden Republik Indonesia nomor 15 Tahun 1983 tentang Kebijakan Pengembangan Pariwisata.
10. Keputusan Presiden Republik Indonesia nomor 15 Tahun 1984 tentang Susunan Organisasi Departemen.
11. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 329/MENKES/Per/XII/1976.

Memutuskan:

Menetapkan :

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran.

BAB I Ketentuan Umum

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan :

1. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersil yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya;
2. Restoran adalah salah satu usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapannya untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya;
3. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan;
4. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegah terhadap serangga dan tikus serta peralatan kebersihan;
5. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan atau restoran;
6. Laik Penyehatan adalah kondisi rumah makan atau restoran yang telah memenuhi persyaratan kesehatan;
7. Penetapan tingkat mutu kesehatan (grading) adalah upaya klasifikasi rumah makan dan restoran berdasarkan persyaratan kesehatan.
8. Direktur Jenderal adalah Direktur Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman.
9. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Daerah Tingkat I / Dinas Kesehatan tingkat II.

BAB II

Likasi Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

Pasal 2

- (1) Lokasi dan Bangunan rumah makan dan restoran harus sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Persyaratan kesehatan lokasi dan bangunan rumah makan dan restoran harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf A lampiran Peraturan ini.

Pasal 3

- (1) Setiap bangunan rumah makan dan restoran harus memiliki fasilitas sanitasi
- (2) Fasilitas sanitasi dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf B lampiran Peraturan ini.

Pasal 4

- (1) Dapur, ruang makan dan gudang makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum pada huruf C lampiran Peraturan ini.

BAB III

Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Pasal 5

- (1) Bahan makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum pada huruf D lampiran Peraturan ini.

BAB IV

Pengolahan Makanan

Pasal 6

- (1) Pengelolaan makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum pada huruf E lampiran Peraturan ini.

BAB V

Penyimpanan dan Penyajian Makanan

Pasal 7

- (1) Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum pada huruf F lampiran Peraturan ini.

Pasal 8

- (1) Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum pada huruf G lampiran Peraturan ini.

BAB VI Peralatan

Pasal 9

- (1) Peralatan yang digunakan harus memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Persyaratan dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum pada huruf H lampiran Peraturan ini.

BAB VII Penguasaha, Penanggung jawab dan Tenaga

Pasal 10

Pengusaha dan atau penanggung jawab diwajibkan untuk menyelenggarakan rumah makan atau restoran yang memenuhi persyaratan kesehatan sebagaimana ditetapkan dalam peraturan ini.

Pasal 11

- (1) Tenaga yang bekerja pada rumah makan dan restoran harus sehat dan tidak boleh menderita atau menjadi sumber penyebaran penyakit menular (carier) berdasarkan keterangan yang diberikan dokter.
- (2) Setiap tenaga yang bekerja pada rumah makan dan restoran harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun.

Pasal 12

- (1) Penanggung jawab dan tenaga yang bekerja dirumah makan atau restoran harus memiliki pengetahuan dibidang penyehatan makanan
- (2) Pengetahuan dimaksud pada ayat (1) harus dibuktikan dengan sertifikat kursus penyehatan makanan.
- (3) Tatacara memperoleh sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB VIII Laik Penyehatan

Pasal 13

- (1) Setiap rumah makan dan restoran harus memiliki sertifikat laik penyehatan yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan.

- (2) Sertifikat laik penyehatan dimaksud pada ayat (1) dipergunakan sebagai pelengkap permintaan izin usaha.
- (3) Tatacara memperoleh sertifikat laik penyehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB IX

Pembinaan, Pengawasan dan Penetapan Tingkat Mutu

Pasal 14

- (1) Pembinaan teknis penyehatan rumah makan dan restoran secara umum dilakukan oleh Direktur Jenderal.
- (2) Teknis pengawasan penyehatan rumah makan dan restoran secara fungsional dilakukan oleh Dinas Kesehatan
- (3) Kantor Kesehatan Pelabuhan secara fungsional melaksanakan pengawasan rumah makan dan restoran yang berlokasi di dalam wilayah pelabuhan.

