



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR : 712/MEN.KES/PER/X/1986

TENTANG
PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang

- a. bahwa pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal sesuai dengan Sistem Kesehatan Nasional;
- b. bahwa jasa boga sebagai pengelola makanan dewasa ini sudah merupakan suatu tuntutan kebutuhan masyarakat dan pengelolaannya perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi;
- c. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari kemungkinan gangguan kesehatan akibat pengelolaan jasa boga yang tidak memenuhi syarat-syarat kesehatan;
- d. bahwa oleh karena itu perlu ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga.

Mengingat

- 1. Undang-Undang Gangguan (Hinder Ordonnantie) 1926 Stbl. No. 226, setelah diubah dan ditambah terakhir dengan Stbl. 1940 No. 14 dan No. 450;
- 2. Undang-Undang No. 9 Tahun 1960 tentang Pokok-Pokok Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1960 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara No. 2068);
- 3. Undang-Undang No. 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum (Lembaran Negara Tahun 1962 No. 48, Tambahan Lembaran Negara No. 2475);
- 4. Undang-Undang No. 2 Tahun 1966 tentang Hygiene (Lembaran Negara Tahun 1966 No. 22, Tambahan Lembaran Negara No. 2804);
- 5. Undang-Undang No. 5 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Pemerintahan Di Daerah (Lembaran Negara Tahun 1974 No. 38, Tambahan Lembaran Negara No. 3037);
- 6. Undang-Undang No. 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 No. 20, Tambahan Lembaran Negara No. 3273);
- 7. Keputusan Presiden Republik Indonesia No. 44 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Organisasi Departemen;



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*

- 2 -

8. Keputusan Presiden Republik Indonesia No. 15 Tahun 1984 tentang Susunan Organisasi Departemen;
9. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 329/Men.Kes/Per/XII/76 tentang Produksi Dan Peredaran Makanan.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan :

1. Jasa boga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan;
2. Pengolahan adalah kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan dan pewadahan;
3. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong;
4. Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya;
5. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah jasa boga yang langsung disajikan;
6. Persyaratan kesehatan adalah ketetapan terhadap produk jasa boga dan perlengkapannya yang memenuhi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika;
7. Pengujian adalah pemeriksaan dan analisa yang dilakukan terhadap contoh-contoh makanan dan specimen untuk diperiksa tingkat penyehatannya;
8. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman;
9. Menteri adalah Menteri Kesehatan Republik Indonesia.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 3* -

BAB II

LOKASI DAN BANGUNAN

Pasal 2

Lokasi dan bangunan jasa boga harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 3

Persyaratan kesehatan lokasi dan bangunan jasa boga harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran I Peraturan Menteri ini sesuai dengan golongannya.

BAB III

PENGOLAHAN

Pasal 4

- (1) Makanan jadi sebagai hasil akhir jasa boga harus memenuhi persyaratan kesehatan makanan.
- (2) Persyaratan kesehatan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

Pasal 5

- (1) Pengolahan makanan harus dikelola dengan memperhatikan persyaratan teknis pengolahan makanan.
- (2) Persyaratan teknis pengolahan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran III Peraturan Menteri ini.

Pasal 6

- (1) Peralatan yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian makanan harus tidak menimbulkan pengaruh buruk terhadap kesehatan secara langsung atau tidak langsung.
- (2) Persyaratan peralatan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

BAB IV

PENYIMPANAN

Pasal 7

- (1) Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan teknis penyimpanan makanan.
- (2) Persyaratan teknis penyimpanan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 4 -

BAB V
PENGANGKUTAN

Pasal 8

- (1) Pengangkutan makanan harus dengan cara yang memenuhi persyaratan teknis penyehatan makanan.
- (2) Persyaratan dan cara pengangkutan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

BAB VI
PENGGOLONGAN

Pasal 9

Berdasarkan jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko masyarakat yang dilayani, jasa boga dibagi dalam golongan A, golongan B, dan golongan C.

