

6 Juni 08

138/26-06-08



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

**KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 519/MENKES/SK/VI/2008**

TENTANG

PEDOMAN PENYELENGGARAAN PASAR SEHAT

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang :
- a. bahwa dalam rangka menindaklanjuti pengembangan Program Kabupaten/Kota Sehat dan untuk mengantisipasi terjadinya penyebaran dan penularan penyakit berpotensi wabah diantaranya termasuk Avian Influenza, perlu dikembangkan Program Pasar Sehat guna mewujudkan pasar yang bersih, aman, nyaman dan sehat khususnya pasar tradisional;
 - b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana huruf a, perlu ditetapkan Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat dengan Keputusan Menteri Kesehatan;
- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273);
 2. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
 3. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3534);
 4. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3699);
 5. Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2002 tentang Bangunan Gedung (Lembaran Negara Tahun 2002 Nomor 134, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4247);
 6. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintah Daerah (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4437) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 2005 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2005 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 2005 Nomor 108, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4548);



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

7. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2004 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pemerintah Pusat dan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 70, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1994 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3447);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan Antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Nomor 8737);
10. Peraturan Presiden Nomor 9 Tahun 2005 tentang Tugas, Fungsi, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Negara Republik Indonesia sebagaimana diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 94 Tahun 2006;
11. Peraturan Presiden Nomor 112 Tahun 2007 tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern;
12. Instruksi Presiden Nomor 1 Tahun 2007 tentang Penanganan dan Pengendalian Virus Flu Burung (Avian Influenza);
13. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 416/Menkes/SK/IX/1990 tentang Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Bersih;
14. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum;
15. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 288/Menkes/SK/III/2003 tentang Pedoman Penyehatan Sarana dan Bangunan Umum;
16. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan;
17. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VIII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;
18. Peraturan Bersama Menteri Dalam Negeri dan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2005 dan Nomor 1138/Menkes/PB/VIII/2005 tentang Penyelenggaraan Kabupaten/Kota Sehat;



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

19. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1575/Menkes/Per/XI/2005 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1295/Menkes/Per/XII/2007;
20. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1468/Menkes/SK/XII/2006 tentang Rencana Pembangunan Kesehatan Tahun 2005 - 2009;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan :

- Kesatu : **KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG PEDOMAN PENYELENGGARAAN PASAR SEHAT.**
- Kedua : Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat sebagaimana terlampir dalam Lampiran Keputusan ini.
- Ketiga : Pedoman sebagaimana dimaksud dalam Diktum Kedua digunakan sebagai acuan bagi petugas kesehatan yang membidangi kesehatan lingkungan dan promosi kesehatan, lembaga pemerintah terkait, pengelola pasar, serta pemangku kepentingan (*stakeholder*) yang terlibat dalam penyelenggaraan pasar sehat, khususnya pasar tradisional.
- Keempat : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 6 Juni 2008



MENTERI KESEHATAN,

SITI FADILAH SUPARI, Sp.JP (K)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

Lampiran
Keputusan Menteri Kesehatan
Nomor : 519/Menkes/SK/VI/2008
Tanggal : 6 Juni 2008

PEDOMAN PENYELENGGARAAN PASAR SEHAT

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Status kesehatan suatu populasi sangat ditentukan oleh kondisi tempat-tempat dimana orang banyak beraktivitas setiap harinya dan juga ketersediaan layanan kesehatan. Pasar adalah salah satu tempat dimana orang beraktivitas setiap harinya dan berperan sangat penting dalam pemenuhan kebutuhan, terutama pasar tradisional bagi golongan masyarakat menengah ke bawah. Pada saat yang sama, pasar juga dapat menjadi jalur utama untuk penyebaran penyakit seperti kasus kolera di Amerika Latin, SARS dan Avian Influenza di Asia. Konferensi gabungan WHO/FAO/OIE/World Bank tentang Flu Burung dan pandemi flu pada manusia yang diadakan di Jenewa (*November 2005*), menekankan pentingnya mencegah penyebaran flu burung H5N1 pada sumbernya termasuk pasar tradisional.

Di Indonesia terdapat sekitar 13.450 pasar tradisional dengan 12.625 juta pedagang beraktivitas di dalamnya (*Ditjen. Perdagangan Dalam Negeri - Departemen Perdagangan, 2007*). Jika setiap pedagang memiliki empat anggota keluarga, maka lebih dari 50 juta orang atau hampir 25% dari populasi total Indonesia beraktivitas di pasar. Terlebih dengan banyaknya masyarakat yang membeli pangan di pasar tradisional. Diperkirakan paling tidak 60% kebutuhan pangan bagi penduduk di daerah perkotaan disediakan oleh pasar tradisional (*Pertemuan Nasional Kota Sehat, 2006*). Pertumbuhan pasar tradisional sangat memprihatinkan. Tahun 1985 dilaporkan bahwa pasar tradisional di Jakarta berjumlah 151 (78%) sedangkan pasar modern hanya 42 pasar (22%). Tetapi pada tahun 2005, pasar modern melonjak menjadi 449 pasar (75%) sedangkan pasar tradisional tetap berjumlah 151 atau 25% dari total pasar (*Pasar Jaya, 2006*). Nampaknya masyarakat cenderung lebih menyukai pasar modern yang menjual pangan dengan pelayanan yang lebih baik, lebih bersih, aman dan nyaman. Pengelolaan pasar tradisional di daerah bervariasi tergantung pemerintah daerah setempat. Untuk itu, pemerintah saat ini sedang menyusun Peraturan Presiden tentang Pasar Tradisional agar tertata dengan profesional, khususnya oleh pemerintah daerah dalam menghadapi persaingan dengan hipermarket dan sejenisnya.

Pasar memiliki posisi yang sangat penting untuk menyediakan pangan yang aman; dan pasar tersebut dipengaruhi oleh keberadaan produsen hulu (penyedia bahan segar), pemasok, penjual, konsumen, manajer pasar, petugas yang berhubungan dengan kesehatan dan tokoh masyarakat. Oleh karena itu, komitmen dan partisipasi aktif para stakeholder dibutuhkan untuk mengembangkan Pasar Sehat.

Pasar sehat merupakan salah satu tatanan di dalam pengembangan program Kabupaten/Kota Sehat seperti yang sudah tertuang dalam Peraturan Bersama Menteri



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

Dalam Negeri dan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2005 dan Nomor 1138/Menkes/PB/VIII/2005 tentang Penyelenggaraan Kabupaten/Kota Sehat, pasar sehat mutlak diperlukan dalam mewujudkan Kabupaten/Kota Sehat dimana keberadaannya merupakan salah satu faktor utama yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat di wilayah tersebut.

Pengembangan pasar sehat adalah strategis sebagai upaya memperkuat biosekuriti pada rantai pangan yang akan (i) meningkatkan keamanan pangan sejak produksi hingga konsumsi, (ii) mendidik produsen, pemasok, pedagang, konsumen, dan (iii) sebagai konsekuensinya, kesadaran mereka akan meningkat terhadap risiko keamanan pangan seperti kontaminasi silang, penularan flu burung dan penyakit-penyakit lain yang dihantarkan pangan, dan perilaku berisiko tinggi.

Biosekuriti dimaksudkan sebagai suatu rangkaian praktek-praktek manajemen seluruh faktor risiko kesehatan biologis dan lingkungan yang berhubungan dengan kejadian penyakit untuk mengurangi potensi penularan/ penyebarannya terhadap dan antar tempat, hewan, dan manusia.