Pasal 15

- (1) Untuk menjamin terlaksananya ketentuan-ketentuan peraturan ini dilaksanakan pengawasan.
- (2) Hasil pengawasan digunakan sebagai dasar penetapan tingkat mutu rumah makan dan restoran.
- (3) Tatacara pengawasan dan penetapan tingkat mutu kesehatan rumah makan dan restoran dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 16

Dalam melakukan pembinaan sebagaimana dimaksud pasal 14 dapat mengikutsertakan Asosiasi Rumah Makan dan Restoran.

Pasal 17

- (1) Pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dan rumah makan dan restoran dilakukan dilaboratorium.
- (2) Tatacara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam huruf I lampiran peraturan ini.

BAB X

Penindakan

Pasal 18

- (1) Pelanggaran terhadap ketentuan pasal-pasal 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 sehingga merugikan kesehatan masyarakat dikenakan sanksi pidana sesuai dengan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum, Undang-Undang Nomor 4

- Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular dan Kitab Undang-Undang Hukum Pidana.
- (2) Pelanggaran terhadap pasal 12 dikenakan tindakan administratif.

BAB XI Ketentuan Peralihan

Pasal 19

Semua perusahaan atau perorangan yang telah melakukan kegiatan rumah makan atau restoran sebelum berlakunya peraturan ini, harus menyesuaikan diri dengan peraturan ini dalam waktu selambat-lambatnya 2 (dua) tahun

Pasal 20

Dalam masa peralihan sebagaimana dimaksud pasal 19, pengusaha atau penanggung jawab rumah makan dan restoran wajib mengikuti petunjuk-petunjuk yang dikeluarkan oleh Direktur Jenderal.

BAB XII Ketentuan Penutup

Pasal 21

Hal-hal yang bersifat teknis yang belum diatur dalam peraturan ini, ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 22

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.
Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan Pengundangan Peraturan ini dengan penempatan dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 22 April 1989

Menteri Kesehatan Republik Indonesia

ttd

Dr. Adhyatma, MPH

**LAMPIRAN PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TENTANG : PERSYARATAN KESEHATAN RUMAH MAKAN DAN
RESTORAN**

No. 304 Tahun 1989 Tanggal : 22 April 1998

A. PERSYARATAN LOKASI

1. Lokasi

- a. Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.
- b. Tidak berdekatan dengan sumber pencemaran antara lain terdapat pembuangan sampah umum, WC umum dan pengolahan limbah yang dapat di duga mencemari hasil produksi makanan.

2. Bangunan

a. Umum

- (1) Bagunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan Peraturan perunddang-undangan yang berlaku.
- (2) Terpisah dengan tempat tinggal.

b. Tata ruang

- (1) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.
- (2) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
- (3) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

c. Konstruksi

(1) Lantai

- a. Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan,
- b. Pertemuan lantai dengan dinding tidak boleh membuat sudut mati.

(2) Dinding

- a. Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.
- b. Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap.
- c. Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselin dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

(3) Ventilasi

- a. Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut:
 - Cukup menjamin peredaran udara dengan baik.
 - Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan.
- b. Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

(4) Pencahayaan/penerangan.

- a. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan.
- b. Di setiap ruang kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat cucian tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle.
- c. Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

(5) Atap

Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

(6) Langit-langit

- a. Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan.
- b. Tidak terdapat lubang-lubang.

- c. Tinggi langit-langit dan lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter.
- (7) Pintu
 - a. Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
 - b. Pintu dapat dibuka dengan baik dan membuka ke arah luar.
 - c. Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam.
 - d. Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

B. PERSYARATAN FASILITAS SANITASI.

- 1) Air bersih
 - (a) Harus sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku.
 - (b) Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.
- 2) Pembuangan air limbah
 - (a) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septictank dan riol.
 - (b) Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
 - (c) Saluran air limbah dan dapur harus dilengkapi perangkat lemak (grease trap).
- 3) Toilet
 - (a) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah dari) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
 - (b) Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.
 - (c) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.
 - (d) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
 - (e) Toilet dibersihkan dengan detergen dan alat pengering.
 - (f) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.