Pasal 10

- (1) Jasa boga golongan A, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, A2 dan A3.
- (2) Jasa boga golongan B, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk :
 - a. Asrama penampungan jemaah haji;
 - b. Asrama transit;
 - c. Pengeboran lepas pantai;
 - d. Perusahaan, dan
 - e. Angkutan umum dalam negeri.
- (3) Jasa boga golongan C, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

BAB VII
PENGUSAHA, PENANGGUNG JAWAB DAN TENAGA

Pasal 11

Pengusaha dan atau penanggung jawab berkewajiban untuk menyelenggarakan jasa boga yang memenuhi syarat kesehatan sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan ini.

Pasal 12

- (1) Tenaga yang bekerja pada jasa boga harus sehat berdasarkan keterangan yang diberikan oleh dokter.
- (2) Setiap tenaga yang bekerja pada jasa boga harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*

- 5 -

Pasal 13

Tenaga kerja pada jasa boga tidak boleh menderita atau menjadi sumber penyebaran penyakit menular.

Pasal 14

- (1) Jasa boga harus mempekerjakan tenaga yang memiliki pengetahuan di bidang kesehatan makanan.
- (2) Tenaga sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memiliki sertifikat.
- (3) Tata cara memperoleh sertifikat sebagaimana dimaksud ayat (2) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 15

Pengusaha dan atau penanggung jawab setelah mengetahui dan atau menerima laporan adanya kejadian penyakit atau kematian yang diduga berasal dari makanan produk jasa boga yang menjadi tanggung jawabnya berkewajiban melaporkan kepada pejabat kesehatan setempat.

BAB VIII

IZIN PENYEHATAN MAKANAN

Pasal 16

- (1) Setiap jasa boga harus memiliki izin penyehatan makanan dari Menteri atau pejabat yang ditunjuk.
- (2) Terhadap jasa boga golongan A1 dapat dibebaskan dari kewajiban memperoleh izin.

Pasal 17

Tata cara perizinan sebagaimana tersebut pasal 16 ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB IX

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 18

- (1) Gubernur Kepala Daerah Tingkat I dan Bupati/Walikota Kepala Daerah Tingkat II mengkoordinasikan pengawasan sebagaimana yang dimaksud dalam lampiran I dan lampiran II Peraturan Menteri ini.
- (2) Dinas Kesehatan Tingkat II secara fungsional melaksanakan pengawasan jasa boga sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (3) Kantor Kesehatan Pelabuhan secara fungsional melaksanakan pengawasan jasa boga yang berlokasi di dalam wilayah pelabuhan.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*
- 6 -

Pasal 19

Pengawasan yang dimaksud pada pasal 18, meliputi :

- a. Pendaftaran;
- b. Pemeriksaan secara berkala dan sewaktu-waktu;
- c. Mengambil contoh makanan dan specimen;
- d. Pengujian contoh makanan dan specimen;
- e. Pengamatan dalam hal kejadian luar biasa;
- f. Penyuluhan;
- g. Analisa dan penilaian;
- h. Pemecahan masalah;
- i. Upaya pengawasan lainnya.

Pasal 20

- (1) Pembinaan teknis secara umum penyelenggaraan jasa boga dilakukan oleh Direktur Jenderal.
- (2) Pembinaan teknis penyelenggaraan jasa boga pada tingkat Propinsi Daerah Tingkat I, dilakukan oleh Kepala Kantor Wilayah Departemen Kesehatan Propinsi.
- (3) Pembinaan teknis penyelenggaraan jasa boga pada tingkat Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II, dilakukan oleh Kepala Kantor Departemen Kesehatan Kabupaten/Kotamadya.

Pasal 21

Pemeriksaan contoh makanan dan specimen sebagaimana dimaksud dalam pasal 19, dilakukan di laboratorium yang telah ditetapkan oleh Menteri.