Untuk mewujudkan hal di atas perlu disusun pedoman penyelenggaraan pasar sehat bagi stakeholder yang terlibat dalam pasar sehat di Indonesia, seperti lembaga terkait yang berwenang di jajaran pemerintah pusat dan daerah, konsultan, lembaga donor dan stakeholder kunci pada komunitas pasar antara lain manajer pasar.

B. Pengertian

1. Pasar Tradisional adalah pasar yang berlokasi permanen, ada pengelola, sebagian besar barang yang diperjualbelikan adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan dan fasilitas infrastruktur yang sederhana, dan ada interaksi langsung antara penjual dan pembeli.
2. Pasar Sehat adalah kondisi pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat yang terwujud melalui kerjasama seluruh stakeholder terkait dalam menyediakan bahan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat.
3. Pemangku kepentingan (*Stakeholder*) adalah unit terkait di pasar antara lain pemerintah pusat, pemerintah setempat, pengelola pasar, pemasok, penjual, pekerja pasar lainnya, dan juga konsumen.
4. Infrastruktur pasar adalah sarana dan prasarana di pasar antara lain bangunan, kios-kios, perlengkapan transportasi pangan dan bahan pangan, perlengkapan kebersihan pasar, perlengkapan pendukung lainnya.
5. Pengelola pasar adalah orang atau badan yang bertanggung jawab terhadap operasional harian pasar, keamanan, kebersihan pasar, dan lain-lain.
6. Promosi Higiene Sanitasi adalah suatu pendekatan sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku masyarakat yang sesuai dengan prinsip-prinsip higiene sanitasi terhadap baik individu, keluarga maupun masyarakat.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

II. TUJUAN, MANFAAT DAN SASARAN

Pasar sehat merupakan tempat dimana semua pihak terkait bekerjasama untuk menyediakan bahan pangan dan komoditas lainnya yang aman dan lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan.

A. Tujuan

Umum :

Terwujudnya pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat melalui kemandirian komunitas pasar.

Khusus :

1. Tersedianya pasar dengan infrastuktur yang memenuhi persyaratan kesehatan.
2. Terselenggaranya pengelolaan pasar yang memenuhi persyaratan kesehatan dan berkesinambungan.
3. Terwujudnya perilaku pedagang, pengelola dan pengunjung untuk hidup bersih, sehat, dan higienis.

B. Manfaat

Berbagai pihak yang diuntungkan dengan adanya pasar sehat adalah :

No.	Pihak Pemanfaat	Manfaat
1	Produsen primer (petani & nelayan)	<ul style="list-style-type: none">• Meningkatnya praktek produksi pangan yang berkualitas.• Meningkatnya kualitas dan nilai jual produk.• Pangsa pasar yang lebih besar.• Lebih ekonomis karena berkurangnya biaya akibat penarikan kembali pangan atau pangan yang terbuang/tidak laku.
2	Pedagang	<ul style="list-style-type: none">• Meningkatnya penjualan.• Meningkatnya kualitas produk.• Lebih ekonomis karena berkurangnya biaya akibat penarikan kembali atau produk yang terbuang/tidak laku.• Lingkungan kerja yang lebih sehat dan ergonomis.• Pemberdayaan yang lebih luas.• Meningkatnya kepuasan kerja.• Lestarnya budaya dan tradisi pasar tradisional.
3	Pemerintah Daerah	<ul style="list-style-type: none">• Menurunnya angka penyakit yang disebabkan pangan.• Meningkatnya status gizi masyarakat.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

No.	Pihak Pemanfaat	Manfaat
		<ul style="list-style-type: none">• Menurunnya biaya perawatan kesehatan.• Merupakan akses efektif untuk promosi dan perlindungan kesehatan pada masyarakat luas.• Meningkatkan pendapatan daerah.
4	Manajer pasar	<ul style="list-style-type: none">• Meningkatnya perdagangan pangan.• Meningkatnya hubungan kerjasama antara para pedagang, kontraktor dan konsumen.• Pemahaman yang lebih baik tentang isu perlindungan kesehatan-memahami praktek yang sesuai di dalam dan di luar lingkungan pasar.• Perhatian yang lebih baik akan tanggungjawab atas masalah keamanan pangan dan kesehatan.• Berlangsungnya sistem yang lebih efektif.
5	Masyarakat sekitar	<ul style="list-style-type: none">• Meningkatnya sumber pangan aman dan bergizi.,• Meningkatnya kesehatan masyarakat.• Berkurangnya biaya perawatan kesehatan masyarakat.• Meningkatnya tingkat pengetahuan (khususnya tentang keamanan pangan serta higiene dasar, kesehatan, dan manajemen).• Meningkatnya peranan kaum perempuan dalam menghadapi permasalahan kesehatan masyarakat.
6	Masyarakat umum	<ul style="list-style-type: none">• Meningkatnya kesadaran masyarakat akan komitmen kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.• Meningkatnya status gizi dan kesehatan masyarakat.• Menurunnya biaya perawatan kesehatan masyarakat.• Menguatnya ekonomi masyarakat melalui penjualan yang meningkat dan jumlah turis yang lebih banyak.• Adanya kegiatan sebagai sumber pendapatan baru dan peningkatan standar sosial ekonomi dan lingkungan.
7	Konsumen	<ul style="list-style-type: none">• Akses untuk memperoleh pangan yang lebih aman dan bergizi.• Meningkatnya pemahaman bagaimana memilih pangan yang aman dan bergizi• Meningkatnya pengetahuan tentang praktek keamanan pangan di rumah.• Lingkungan belanja yang aman dan sehat.• Akses terhadap fasilitas hygiene dan sanitasi.• Mendapatkan informasi/pesan-pesan promosi hygiene sanitasi.• Status kesehatan dan gizi yang lebih baik bagi diri sendiri dan anggota keluarganya.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

C. Sasaran

1. Pedoman ini dibuat untuk petugas kesehatan yang membidangi kesehatan lingkungan dan promosi kesehatan baik di Pusat, Provinsi dan Kabupaten/Kota, Lembaga Pemerintah terkait, pengelola pasar, asosiasi pedagang dan asosiasi pasar serta pemangku kepentingan lainnya.
2. Pedoman ini dibuat untuk pengembangan perilaku higienis bagi komunitas pasar, infrastruktur pasar, dan operasional pasar khususnya pada pasar tradisional.

III. KEBIJAKAN DAN STRATEGI

A. Kebijakan

1. Mengembangkan jejaring kerja dan kemitraan antar sektor terkait baik pihak pemerintah (pusat, provinsi dan kabupaten/kota), swasta, asosiasi/Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) sebagai upaya untuk membangun komitmen dan berperan dalam penyelenggaraan pasar sehat.
2. Meningkatkan peran pihak-pihak terkait dalam penyelenggaraan pasar sehat yang didukung oleh peraturan perundangan sebagai landasan kerja pelaksanaan kegiatan pihak terkait.
3. Penyelenggaraan pasar sehat dilaksanakan dengan menempatkan pengelola dan pedagang sebagai pelaku utama melalui kemandirian komunitas pasar dengan pembentukan kelompok atau memanfaatkan kelompok yang ada dan disepakati oleh pengelola dan pedagang.
4. Mewujudkan pasar sehat secara bertahap dan berkesinambungan yang difasilitasi Pemerintah Daerah dan instansi terkait.
5. Penyelenggaraan pasar sehat sepenuhnya dibiayai dan dilaksanakan oleh Pemerintah Daerah dan pihak terkait di daerah dengan menggunakan pendekatan pemberdayaan.
6. Mengembangkan pasar sebagai media pembelajaran bagi Pemerintah Daerah, pengelola, pedagang dan pengunjung agar berperilaku hidup bersih dan sehat.