- (g) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.
- (h) Lantai dibuat kedap air, tidak licin mudah dibersihkan kelandaiannyalkemiringannya cukup.
- (i) Ventilasi dan penerangan baik.
- (j) Air limbah dibuang ke septic tang, riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air limbah.
- (k) Saluran pembuangan terbuat dan bahan kedap air.
- (l) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.
- (m) Di dalam kaman mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- (n) Peturasan harus dilengkapi dengan air yang mengalir.
- (o) Jamban harus dibuat dengan tipe leher angsa. Dan dilengkapi dengan air penggelontor yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).
- (p) Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut:

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m2)	Wanita		Pria		Keterangan
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	
- 150	- 250	1	1	1	1	
151 - 350	251 - 500	2	2	2	2	
351 - 950	501 - 750	4	2	2	2	
951 - 1500	751 - 1000	4	2	3	3	
Tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1	

- (q) Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut:

Tenaga kerja		Wanita		Pria		
Wanita	Pria	WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	Peturasan
- s/d 20	- s/d 25	1	1	1	2	2
21 s/d 40	26 s/d 50	2	2	2	3	3
41 s/d 70	51 s/d 100	3	3	3	5	5
71 s/d 100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap penambahan 50 s/d 100	-	-	1	2	1
101 s/d 140	-	5	5	-	-	-
141 s/d 180	-	6	6	-	-	-
Setiap penambahan 40 s/d 100	-	1	1	-	-	-

- (r) Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.
- 4) Tempat sampah
- Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
 - Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
 - Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
 - Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dan rumah makan restoran.
 - Disediakan tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lain dan terletak ditempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.
- 5) Tempat cuci tangan.
- Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut:

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1 - 60 orang	1
61 - 120 orang	2
121 - 200	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering.

- (b) Apabila tidak tersedia fasilitas cuci tangan seperti butir (1) di atas disediakan:
 - Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alkohol 70%
 - Lap basah dengan suhu 43,3 °C
 - Air hangat dengan suhu 43,3 °C
 - (c) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disediakan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut:
 - 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
 - (d) Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
 - (e) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampung yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- 6) Tempat mencuci peralatan.
- (a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
 - (b) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40 derajat Celcius - 80 derajat Celcius dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²).
 - (c) Tempat pencuci peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
 - (d) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun membilas.
- 7) Tempat pencuci bahan makanan

- (a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
 - (b) Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02 %.
 - (c) Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- 8) Fasilitas penyimpanan pakaian (locker) karyawan.
- (a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.
 - (b) Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.
 - (c) Locker ditempatkan diruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang.
 - (d) Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.
- 9) Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus
- (a) Tempat penyimpanan air bersih harus ditutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk Aedes Aegypti serta Albopictus.
 - (b) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kasa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm).
 - (c) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

C. PERSYARATAN DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG MAKAN.

1. Dapur

- a) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- b) Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- c) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruangan dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- d) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan /ex hauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.

- e) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpulan lemak.
- f) Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood).
- g) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- h) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
- i) Ruang dapur paling sedikit terdiri dari:
 - (1) Tempat pencucian peralatan.
 - (2) Tempat penyimpanan bahan makanan.
 - (3) Tempat pengolahan.
 - (4) Tempat persiapan.
 - (5) Tempat administrasi.
- j) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc).
- k) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.
- l) Ruang dapur harus bebas dan serangga, tikus dan hewan lainnya.
- m) Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dan 5 juta/gram.
- n) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/ fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
- o) Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan sebelum menjamah makanan dan peralatan" di tempat yang mudah dilihat.
- p) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.

2. Ruang makan.

- a) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m².
- b) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- c) Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.

- d) Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
- e) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
- f) Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- g) Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- h) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.
- i) Harus bebas dan serangga, tikus dan hewan lainnya.
- j) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang.
- k) Perlengkapan set kursi harus bersih.
- l) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/keping dan insect pengganggu lainnya.

3. Gudang bahan makanan

- a) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang.
- b) Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
- c) Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle (fc) pada bidang setinggi lutut.
- d) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.
- e) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.
- f) Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

D. PERSYARATAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. Bahan makanan

- a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk
- b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
- c) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

2. Makanan jadi

- a) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembungan, cekung dan kebocoran.
- b) Angka kuman E. coli pada makanan 0 per gram contoh makanan
- c) Angka kuman E.coli pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman.
- d) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang undangan yang berlaku.
- e) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang yang memenuhi persyaratan khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

E. PERSYARATAN PENGOLAHAN MAKANAN

- 1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dan kontak langsung dengan tubuh.
- 2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan:
 - a) Sarung tangan plastik
 - b) Penjepit makanan
 - c) Sendok garpu dan sejenisnya
- 3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:
 - a) Celemek/apron
 - b) Tutup rambut
 - c) Sepatu dapur
 - d) Berperilaku :
 - 1) Tidak merokok
 - 2) Tidak makan atau mengunyah
 - 3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias
 - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluan.
 - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja.