Pasal 22

Dalam rangka pembinaan jasa boga dapat dilakukan dengan peran serta asosiasi jasa boga.

BAB X

P E N I N D A K A N

Pasal 23

- (1) Pelanggaran terhadap pasal-pasal 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 15 dan 16 dikenakan tindakan administratif.
- (2) Pelanggaran terhadap pasal-pasal 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 15 dan 16 sehingga merugikan kesehatan dikenakan sanksi pidana sesuai dengan Undang-Undang No. 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum, Undang-Undang No. 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular, dan Kitab Undang-Undang Hukum Pidana.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 7 -

BAB XI
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 24

Semua perusahaan dan atau perorangan yang telah melakukan kegiatan jasa boga sebelum berlakunya peraturan ini, harus menyesuaikan diri dengan peraturan ini dalam waktu selambat-lambatnya 2 (dua) tahun.

Pasal 25

Dalam masa peralihan sebagaimana dimaksud pasal 24, pengusaha dan atau penanggung jawab jasa boga wajib mengikuti petunjuk-petunjuk yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB XII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 26

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

Pasal 27

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengundangan peraturan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 6 Oktober 1986



MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

[Handwritten Signature]
Dr. SUWARJONO SURJANINGRAT



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*

LAMPIRAN I

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA

NOMOR : 712/MEN.KES/X/1986

TANGGAL : 6 OKTOBER 1986

PERSYARATAN UMUM LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS,
SERTA PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN

A. PERSYARATAN UMUM LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS

1. Lokasi :

Jarak jasa boga harus jauh dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, bengkel cat dan sumber pencemaran lainnya.

2. Bangunan dan fasilitas :

a. Halaman :

- 1). Mempunyai papan nama perusahaan dan nomor izin penyehatan makanan.
- 2). Halaman bersih, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- 3). Pembuangan air kotor (limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- 4). Pembuangan air hujan lancar, tidak menimbulkan genangan-genangan air.

b. Konstruksi .:

Bangunan untuk kegiatan jasa boga harus memenuhi persyaratan teknis konstruksi bangunan yang berlaku.

c. L a n t a i :

Permukaan lantai rapat air, halus, kelandaian cukup, tidak licin, dan mudah dibersihkan.

d. D i n d i n g :

- 1). Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering/tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.
- 2). Bila permukaan dinding kena percikan air, maka setinggi 2 (dua) meter dari lantai dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 2 -

e. Langit-langit :

- 1). Bidang langit-langit harus menutup atap bangunan.
- 2). Permukaan langit-langit tempat makanan dibuat, disimpan, diwadahi, dan tempat pencucian alat makanan maupun tempat cuci tangan dibuat dari bahan yang permukaannya rata mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- 3). Tinggi langit-langit tidak kurang 2,4 meter di atas lantai.

f. Pintu dan jendela :

- 1). Pintu-pintu pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus membuka ke arah luar.
- 2). Jendela, pintu dan lubang ventilasi dimana makanan diolah dilengkapi kasa yang dapat dibuka dan dipasang.
- 3). Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan, dibuat menutup sendiri atau dilengkapi peralatan anti lalat, seperti kasa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

g. Pencahayaan :

- 1). Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- 2). Di setiap ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc pada titik 90 cm dari lantai.
- 3). Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan.

h. Ventilasi/penghawaan :

- 1). Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman.
- 2). Se jauh mungkin ventilasi harus cukup untuk :
 - a). Mencegah udara dalam ruangan terlalu panas.
 - b). Mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit.
 - c). Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

i. Ruang pengolahan makanan :

- 1). Luas untuk tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan.
- 2). Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan sedikitnya 2 (dua) meter persegi untuk setiap orang pekerja.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*
- 3 -