B. Strategi

1. Mengembangkan pasar sehat merupakan bagian dari tatanan Sarana dan Prasarana Permukiman dalam penyelenggaraan Kabupaten/Kota Sehat.
2. Mengembangkan pasar sehat melalui Pemberdayaan Komunitas pasar dengan pembentukan Gugus Tugas/ Kelompok Kerja /Tim Inti atau sejenisnya, yang berasal dari unit-unit di pasar sebagai kelompok inti dengan pembagian



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

tanggung jawab dan tugas yang disepakati bersama sebagai penggerak dalam penyelenggaraan pasar sehat..

3. Melakukan advokasi kepada pimpinan lembaga eksekutif Gubernur, Bupati, Walikota, serta lembaga legislatif, pimpinan dan anggota Dewan Perwakilan Rakyat (DPR) di provinsi dan kabupaten/kota .
4. Melakukan sosialisasi kepada Instansi Pemerintah, Swasta dan Masyarakat di Pusat sampai dengan Kabupaten/ Kota yang terkait dalam penyelenggaraan dan pengembangan pasar sehat.
5. Menyelenggarakan pasar sehat melalui tahapan percontohan, pengembangan, pemantapan dan penghargaan.
6. Meningkatkan profesionalisme petugas kesehatan yang membidangi Kesehatan Lingkungan dan Promosi Kesehatan dan Pengelola Pasar melalui peningkatan kapasitas Sumber Daya agar mampu memfasilitasi penyelenggaraan pasar sehat.
7. Meningkatkan koordinasi antara pemerintah, swasta, asosiasi pedagang, Lembaga Swadaya Masyarakat untuk mendukung terselenggaranya pasar sehat.
8. Mengembangkan teknologi tepat guna antara lain pengelolaan limbah, pengelolaan makanan dan bahan pangan, pengelolaan air bersih serta aspek-aspek lain yang dapat diterapkan di pasar.
9. Mengembangkan penyuluhan dan promosi kesehatan yang tepat sasaran bagi pengelola, pedagang dan pengunjung pasar.
10. Mengupayakan berbagai sumber dana dalam penyelenggaraan pasar sehat.
11. Mengembangkan surveilans kesehatan lingkungan termasuk bahan pangan dalam rangka mewujudkan pasar sehat.
12. Melengkapi infrastruktur serta sarana dan prasarana yang diperlukan dalam penyelenggaraan pasar sehat.

IV. PENYELENGGARAAN PASAR SEHAT

Sebagian besar masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan pangan/bahan pangan masih memanfaatkan pasar tradisional maka penyelenggaraan pasar sehat lebih difokuskan pada pasar tradisional.

Untuk dapat terselenggara secara berkesinambungan perlu dibentuk Tim Pembina Pasar Sehat baik di provinsi maupun di kabupaten/kota. Dalam rangka efisiensi, Tim



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

Pembina Pasar Sehat Provinsi dan Kabupaten/Kota diintegrasikan kedalam Tim Pembina Provinsi atau Tim Pembina Kabupaten/Kota Sehat yang sudah ada.

A. Pengorganisasian

Penyelenggaraan pasar sehat melibatkan banyak sektor baik sektor pemerintah maupun swasta yang saling mendukung satu sama lain sesuai dengan peran dan fungsinya.

1. PUSAT

Tim Pembina Pusat terdiri dari instansi atau lembaga yang membidangi sarana dan prasarana, komoditi perdagangan dan industri, komoditi pertanian dan peternakan, kesehatan, kelembagaan, pengawasan makanan minuman dan bahan pangan, Pasar, Perlindungan dan pemberdayaan konsumen, dan asosiasi pedagang.

2. PROPINSI

Tim Pembina Propinsi terdiri dari instansi atau lembaga yang membidangi sarana dan prasarana, komoditi perdagangan dan industri, komoditi pertanian dan peternakan, kesehatan, kelembagaan, pengawasan makanan minuman dan bahan pangan, Pasar, Perlindungan dan pemberdayaan konsumen, dan asosiasi yang terkait dengan pasar antara lain asosiasi pengelola pasar tradisional, asosiasi pedagang, asosiasi perunggasan.

3. KABUPATEN/KOTA

Tim Pembina Kabupaten/Kota terdiri dari dinas atau lembaga yang membidangi sarana dan prasarana, komoditi perdagangan dan industri, komoditi pertanian dan peternakan, pengawasan kualitas kesehatan lingkungan, pengawasan kualitas makanan dan bahan pangan, promosi hygiene sanitasi, kelembagaan pasar, perlindungan dan pemberdayaan konsumen, penyediaan air minum, kebersihan, pelayanan pencegahan dan penanggulangan kebakaran, ketentraman, keamanan dan ketertiban pasar dan asosiasi yang terkait dengan pasar antara lain asosiasi pengelola pasar tradisional, asosiasi pedagang, asosiasi perunggasan dan sebagainya.

4. KELOMPOK KERJA/GUGUS TUGAS/TIM INTI PASAR

Tim Pembina Kabupaten/Kota membentuk kelompok kerja/gugus tugas/tim inti yang keanggotaannya terdiri dari pengelola pasar/Perusahaan Daerah Pasar/Unit Pelaksana Teknis Daerah, pedagang, asosiasi pedagang pasar dan pemasok yang akan berperan secara langsung dalam pengelolaan pasar sehat, penerapan perilaku higienis serta pembinaan dan fasilitasi pedagang



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

B. Langkah-Langkah Penyelenggaraan

Dalam mewujudkan pasar sehat memerlukan kesepakatan dan dukungan penuh dari stakeholder yang terkait di dalamnya mulai dari pedagang, pekerja, pengelola, asosiasi, pemasok, pihak swasta/Lembaga Swadaya Masyarakat dan pemerintah setempat yang dilakukan secara berkesinambungan.

Pedoman penyelenggaraan pasar sehat ini memberikan panduan mengenai langkah-langkah penyelenggaraan, kriteria pasar sehat, pengorganisasian, monitoring dan evaluasi.

Untuk dapat terselenggara secara berkesinambungan perlu dibentuk Tim Pembina Pasar Sehat baik di provinsi maupun di kabupaten/kota. Dalam rangka efisiensi Tim Pembina Pasar Sehat Provinsi dan Kabupaten/Kota diintegrasikan ke dalam Tim Pembina Provinsi atau Tim Pembina Kabupaten/Kota Sehat yang sudah ada.

Langkah 1 : Advokasi dan Sosialisasi

1. Advokasi dilaksanakan untuk memperoleh dukungan politis dari pengambil kebijakan, misalnya peraturan daerah, pembiayaan dan dukungan lainnya.
2. Sasaran advokasi adalah pimpinan lembaga eksekutif Gubernur, Bupati, Walikota, serta lembaga legislatif, pimpinan dan anggota DPR di provinsi dan kabupaten/kota.
3. Advokasi dilaksanakan sebagai langkah awal mulai dari pusat, provinsi, dan kabupaten/kota.
4. Sosialisasi terhadap seluruh pihak terkait dalam pengembangan pasar sehat yang dilakukan secara terus menerus untuk memperoleh pemahaman yang sama.
5. Tim Pembina Kabupaten/Kota Sehat memfasilitasi pembentukan kelompok kerja/gugus tugas/tim inti atau nama lain yang disepakati yang secara operasional akan melaksanakan dan mengembangkan pasar sehat.