- 6) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dan kamar mandi.
 - 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.
4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan baku kesehatan yang berlaku.

F. PERSYARATAN TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI.

1. Penyimpanan bahan makanan.

- a) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b) Penempatan terpisah dengan makanan jadi.
- c) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan:
 - 1) Dalam suhu yang sesuai
 - 2) Ketebalan bahan makanan dapat tidak lebih dan 10 cm.
 - 3) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%.
- d) Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
 - Jarak makanan dengan lantai 15 cm
 - Jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
- e) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan duluan sedangkan bahan makanan yang masuk belakangan dikeluarkan belakangan (First in first out).

2. Penyimpanan makanan jadi.

- a) Terlindung dan debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan.
- b) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5 °C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4 derajat C atau kurang.

- c) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C .

G. PENYAJIAN MAKANAN.

1. Cara penyajian makanan harus terhindar dan pencemaran.
2. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
3. Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih
4. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C
5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan perilaku yang bersih
6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a) Ditempat yang bersih
 - b) Meja dimana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada
 - c) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya
 - d) Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan
 - e) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah harus dicuci

H. PERSYARATAN PERALATAN.

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain:
 - a) Timah (Pb)
 - b) Arsenikum (As)
 - c) Tembaga (Cu)
 - d) Seng (Zn)
 - e) Cadmium (Cd)
 - f) Antimon (Sb)
2. Peralatan tidak rusak, goyang, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan

3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus tidak ada sudut mati, rata halus dan mudah dibersihkan.
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas, dan tidak boleh mengandung *E. coli* per cm² permukaan air.
6. Cara pencucian alat harus memenuhi ketentuan:
 - a) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen air dingin, air panas, sampai bersih.
 - b) Dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm air panas 80 °C selama 2 menit.
7. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan:

Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.
8. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan:
 - a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
 - b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
 - c. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
 - d. Laci-laci penyimpanan peralatan peralatan terpelihara kebersihannya.
 - e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dan sumber pengotoran/kontaminasi dari binatang perusak.

I. TATA CARA PEMERIKSAAN CONTOH MAKANAN DAN SPESIMEN DARI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN.

Tata cara:

1. Contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran yang dimaksud yaitu makanan, contoh usap alat makan, contoh usap alat masak, contoh air, contoh usap dubur karyawan dan contoh lainnya yang diperlukan untuk melakukan pengawasan rumah makan dan restoran.
2. Contoh makanan dan spesimen dan rumah makan dan restoran pengambilannya dilakukan oleh petugas kesehatan yang

bertugas untuk melakukan pengawasan rumah makan dan restoran.

3. Contoh makanan dan spesimen yang dikirim langsung oleh pengusaha rumah makan dan restoran dapat dilayani bila pengambilannya dilakukan sesuai dengan persyaratan pengambilan contoh makanan dan spesimen.
4. Jenis pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium kesehatan sesuai dengan permintaan pengirim.
5. Hasil pemeriksaan dikirim kepada pengirim dengan tembusan kepada Kepala Dinas Kesehatan untuk keperluan pemantauan/pengawasan rumah makan dan restoran.
6. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen yang dilakukan secara rutin menjadi tanggung jawab pengusaha rumah makan dan restoran yang bersangkutan.
7. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dalam rangka uji petik ditanggung oleh Pemerintah.

J. LAIN-LAIN.

Penanggung jawab rumah makan atau restoran diwajibkan mengadakan pemeriksaan dalam proses pengolahan bahan makanan dan atau makanan sedemikian rupa sesuai dengan ajaran agama yang ada.

Ditetapkan di : JAKARTA.

Pada tanggal : 22 April 1989

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

Cap dto

Dr. ADHYATMA, MPH.