- 3). Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, peturasan dan kamar mandi.
 - 4). Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan tikus dan hewan lainnya.
- j. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :
- 1). Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
 - 2). Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak harus menggunakan larutan Kalium Permanganat 0,02 % atau dalam rendaman air mendidih dalam beberapa detik.
 - 3). Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh tikus dan hewan lainnya.
- k. Tempat cuci tangan :
- 1). Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering.
 - 2). Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :

1 - 10 orang : 1 buah
dengan tambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 10 orang atau kurang.
 - 3). Tempat cuci tangan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat bekerja.
- l. Air bersih :
- 1). Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasa boga.
 - 2). Kualitas air bersih harus memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 01/Birhukmas/I/1975.
- m. Jamban dan peturasan :
- 1). Jasa boga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat kesehatan serta memenuhi pedoman plumbing Indonesia.
 - 2). Jumlah Jamban harus mencukupi sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah
11 - 25 orang : 2 buah
26 - 50 orang : 3 buah
dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 25 orang.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 4 -

3). Jumlah peturasan harus mencukupi sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

31 - 60 orang : 2 buah

dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 30 orang.

n. Kamar mandi :

1). Jasa boga harus dilengkapi kamar mandi dengan air kran mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi pedoman plumbing Indonesia.

2). Jumlahnya harus mencukupi kebutuhan paling sedikit 1 (satu) buah untuk 1 - 10 orang, dengan penambahan 1 (satu) buah setiap 20 orang.

o. Tempat sampah :

Tempat-tempat sampah seperti kantong plastik/kertas, bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

p. Penanggung jawab jasa boga harus memelihara semua bangunan dan fasilitas/alat-alat dengan baik untuk menghindari kemungkinan terjadinya pencemaran terhadap makanan, akumulasi debu atau jasad renik, meningkatnya suhu, akumulasi sampah, berbiaknya serangga, tikus dan genangan-genangan air.

B. PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN

1. Jasa boga Golongan A 1 :

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan :

1). Memenuhi persyaratan umum.

2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Pengaturan ruang :

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 5 -

b. Ventilasi/penghawaan :

- 1). Bila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi yang dapat memasukkan udara segar.
- 2). Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

c. Tempat cuci tangan :

Tersedia tempat cuci tangan yang permukaannya halus dan mudah dibersihkan.

d. Penyimpanan makanan :

Untuk penyimpanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

2. Jasa boga golongan A 2

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 1.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Pengaturan ruang :

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

b). Ventilasi/penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

c). Penyimpanan makanan :

Untuk penyimpanan makanan yang cepat busuk, harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari penyimpanan dingin yang khusus dipergunakan untuk keperluan tersebut.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*
- 6 -

d). Fasilitas ganti pakaian :

- 1). Bangunan harus dilengkapi dengan tempat penyimpanan dan ganti pakaian yang cukup.
- 2). Fasilitas ganti pakaian tersebut harus ditempatkan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasa boga golongan A 3

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 2.
- 2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Pengaturan ruang :

Ruang tempat pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan rumah untuk tempat tinggal.

b). Ventilasi/penghawaan :

Pembuangan asap harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap dan cerobong asap.

c). Ruang pengolahan makanan :

- 1). Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.
- 2). Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

d). Alat angkut dan wadah makanan :

- 1). Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan jadi.
- 2). Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 7 -

- 3). Pada setiap kotak yang dipergunakan sekali pakai untuk mawadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin penyehatan makanan.
- 4). Jasa boga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama dan nomor izin ditempat penyajian yang mudah diketahui umum.