Langkah 2 : Peningkatan Kapasitas Sumberdaya Manusia

1. Sebagai upaya peningkatan kapasitas dilakukan pelatihan pengembangan pasar sehat melalui pelatihan pelatih (TOT).
2. Pelatihan/TOT dilaksanakan secara berjenjang mulai dari Pusat, Provinsi, Kabupaten/Kota hingga di pasar.
3. Sebagai fasilitator pelatihan adalah Tim Pembina Pusat, Provinsi, dan Kabupaten/Kota.

Langkah 3 : Analisis Situasi

1. Melakukan survei pendahuluan (kondisi fisik, operasional; kebutuhan komunitas pasar dan identifikasi mitra kerja), untuk mendapatkan gambaran mengenai kondisi pasar, oleh Tim Pembina Kabupaten/Kota.



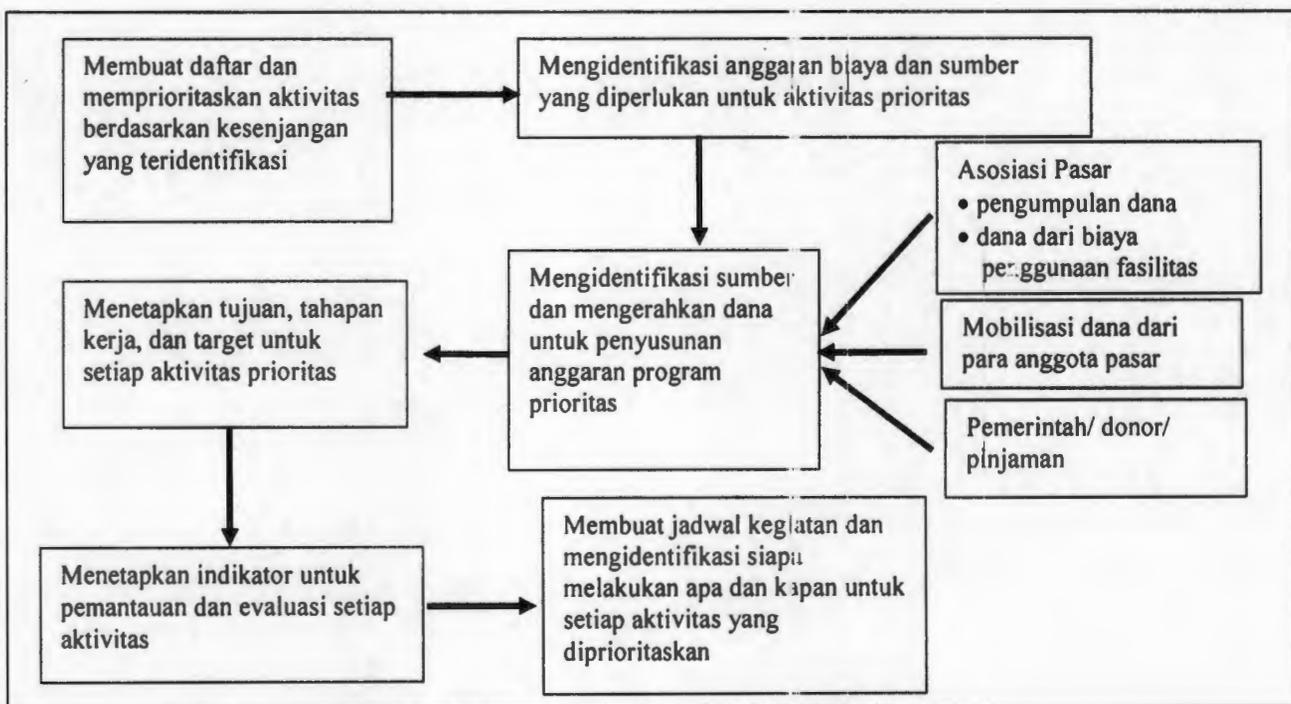
**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

2. Melakukan analisis data dan hasilnya disampaikan kepada tim pembina pusat, propinsi, kabupaten dan kelompok kerja/gugus tugas/tim inti.
3. Hasil analisis merupakan bahan pengambilan keputusan dalam rencana tindak lanjut (percontohan, pelatihan, pembinaan, pengawasan, pemantauan).

Langkah 4 : Prioritas Rencana Kerja.

Tim pembina memfasilitasi kelompok kerja pada lokasi pasar untuk memperoleh rumusan dan komitmen antara lain sebagai berikut :

1. Menetapkan prioritas masalah yang akan ditangani.
2. Menetapkan sumber daya yang akan digunakan.
3. Menetapkan rencana kerja.
4. Menetapkan peran pihak-pihak terkait.



Langkah 5 : Implementasi Rencana Kerja

Upaya-upaya yang dilaksanakan dalam pasar sehat berdasarkan rencana kerja yang dibuat antara lain adalah sebagai berikut :

1. Perbaiki Infrastruktur :
2. Perbaiki operasional.
3. Promosi hygiene dan sanitasi



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

Langkah 6 : Pembinaan dan Pengawasan

1. Tim Pembina Kabupaten/Kota membuat target yang akan dicapai dalam jangka pendek, menengah, dan panjang dengan penetapan indikator yang terukur.
2. Gugus Tugas/Tim Inti Pasar membuat target yang akan dicapai dalam jangka pendek, menengah, dan panjang dengan penetapan indikator yang terukur.
3. Pemantauan dan evaluasi dilaksanakan oleh seluruh pihak terkait sesuai bidang tugasnya, misal pemantauan kandungan formalin dalam makanan/bahan pangan, pemantauan kondisi lingkungan, perilaku pedagang, karyawan, dan pengunjung.
4. Pembinaan dan pengawasan di bidang teknis yang berhubungan dengan kesehatan lingkungan terhadap penyelenggaraan pasar sehat dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, dalam hal ini sebagai pelaksana penilaian adalah tenaga kesehatan lingkungan dan promosi kesehatan dengan menggunakan Formulir Inspeksi Pasar (sebagaimana **FORM I**) yang dilakukan minimal setiap enam (6) bulan sekali.
5. Tenaga Kesehatan Lingkungan bertanggung jawab terhadap pembinaan dan pengawasan kondisi kesehatan lingkungan pasar dan tenaga Promosi Kesehatan melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) masyarakat/komunitas pasar. Tenaga Kesehatan Lingkungan dan tenaga Promosi Kesehatan memberikan rekomendasi terhadap hasil pembinaan dan pengawasan tersebut.
6. Pemantauan dan evaluasi untuk mengetahui kondisi pasar dan perilaku masyarakat pasar dilakukan oleh Gugus Tugas/Tim Inti Pasar/komunitas pasar dengan menggunakan Formulir Penilaian Pasar (sebagaimana **FORM II**) yang dilakukan setiap tiga (3) bulan sekali.
7. Pengelola pasar perlu diberdayakan untuk memonitor implementasi seluruh kegiatan pengembangan dan mengambil tindakan perbaikan apabila diperlukan. Tindakan perbaikan perlu dikembangkan untuk setiap pengawasan bersama pihak yang melakukan pengawasan.
8. Pengawasan dan pembinaan terhadap penyelenggaraan pasar sehat harus dilakukan secara berkesinambungan oleh pengelola pasar guna mewujudkan pasar yang bersih, aman, nyaman dan sehat melalui kemandirian komunitas pasar

Langkah 7 : Mekanisme Pelaporan

1. Hasil pemantauan dan evaluasi yang dilaksanakan oleh Gugus Tugas/Tim Inti Pasar /Komunitas Pasar dilaporkan kepada Tim Pembina Kabupaten/Kota.
2. Hasil pemantauan dan evaluasi dari Gugus Tugas / Tim Inti Pasar / komunitas pasar direkapitulasi dan dianalisis oleh Tim Pembina Kabupaten/Kota kemudian hasilnya dilaporkan kepada Bupati Kepala Daerah/Walikota setempat dengan tembusan Tim Pembina Provinsi.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

3. Tim Pembina Provinsi melakukan rekapitulasi dan menganalisis laporan dari Tim Pembina Kabupaten/Kota, kemudian hasilnya dilaporkan kepada Gubernur dengan tembusan Tim Pembina Pusat.