4. Jasa boga golongan B

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 3.
- 2). Memenuhi persyaratan khusus seperti berikut :

a). Halaman :

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak) sebelum dialirkan ke septic tank atau tempat pembuangan lainnya.

b). L a n t a i :

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati, agar mudah dibersihkan dan tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran.

c). Pengaturan ruang :

Memiliki ruangan kantor dan ruangan untuk belajar/kursus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.

d). Ventilasi/penghawaan :

Pembuangan asap dapur dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap.

e). Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :

- 1). Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- 2). Setiap peralatan dibebaskan hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*

- 8 -

- f). Tempat cuci tangan :
Setiap ruangan pengolahan makanan dilengkapi 1 (satu) buah tempat cuci tangan yang diletakkan dekat pintu.
- g). Ruang pengolahan makanan :
 - 1). Tersedia ruangan tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruangan tempat penyimpanan bahan makanan mentah.
 - 2). Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -10°C sampai -5°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

5. Jasa boga golongan C

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan jasa boga golongan B.
- 2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a). Ventilasi/penghawaan :
 - 1). Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
 - 2). Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
 - b). Fasilitas pencucian alat dan bahan :
 - 1). Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.
 - 2). Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).
 - c). Ruang pengolahan makanan :
 - 1). Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

★

- 9 -

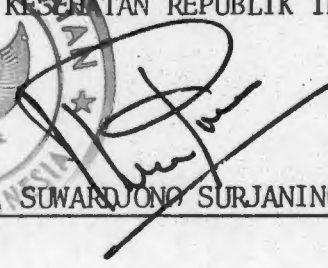
- 2). Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang mudah membusuk.
- 3). Rak-rak penyimpanan makanan harus mudah dipindah-pindah dengan menggunakan roda-roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 6 Oktober 1986



MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,


Dr. SUWARDJONO SURJANINGRAT



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*

LAMPIRAN : II

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA

NOMOR : 712/MENKES/PER/X/1986

TANGGAL : 6 OKTOBER 1986

PERSYARATAN KESEHATAN MAKANAN, PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN

A. PERSYARATAN KESEHATAN MAKANAN

1. Bahan makanan

- a. Bahan yang akan diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
- b. Bahan terolah yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong memenuhi persyaratan peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku.

2. Makanan terolah

a. Makanan yang dikemas

- 1) Mempunyai label dan merek
- 2) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
- 3) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
- 4) Belum kadaluarsa
- 5) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan

b. Makanan tidak dikemas

- 1) Baru dan segar
- 2) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
- 3) Tidak mengandung bahan yang dilarang

3. Makanan jadi

- a. Makanan tidak busuk, rusak atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya pengotoran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologi berdasarkan ketentuan yang berlaku.
- c. Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
- d. Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/100 ml contoh minuman.
- e. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*
- 2 -

B. PERSYARATAN KESEHATAN PENGOLAHAN MAKANAN

1. Tenaga/karyawan pengolah makanan
 - a. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
 - b. Tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, kolera, tbc dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
 - c. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang baku.
2. Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a. Permukaan utuh (tidak cacat) dan mudah dibersihkan.
 - b. Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makanan.
 - c. Bila kontak dengan makanan, tidak mengeluarkan logam berat beracun yang membahayakan yaitu :
 - 1) Timah hitam (Pb)
 - 2) Arsenikum (As)
 - 3) Tembaga (Cu)
 - 4) Seng (Zn)
 - 5) Cadmium (Cd), dan
 - 6) Antimon (Stibrim).
 - d. Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang menutup sempurna.
 - e. Kebersihannya ditentukan dengan angka kuman E. coli sebanyak-banyaknya $100/\text{cm}^2$ permukaan.
3. Cara pengolahan
 - a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
 - b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan :
 - 1) Sarung tangan plastik sekali pakai.
 - 2) Penjepit makanan.
 - 3) Sendok garpu.
 - c. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan :
 - 1) Celemek/apron.
 - 2) Tutup rambut dan mulut.
 - 3) Sepatu dapur



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 3 -

d. Perilaku tenaga/karyawan selama bekerja :

- 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 dan setelah keluar dari kamar kecil.
- 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasa boga.

C. PERSYARATAN KESEHATAN PENYIMPANAN MAKANAN

1. Penyimpanan bahan mentah :

a. Penyimpanan bahan mentah dilakukan dalam suhu sebagai berikut :

Jenis bahan makanan	digunakan untuk		
	3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu
a) Daging, ikan, udang dan olahannya	-5 ⁰ sampai 0 ⁰ C	-10 ⁰ sampai -5 ⁰ C	kurang dari -10 ⁰ C
b) Telor, susu dan olahannya	5 ⁰ sampai 7 ⁰ C	-5 ⁰ sampai 0 ⁰ C	kurang dari -5 ⁰ C
c) Sayur, buah dan minuman	10 ⁰ C	10 ⁰ C	10 ⁰ C
d) Tepung dan biji	25 ⁰ C	25 ⁰ C	25 ⁰ C

b. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.

c. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% - 90%



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

★
- 4 -

2. Penyimpanan makanan terolah :
Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu $+ 10^{\circ}\text{C}$.
3. Penyimpanan makanan jadi :
 - a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan.
 - b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}\text{C}$ atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
 - c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C .
4. Cara penyimpanan makanan :
 - a. 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.
 - b. Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 6 Oktober 1986



PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR : 712/MEN.KES/PER/X/1986
T E N T A N G
PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal sesuai dengan Sistem Kesehatan Nasional ;
- b. bahwa jasa boga sebagai pengelola makanan dewasa ini sudah merupakan suatu tuntutan kebutuhan masyarakat dan pengelolaannya perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi;
- c. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari kemungkinan gangguan kesehatan akibat pengelolaan jasa boga yang tidak memenuhi syarat-syarat kesehatan;
- d. bahwa oleh karena itu perlu ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga.

- Mengingat : 1. Undang-Undang Gangguan (Hinder Ordonnantie) 1926 Stbl. No.226, setelah di ubah dan ditambah terakhir dengan Stbl. 1940 No. 14 dan No. 450 ;
2. Undang-Undang No. 9 Tahun 1960 tentang Pokok-Pokok Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1960 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara No. 2068);
3. Undang-Undang No. 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum (Lembaran Negara Tahun 1962 No. 48, Tambahan Lembaran Negara No.2475);

4. Undang-Undang No. 2 Tahun 1966 tentang Hygiene (Lembaran Negara Tahun 1966 No. 22, Tambahan Lembaran Negara No. 2804) ;
5. Undang-Undang No. 5 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Pemerintahan Di Daerah (Lembaran Negara Tahun 1974 No. 38, Tambahan Lembaran Negara No. 3037);
6. Undang-Undang No. 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 No. 20, Tambahan Lembaran Negara No.3273);
7. Keputusan Presiden Republik Indonesia No. 44 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Organisasi Departemen;
8. Keputusan Presiden Republik Indonesia No. 15 Tahun 1984 tentang Susunan Organisasi Departemen ;
9. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 329/Men.Kes/Per/XII/76 tentang Produksi Dan Peredaran Makanan.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan :

1. Jasa boga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan ;

2. Pengolahan adalah kegiatan yang meliputi peneri -
maan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan,
pengubahan bentuk, pengemasan dan pewadahan ;
3. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah ma-
upun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan
bahan penolong;
4. Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengendali-
kan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkap-
annya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan
penyakit atau gangguan kesehatan lainnya ;
5. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah ja-
sa boga yang langsung disajikan ;
6. Persyaratan kesehatan adalah ketetapan terhadap
produk jasa boga dan perlengkapannya yang memenu-
hi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika ;
7. Pengujian adalah pemeriksaan dan analisa yang di-
lakukan terhadap contoh-contoh makanan dan spe-
cimen untuk diperiksa tingkat penyehatannya ;
8. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal Pem -
berantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Ling-
kungan Pemukiman ;
9. Menteri adalah Menteri Kesehatan Republik Indone-
sia.

BAB II LOKASI DAN BANGUNAN

Pasal 2

Lokasi dan bangunan jasa boga harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 3

Persyaratan kesehatan lokasi dan bangunan jasa boga harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran I Peraturan Menteri ini sesuai dengan golonganannya.