V. PERSYARATAN KESEHATAN LINGKUNGAN PASAR

A. Lokasi

1. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR).
2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti : bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.
3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan, termasuk sempadan jalan.
4. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
5. Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

B. Bangunan

1. Umum

Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2. Penataan Ruang Dagang

- a. Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti: basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas.
- b. Pembagian zoning diberi identitas yang jelas.
- c. Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus.
- d. Setiap los (*area berdasarkan zoning*) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
- e. Setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat.
- f. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibalasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.
- g. Khusus untuk jenis pestisida, Bahan Berbahaya dan Beracun (B3), dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

3. Ruang Kantor Pengelola

- a. Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
- b. Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux.
- c. Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku
- d. Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan
- e. Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir

4. Tempat Penjualan Bahan Pangan Dan Makanan.

a. Tempat penjualan bahan pangan basah.

1. Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.
2. Penyajian karkas daging harus digantung.
3. Alas pemotong (*talenan*) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air, dan mudah dibersihkan.
4. Pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat
5. Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (*cold chain*) atau bersuhu rendah ($4 - 10^{\circ}\text{C}$).
6. Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
7. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
8. Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah, serta tidak melewati area penjualan.
9. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
10. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.

b. Tempat Penjualan Bahan Pangan Kering.

1. Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai.
2. Meja tempat penjualan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

3. Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 4. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 5. Tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak), seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- c. Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji.
1. Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
 2. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 3. Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.
 4. Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup
 5. Tersedia tempat sampah kering dan basah yang kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 6. Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
 7. Pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah
5. Area Parkir.
- a. Adanya pemisah yang jelas pada batas wilayah pasar.
 - b. Adanya parkir yang terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti : mobil, motor, sepeda, andong/delman, dan becak.
 - c. Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati
 - d. Tersedia area bongkar muat khusus yang terpisah dari tempat parkir pengunjung.
 - e. Tidak ada genangan air.
 - f. Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yang cukup, minimal setiap radius 10 meter.
 - g. Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yang berbeda antara jalur masuk dan keluar.
 - h. Adanya tanaman penghijauan.
 - i. Adanya area resapan air di pelataran parkir.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

6. Konstruksi.

a. Atap.

1. Atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembang biaknya binatang penular penyakit.
2. Kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit-langit.
3. Ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
4. Atap yang mempunyai ketinggian 10 meter atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir.

b. Dinding.

1. Permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang.
2. Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air.
3. Pertemuan lantai dengan dinding serta pertemuan dua dinding lainnya harus berbentuk lengkung (*conus*).

c. Lantai.

1. Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan.
2. Lantai yang selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci, dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan air

7. Tangga.

- a. Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku
- b. Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga
- c. Terbuat dari bahan yang kuat, dan tidak licin.
- d. Memiliki pencahayaan minimal 100 lux.

8. Ventilasi.

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20% dari luas lantai dan saling berhadapan (*cross ventilation*).

9. Pencahayaan.

- a. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan.
- b. Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

10. Pintu.

Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri (*self closed*) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit (vektor) seperti lalat atau serangga lain masuk.

C. Sanitasi

1. Air Bersih

- a. Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang.
- b. Kualitas air bersih yang tersedia memenuhi persyaratan.
- c. Tersedia tandon air yang menjamin kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran air yang tidak bocor.
- d. Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 meter.
- e. Kualitas air bersih di periksa setiap enam (6) bulan sekali

2. Kamar Mandi dan Toilet

- a. Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas dengan proporsi sbb :

No.	Jumlah pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah Toilet
1.	s/d 25	1	1
2.	26 s/d 50	2	2
3.	51 s/d 100	3	3
		Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet	

- b. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah cukup dan harus bebas jentik.
- c. Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air.
- d. Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
- e. Air limbah dibuang ke septick tank (*multi chamber*), riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 meter dari sumber air bersih
- f. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga tidak terjadi genangan.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- g. Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan.
- h. Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux.
- i. Tersedia tempat sampah yang tertutup

3. Pengelolaan Sampah

- a. Setiap kios/los/lorong tersedia tempat sampah basah dan kering.
- b. Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
- c. Tersedia alat angkut sampah yang kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.
- d. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah
- e. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit.
- f. Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar.
- g. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam.

4. Drainase

- a. Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yang terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan.
- b. Limbah cair yang berasal dari setiap los disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum.
- c. Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 112 Tahun 2003 tentang Kualitas Air Limbah.
- d. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga mencegah genangan air.
- e. Tidak ada bangunan los/kios di atas saluran drainase.
- f. Dilakukan pengujian kualitas limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali.

5. Tempat Cuci Tangan

- a. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau.
- b. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

6. Binatang Penular Penyakit (vektor)

- a. Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus
- b. Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol.
- c. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran sesuai dengan area pasar.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- d. Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per gril net
- e. Container Index (CI) jentik nyamuk *Aedes Aegypti* tidak melebihi 5%.

7. Kualitas Makanan dan Bahan Pangan

- a. Tidak basi.
- b. Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna tekstil yang berbahaya sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- c. Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas.
- d. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes nomor 942 tahun 2003 tentang Makanan Jajanan.
- e. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu rendah (4 – 10°C), tidak kadaluarsa dan berlabel jelas
- f. Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4 °C ; sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10 °C ; telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5 – 7 °C.
- g. Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit : jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm.
- h. Kebersihan peralatan makanan ditentukan dengan angka total kuman maksimal 100 kuman per cm² permukaan dan kuman *Eschericia-Coli* nol.

8. Desinfeksi Pasar

- a. Desinfeksi pasar harus dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan.
- b. Bahan desinfektan yang digunakan tidak mencemari lingkungan.

D. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

1. Pedagang dan Pekerja

- a. Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dengan pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut, dll).
- b. Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangan dengan sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan buang dahak sembarangan, dll).
- c. Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala, minimal 6 bulan sekali.
- d. Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung, seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, ISPA dll.

2. Pengunjung

- a. Berpola hidup bersih dan sehat (PHBS) seperti tidak buang sampah sembarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sembarangan, dll.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- b. Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, ikan.

3. Pengelola

Mempunyai pengetahuan dan keterampilan di bidang hygiene sanitasi dan keamanan pangan.

E. Keamanan

1. Pemadam Kebakaran

- a. Tersedia peralatan pemadam kebakaran yang cukup dan berfungsi serta tidak kadaluarsa.
- b. Tersedia hydran air dengan jumlah cukup menurut ketentuan berlaku.
- c. Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan diri.
- d. Adanya petunjuk prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran.

2. Keamanan

Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatannya.

F. Fasilitas Lain

1. Tempat Sarana Ibadah

- a. Tersedia tempat ibadah dan tempat wudhu dengan lokasi yang mudah dijangkau dengan sarana yang bersih dan tidak lembab.
- b. Tersedia air bersih dengan jumlah dan kualitas yang cukup.
- c. Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan.