BAB III
P E N G O L A H A N

Pasal 4

- (1) Makanan jadi sebagai hasil akhir jasa boga harus memenuhi persyaratan kesehatan makanan.
- (2) Persyaratan kesehatan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

Pasal 5

- (1) Pengolahan makanan harus dikelola dengan memperhatikan persyaratan teknis pengolahan makanan.
- (2) Persyaratan teknis pengolahan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

Pasal 6

- (1) Peralatan yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian makanan harus tidak menimbulkan pengaruh buruk terhadap kesehatan secara langsung atau tidak langsung.
- (2) Persyaratan peralatan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

BAB IV
P E N Y I M P A N A N

Pasal 7

- (1) Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus memenuhi persyaratan teknis penyimpanan makanan.

- (2) Persyaratan teknis penyimpanan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

BAB V
P E N G A N G K U T A N

Pasal 8

- (1) Pengangkutan makanan harus dengan cara yang memenuhi persyaratan teknis penyehatan makanan.
- (2) Persyaratan dan cara pengangkutan makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Menteri ini.

BAB VI
P E N G G O L O N G A N

Pasal 9

Berdasarkan jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko masyarakat yang dilayani, jasa boga dibagi dalam golongan A, golongan B, dan golongan C.

Pasal 10

- (1) Jasa boga golongan A, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, A2 dan A3.
- (2) Jasa boga golongan B, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk :
 - a. Asrama penampungan jemaah haji ;
 - b. Asrama transito ;
 - c. Pengeboran lepas pantai;
 - d. Perusahaan, dan
 - e. Angkutan umum dalam negeri.
- (3) Jasa boga golongan C, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

BAB VII
PENGUSAHA, PENANGGUNG JAWAB DAN TENAGA

Pasal 11

Pengusaha dan atau penanggung jawab berkewajiban untuk menyelenggarakan jasa boga yang memenuhi syarat kesehatan sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan ini.

Pasal 12

- (1) Tenaga yang bekerja pada jasa boga harus sehat berdasarkan keterangan yang diberikan oleh dokter.
- (2) Setiap tenaga yang bekerja pada jasa boga harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun.

Pasal 13

Tenaga kerja pada jasa boga tidak boleh menderita atau menjadi sumber penyebaran penyakit menular.

Pasal 14

- (1) Jasa boga harus mempekerjakan tenaga yang memiliki pengetahuan di bidang penyehatan makanan.
- (2) Tenaga sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memiliki sertifikat.
- (3) Tata cara memperoleh sertifikat sebagaimana dimaksud ayat (2) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 15

Pengusaha dan atau penanggung jawab setelah mengetahui dan atau menerima laporan adanya kejadian penyakit atau kematian yang diduga berasal dari makanan produk jasa boga yang menjadi tanggung jawabnya berkewajiban melaporkan kepada pejabat kesehatan setempat.

BAB VIII
IZIN PENYEHATAN MAKANAN

Pasal 16

- (1) Setiap jasa boga harus memiliki izin penyehatan makanan dari Menteri atau pejabat yang ditunjuk.
- (2) Terhadap jasa boga golongan A1 dapat dibebaskan dari kewajiban memperoleh izin.

Pasal 17

Tata cara perizinan sebagaimana tersebut pasal 16 ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB IX
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 18

- (1) Gubernur Kepala Daerah Tingkat I dan Bupati/Walikota-madya Kepala Daerah Tingkat II mengkoordinasikan pengawasan sebagaimana yang dimaksud dalam lampiran I dan lampiran II Peraturan Menteri ini.
- (2) Dinas Kesehatan Tingkat II secara fungsional melaksanakan pengawasan jasa boga sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (3) Kantor Kesehatan Pelabuhan secara fungsional melaksanakan pengawasan jasa boga yang berlokasi di dalam wilayah pelabuhan.