2. Tempat Penjualan Unggas Hidup

- a. Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama.
- b. Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri.
- c. Kandang tempat penampungan sementara unggas terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
- d. Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Pertanian.
- e. Tersedia sarana cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air bersih yang cukup.
- f. Tersedia saluran pembuangan limbah cair khusus.
- g. Tersedia penampungan sampah yang terpisah dari sampah pasar.
- h. Tersedia peralatan desinfektan khusus untuk membersihkan kendaraan pengangkut dan kandang unggas.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

3. Tersedianya pos pelayanan kesehatan yang mudah dijangkau dan peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yang memadai.

VI. PENUTUP

Dengan ditetapkannya Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat ini, maka diharapkan masyarakat/komunitas pasar dapat berperilaku hidup bersih dan sehat, sehingga dapat mewujudkan kondisi pasar yang aman, nyaman, bersih dan sehat dan dapat menurunkan risiko penularan penyakit berbasis lingkungan yang ditularkan di lingkungan pasar.



MENTERI KESEHATAN,

SITI FADILAH SUPARI, Sp. JP(K)

FORM I

**FORMULIR INSPEKSI PASAR
(UNTUK PETUGAS)**

I DATA UMUM

NAMA PASAR :

ALAMAT :

NAMA PENGELOLA PASAR :

JUMLAH KIOS/LOS :

JUMLAH PEDAGANG :

JUMLAH ASSOSIASI / KELOMPOK PEDAGANG :

II DATA FISIK

No.	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKORE
1	2	3	4	5	6
A	LOKASI (Nilai maksimal 500)	5			
			1. Sesuai Rencana Umum Tata Ruang	20	
			2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana	20	
			3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan	20	
			4. Tidak terletak pada daerah bekas pembuangan akhir	20	
			5. Mempunyai batas wilayah yang jelas	20	
B	BANGUNAN PASAR (Nilai maksimal 2000)	20			
1	Umum	0,5	Bangunan dan rancang bangun sesuai dengan peraturan yang berlaku	100	
2	Penataan ruang dagang	4	1. Pembagian area sesuai dengan peruntukannya (Zoning)	30	
			2. Zoning dengan identitas lengkap	10	

			3. Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter	15	
			4. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar minimal 10 meter atau dibatasi tembok	30	
			5. Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan	15	
3	Ruang kantor pengelola	0,5	1. Ventilasi minimal 20 % dari luas lantai	40	
			2. Pencahayaan minimal 100 lux	40	
			3. Tersedia toilet dan tempat cuci tangan	20	
4	Tempat penjualan bahan pangan dan makanan	15			
4.1	Tempat penjualan bahan pangan basah	4	1. Meja tempat penjualan nilai 10) a. Tahan Karat b. Rata c. Kemiringan d. Tinggi 60 cm	4 2 2 2	
			2. Karkas daging digantung	8	
			3. Alas pemotong (talenan) tidak terbuat dari kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan	15	
			4. Tempat penyimpanan bahan pangan dengan rantai dingin (<i>cold chain</i>) bersuhu (4-10 °C)	15	
			5. Tersedia tempat pencucian bahan pangan dan peralatan	8	
			6. Tempat cuci tangan dilengkapi : (nilai 14)		
			a. Sabun	6	
			b. Air mengalir	8	
			7. Saluran pembuangan limbah : (nilai 10)		

			a. Tertutup	5	
			b. Kemiringan	5	
			8. Tempat sampah (nilai 10) :		
			a. Terpisah (sampah basah & kering)	4	
			b. Kedap air	3	
			c. Tertutup	3	
			9 Bebas binatang penular penyakit (vektor) & tempat perindukannya	10	
4.2	Tempat penjualan bahan pangan kering	3	1. Meja tempat penjualan dengan: permukaan rata, mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm (nilai 20)		
			a. Permukaan rata	10	
			b. Mudah dibersihkan	5	
			c. Tinggi minimal 60 cm	5	
			2. Meja terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu	20	
			3. Tempat sampah (nilai 20) :		
			a. Terpisah basah dan kering	10	
			b. Kedap air	5	
			c. Bertutup	5	
			4. Tempat cuci tangan dilengkapi (nilai 20) :		
			a. Dengan sabun	6	
			b. Air mengalir	14	
			5. Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya	20	
4.3	Tempat penjualan makanan matang/ siap saji	3	1. Tempat penyajian makanan (nilai 20) :		
			a. Tertutup	8	
			b. Bahan Tahan Karat	3	
			c. Permukaan Rata	3	
			d. Mudah dibersihkan	3	

			e. Tinggi Minimal 60 cm	3	
			2. Tempat cuci tangan dilengkapi (nilai 20) :		
			a. Dengan sabun	6	
			b. Air mengalir	14	
			3. Tempat cuci peralatan (nilai 20) :		
			a. Kuat	6	
			b. Aman	4	
			c. Tidak berkarat	4	
			d. Mudah dibersihkan	6	
			7. Pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan bahan matang harus berbeda dan tidak berkarat	10	
			8. Saluran pembuangan limbah (nilai 10) :		
			a. Tertutup	5	
			b. Kemiringan	5	
			6. Tempat sampah (nilai 10) :		
			a. Terpisah basah dan kering	6	
			b. Kedap air	2	
			c. Bertutup	2	
			7. Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya	10	
4.4	Area Parkir	1	1. Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar	15	
			2. Parkir mobil, motor, sepeda, andong/delman, becak terpisah	10	
			3. Tersedia area parkir khusus kendaraan pengangkut hewan hidup.	10	
			Tersedia area khusus bongkar muat barang	10	
			5. Tidak ada genangan air	10	
			6. Tersedia tempat sampah setiap radius 10 meter	15	

			7. Ada jalur dan tanda masuk dan keluar kendaraan yang jelas	10	
			8. Ada tanaman penghijauan	10	
			9. Adanya area resapan air	10	
4.5	Konstruksi :	4			
4.5.1	Atap	0,5	1. Atap (nilai 40) :		
			a. Kuat	20	
			b. Tidak bocor	10	
			c. Tidak menjadi tempat perindukan vektor	10	
			2. Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air	40	
			3. Atap dengan ketinggian lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir	20	
4.5.2	Dinding	0,5	1. Keadaan dinding (nilai 40)		
			a. Bersih	15	
			b. Tidak lembab	15	
			c. Berwarna terang	10	
			2. Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari (nilai 40) :		
			a. Bahan yang kuat	20	
			b. Kedap air	20	
			3. Pertemuan lantai dengan dinding harus lengkung (conus)	20	
4.5.3	Lantai	0,5	1. Keadaan lantai (nilai 70) :		
			a. Kedap air	15	
			b. Rata	15	
			c. Tidak licin	15	
			d. Tidak retak	10	
			e. Mudah dibersihkan	15	
			2. Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan	30	

4.5.4	Tangga	0,5	1. Tinggi, lebar, kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku	40	
			2. Terdapat pegangan tangan,	20	
			3. Kuat, dan tidak licin	20	
			4. Pencahayaan minimal 100 lux	20	
4.5.5	Ventilasi	1	Minimal 20% dari luas lantai	100	
4.5.6	Pencahayaan	0,5	Intensitas pencahayaan cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan dan pembersihan bahan makanan minimal 100 lux	100	
4.5.7	Pintu	0,5	Khusus kios/los penjual daging, ikan, dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi binatang atau serangga penular penyakit	100	
C.	SANITASI (Nilai maksimal 3000)	30			
1.	Air Bersih	4	1. Air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 40 liter per pedagang)	40	
			2. Kualitas air bersih memenuhi syarat kesehatan	30	
			3. Jarak sumber air bersih dengan septick tank minimal 10 meter	20	
			4. Pengujian air bersih dilakukan 6 bulan sekali	10	
2.	Kamar mandi dan toilet	4	1. Toilet : laki-laki dan perempuan terpisah dengan jumlah cukup (nilai 10)		
			a. Terpisah	5	
			b. Jumlah cukup	5	
			2. Tersedia bak dan air bersih dengan jumlah cukup dan bebas jentik	10	
			3. Toilet dengan leher angsa	10	

			4. Tersedia tempat cuci tangan dan sabun	10	
			5. Tersedia tempat sampah yang tertutup	10	
			6. Tersedia septik tank dengan lubang peresapan yang memenuhi syarat kesehatan	10	
			7. Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan	10	
			8. Ventilasi minimal 20% dari luas lantai	10	
			9. Pencahayaan minimal 100 lux	10	
			10. Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup	10	
3.	Pengelolaan sampah	4	1. Setiap kios/lorong/los tersedia tempat sampah basah dan kering	20	
			2. Tempat sampah terbuat dari (nilai 20) :		
			a. Bahan kedap air	5	
			b. Tidak mudah berkarat	5	
			c. Kuat	4	
			d. Tertutup	3	
			e. Mudah dibersihkan	3	
			3. Tersedia alat pengangkut sampah (sampah) (nilai 15):		
			a. Kuat	8	
			b. Mudah dibersihkan	7	
			4. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) (nilai 15) :		
			a. Kuat	4	
			b. Kedap air	4	
			c. Mudah dibersihkan	4	
			d. Mudah dijangkau	3	
			5. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang penular penyakit.	10	

			6. TPS tidak dijalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar	10	
			7. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam	10	
4.	Drainage	4	1. Tertutup dengan kisi-kisi, terbuat dari logam dan mudah dibersihkan	30	
			2. Limbah cair mengalir lancar	40	
			3. Limbah cair harus memenuhi baku mutu	10	
			4. Tidak ada bangunan di atas saluran	10	
			5. Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali	10	
5.	Tempat cuci tangan	4	1. Lokasi mudah dijangkau	40	
			2. Dilengkapi sabun	20	
			3. Tersedia air mengalir	40	
6.	Binatang penular penyakit / vektor	3	1. Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus	20	
			2. Angka kepadatan tikus harus nol	20	
			3. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran	20	
			4. Angka kepadatan lalat maksimal 30 per gril net di tempat sampah dan drainage	20	
			5. Container Indeks (CI) jentik nyamuk aedes tidak melebihi 5%	20	
7.	Kualitas makanan dan bahan pangan	4	1. Tidak basi	20	
			2. Tidak mengandung bahan berbahaya	10	
			3. Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas	10	
			4. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan peraturan.	10	

			5. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4-10°C	10	
			6. Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4 C	10	
			7. Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10 C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7 C	10	
			8. Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit	10	
			9. Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm ² permukaan dan <i>E-coli</i> nol	10	
8.	Desinfeksi pasar	3	1. Dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan	50	
			2. Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan	50	
D	PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT (Nilai maksimal 3000)	30			
1.	Pedagang dan pekerja	15	1. Pedagang daging/unggas, ikan menggunakan alat pelindung diri	20	
			2. Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	30	
			3. Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali	10	
			4. Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, dll	40	
2.	Pengunjung	10	1. Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	50	

			2. Cuci tangan dengan sabun setelah memegang unggas/hewan hidup, daging atau ikan	50	
3.	Pengelola	5	Memahami dan mempunyai keterampilan tentang hygiene sanitasi dan keamanan pangan (pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan hygiene makanan dan pangan)	100	
E.	KEAMANAN (Nilai maksimal 1000)	5			
1.	Pemadam kebakaran	3	1. Tersedia peralatan pemadam kebakaran dengan jumlah cukup dan berfungsi (nilai 40) :		
			a. Ada	20	
			b. Jumlah cukup	10	
			c. 80 % berfungsi	10	
			2. Tersedia hidran air	30	
			3. Letak peralatan pemadaman kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan	20	
			4. Adanya SOP penggunaan alat pemadam kebakaran	10	
2.	Keamanan	2	1. Ada Pos Keamanan	50	
			2. Ada personil/petugas keamanan	50	
F.	FASILITAS LAIN (Nilai maksimal 1000)	10			
1.	Tempat / sarana ibadah	2	1. Tersedia tempat ibadah yang bersih, dan tempat wudhu	40	
			2. Tersedia air dengan jumlah yang cukup	40	
			3. Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan	20	
2.	Tempat penjualan unggas hidup	5	1. Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama	20	

			2. Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri	10	
			3. Kandang tempat penampungan unggas kuat dan mudah dibersihkan	10	
			4. Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi syarat	10	
			5. Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan air bersih	10	
			6. Tersedia saluran pembuangan limbah	10	
			7. Tersedia penampungan sampah terpisah dari sampah pasar	10	
			8. Tersedia sarana desinfeksi khusus di pintu masuk	20	
3.	Tersedia pos pelayan kesehatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)	3	Tersedia ruang/pos pelayanan kesehatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)	100	
JUMLAH		100			10.000

Penilaian ini dilakukan oleh Tim Pembina Pasar setiap enam (6) bulan sekali

20..

Mengetahui

Pengelola Pasar

(.....)

Tim Penilai

1.
2.
3.
4.

PETUNJUK PENILAIAN INSPEKSI PASAR

A. Penilaian

1. Komponen yang dinilai (kolom 4)
Apabila kondisi yang ada **tidak sesuai sebagaimana tercantum pada kolom 4** maka diberikan nilai 0 (nol), bila **sesuai dengan yang tercantum pada kolom 4** diberikan nilai sebesar angka pada kolom 5
2. Variabel upaya (kolom 2)
Setiap bagian atau kegiatan dari variabel upaya memiliki nilai antara 0 – 100
3. Skore (kolom 6)
Skore adalah perkalian antara bobot (kolom 3) dengan nilai (kolom 5)
Total skore dihitung berdasarkan penjumlahan pada kolom 6

B. Kesimpulan hasil pemeriksaan/penilaian

1. Hasil penilaian pasar diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) yaitu :
 - a. Tidak sehat
 - b. Kurang sehat
 - c. Sehat
2. Skore hasil penilaian :
 - a. Tidak sehat, apabila memiliki skore < 6.000
 - b. Kurang sehat, apabila memiliki skore 6.000 – 7.499
 - c. Sehat, apabila memiliki skore 7.500 – 10.000

C. Tindak lanjut

- Bila hasil penilaian termasuk dalam klasifikasi sebagai berikut :
- a. Tidak sehat dan kurang sehat, maka pengelola pasar harus melakukan perbaikan variabel upaya baik melalui upaya mandiri maupun upaya bersama dengan sektor lain yang terlibat/bertanggung jawab.
 - b. Sehat, agar pengelola pasar melakukan upaya untuk mempertahankan dan meningkatkan kondisi pasar yang telah ada.

**FORMULIR PENILAIAN PASAR
(KELOMPOK INTI/GUGUS TUGAS PASAR)**

I DATA UMUM

NAMA PASAR :

ALAMAT :

NAMA PENGELOLA PASAR :

JUMLAH KIOS/LOS :

JUMLAH PEDAGANG :

JUMLAH ASSOSIASI / KELOMPOK PEDAGANG :

I DATA FISIK

NO	SUBSTANSI YANG DINILAI	PENILAIAN	
		YA	TIDAK
A	BANGUNAN PASAR		
1	Bangunan pasar terpelihara		
2	Lingkungan pasar bersih setiap hari		
3	Jalan dan lorong dalam pasar tidak ada sampah berserakan		
4	Pasar tidak bau, tidak gelap, tidak pengap, memiliki lubang angin/ventilasi dan pencahayaan yang baik (tidak panas dan terang)		
5	Lantai tidak retak, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan		
6	Lantai tidak ada air genangan air		
7	Semua bahan dan peralatan yang digunakan diletakkan pada tempatnya dan tidak menghalangi jalan/ lorong.		
8	Semua fasilitas pasar terawat baik dan bersih		
9	Lorong pasar tidak digunakan untuk berjualan		
B	BANGUNAN KIOS/LOS		
1	Setiap kios/los bersih dan tidak ada sampah berserakan		
2	Tidak ada sampah menumpuk dan membusuk		
3	Ada meja tempat berjualan dan kondisi bersih		

C	TEMPAT PEMBUANGAN SAMPAH		
1	Mempunyai Tempat Penampungan Sampah Sementara (TPS)		
2	TPS tidak bau, tidak ada sampah berserakan		
3	Tersedia tempat sampah di setiap kios		
4	Tersedia tempat sampah di los pasar		
5	Ada pemisahan sampah basah dan sampah kering		
D	SALURAN LIMBAH DAN DRAINASE		
1	Saluran limbah cair / drainase disemen dan ditutup dengan kisi-kisi dari logam		
2	Aliran air limbah / drainase lancar		
3	Selokan/saluran air di los basah (ikan, daging, unggas potong, sayur mayur, tempa pamarutan kelapa) tidak ada genangan air		
E	TOILET		
1	Tersedia toilet laki-laki dan perempuan dan tidak antri		
2	Toilet bersih, tidak berbau dan tidak ada jentik nyamuk		
3	Mempunyai lubang angin/ventilasi dan cukup cahaya		
4	Tersedia air yang cukup		
5	Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun		
6	Ada penanggungjawab pemeliharaan dan kebersihan toilet		
F	AIR BERSIH		
1	Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup dan mengalir dengan lancar		
2	Kran air terletak ditempat yang strategis dan mudah dijangkau		
3	Air yang digunakan harus bersih, tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa		

G	TEMPAT PENJUALAN MAKANAN DAN BAHAN PANGAN		
1	Los tempat penjualan makanan & bahan pangan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi dengan sabun		
2	Meja/tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai		
3	Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar bangunan pasar		
4	Tempat penjualan makanan & bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu.		
5	Alas pemotong (talenan) untuk makanan dan bahan pangan tidak terbuat dari kayu		
6	Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas potong yang akan dijual.		
7	Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenisnya.		
8	Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium oleh petugas		
9	Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		
H	PENGENDALIAN BINATANG PENULAR PENYAKIT		
1	Dilakukan penyemprotan lalat, nyamuk, kecoa dan tikus dilakukan secara berkala minimal 2 kali setahun		
2	Tidak ada lalat di tempat penjualan makanan matang (siap saji)		
3	Tidak ada binatang peliharaan (kucing / anjing) berkeliaran di dalam pasar		
I	KEAMANAN PASAR		
1	Pengelola pasar harus menjaga keamanan pasar		
2	Alat pemadam kebakaran tersedia dalam jumlah cukup, diletakkan di tempat yang strategis dan mudah dijangkau.		

J	PENCAHAYAAN, SUHU DAN KELEMBABAN		
1	Pencahayaan alam dan buatan cukup terang untuk melakukan kegiatan		
2	Suhu di setiap kios/los tidak panas dan tidak pengap		
K	TEMPAT CUCI TANGAN		
1	Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dengan jumlah yang cukup		
2	Dilengkapi sabun, dijaga kebersihannya dan terletak di lokasi yang mudah dijangkau.		
L	TEMPAT PARKIR		
1	Tersedia tempat parkir untuk kendaraan roda dua, roda tiga, roda empat dan tempat bongkar muat barang dagangan		
2	Tempat parkir kendaraan pengangkut unggas hidup harus terpisah dari kendaraan lain		
3	Jalur masuk dan keluar pasar terpisah dengan jelas		
M	PEDAGANG/KARYAWAN		
1	Pedagang dan atau karyawan menggunakan pakaian kerja dan alat pelindung diri (APD seperti celemek, sepatu boot, sarung tangan, tutup kepala/topi)		
2	Ada kelompok atau asosiasi pedagang pasar		
3	Ada pelatihan dalam rangka meningkatkan kebersihan, keamanan dan kesehatan pasar bagi pedagang dan pengelola pasar dalam tiga (3) bulan terakhir		
4	Tidak merokok pada saat berjualan		
5	Tidak meludah sembarangan		
6	Pedagang daging, ikan dan unggas potong dan unggas hidup selalu mencuci tangan dengan air dan sabun setelah menjamah barang dagangannya		
7	Kuku pedagang pendek dan bersih		

N	PENGUNJUNG		
1	Tersedia himbauan/slogan untuk masyarakat pengunjung		
2	Pengunjung/pembeli berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) (cuci tangan pakai sabun setelah menjamah ikan, daging, unggas potong, unggas hidup dan makanan matang, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan sebagainya)		
JUMLAH		59	59

PETUNJUK PENGISIAN

1. Penilai pasar adalah Tim Inti / Gugus tugas/ komunitas pasar dengan menggunakan formulir penilaian pasar yang bertujuan untuk mengetahui kondisi dan perilaku masyarakat pasar (pedagang dan pengunjung pasar) guna mewujudkan kondisi pasar yang bersih, aman dan nyaman.
2. Cara mengisi Fomulir Penilaian dengan memberikan tanda **V** atau **X** pada kolom jawaban yang sesuai Ya atau Tidak (bila item substansi yang dinilai sesuai)
 - i. Pelaksanaan penilaian dengan mengamati :
 - a. Kios/los tersebut di bawah ini, masing-masing 1 kios
 - Kios/los basah (kios daging, kios ikan, kios unggas potong)
 - Kios/los makanan matang/siap saji
 - Kios/los sayur mayur
 - Kios/los buah
 - Kios/los barang dagangan kering (beras, kelontong, baju)
 - Tempat penjualan unggas hidup
 - b. Perilaku pedagang dari masing-masing kios/los (butir a) 1 orang pedagang
 - c. Pengunjung kios/los tersebut
4. Formulir ini terdiri dari 59 item yang harus diamati kondisinya.
5. Kategori hasil penilaian di klasifikasikan dengan melihat jumlah jawaban Ya sbb :
 - a. ≥ 47 ($\geq 80\%$) = Baik
 - b. $38 - 46$ ($65\% - 79\%$) = Cukup
 - c. ≤ 37 ($\leq 64\%$) = Kurang
6. Hasil pengamatan pasar dikomunikasikan kepada pengelola pasar.
7. Tindak lanjut dari hasil penilaian pasar yang telah dilakukan :
 - a. Pasar dengan kategori baik ($\geq 80\%$), pembinaan tetap dilakukan untuk mempertahankan kondisi pasar.

- b. Pasar dalam kategori kurang ($\leq 64\%$), sampai dengan cukup ($65\% - 79\%$), perlu dilakukan identifikasi komponen / bagian – bagian yang belum memenuhi syarat untuk di tindak lanjuti secara langsung atau melalui pengelola pasar untuk meningkatkan kondisi pasar.
- c. Pengelola pasar agar bermusyawarah dengan para pedagang dan asosiasi pedagang dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi.
- d. Untuk penyelesaian masalah yang memerlukan bantuan dari pemerintah kabupaten/kota, pengelola pasar agar melakukan komunikasi dengan Tim Pembina.