Pasal 19

Pengawasan yang dimaksud pada pasal 18, meliputi :

- a. Pendaftaran ;
- b. Pemeriksaan secara berkala dan sewaktu-waktu ;
- c. Mengambil contoh makanan dan specimen ;
- d. Pengujian contoh makanan dan specimen ;
- e. Pengamatan dalam hal kejadian luar biasa ;
- f. Penyuluhan ;

- g. Analisa dan penilaian ;
- h. Pemecahan masalah ;
- i. Upaya pengawasan lainnya.

Pasal 20

- (1) Pembinaan teknis secara umum penyelenggaraan jasa boga dilakukan oleh Direktur Jenderal.
- (2) Pembinaan teknis penyelenggaraan jasa boga pada tingkat Propinsi Daerah Tingkat I, dilakukan oleh Kepala Kantor Wilayah Departemen Kesehatan Propinsi.
- (3) Pembinaan teknis penyelenggaraan jasa boga pada tingkat Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II, dilakukan oleh Kepala Kantor Departemen Kesehatan Kabupaten/Kotamadya.

Pasal 21

Pemeriksaan contoh makanan dan specimen sebagaimana dimaksud dalam pasal 19, dilakukan di laboratorium yang telah ditetapkan oleh Menteri.

Pasal 22

Dalam rangka pembinaan jasa boga dapat dilakukan dengan peran serta asosiasi jasa boga.

BAB X
P E N I N D A K A N

Pasal 23

- (1) Pelanggaran terhadap pasal-pasal 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 15 dan 16 dikenakan tindakan administratif.
- (2) Pelanggaran terhadap pasal-pasal 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 15 dan 16 sehingga merugikan kesehatan dikenakan sanksi pidana sesuai dengan Undang-Undang No. 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum, Undang-Undang No. 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular, dan Kitab Undang-Undang Hukum Pidana.

BAB XI
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 24

Semua perusahaan dan atau perorangan yang telah melakukan kegiatan jasa boga sebelum berlakunya peraturan ini, harus menyesuaikan diri dengan peraturan ini dalam waktu selambat-lambatnya 2 (dua) tahun.

Pasal 25

Dalam masa peralihan sebagaimana dimaksud pasal 24, pengusaha dan atau penanggung jawab jasa boga wajib mengikuti petunjuk-petunjuk yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB XII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 26

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

Pasal 27

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengundangan peraturan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 6 Oktober 1986

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

ttd

Dr. SUWARDJONO SURJANINGRAT

LAMPIRAN I

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA

NOMOR : 712/MEN.KES/X/1986

TANGGAL : 6 OKTOBER 1986

PERSYARATAN UMUM LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS,
SERTA PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN

A. PERSYARATAN UMUM LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS

1. Lokasi :

Jarak jasa boga harus jauh dari sumber pen
cemaran seperti tempat sampah umum, WC
umum, bengkel cat dan sumber pencemaran
lainnya.

2. Bangunan dan fasilitas :

a. Halaman :

- 1) Mempunyai papan nama perusahaan dan nomor izin penyehatan makanan.
- 2) Halaman bersih, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- 3) Pembuangan air kotor (limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- 4) Pembuangan air hujan lancar, tidak menimbulkan genangan-genangan air.

b. Konstruksi :

Bangunan untuk kegiatan jasa boga harus memenuhi persyaratan teknis konstruksi bangunan yang berlaku.

c. Lantai :

Permukaan lantai rapat air, halus, kelandaian cukup, tidak licin, dan mudah dibersihkan.

d. D i n d i n g :

- 1) Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering/ tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.
- 2) Bila permukaan dinding kena percikan air, maka setinggi 2 (dua) meter dari lantai dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

e. Langit-langit :

- 1) Bidang langit-langit harus menutup atap bangunan.
- 2) Permukaan langit-langit tempat makanan dibuat, disimpan, diwadahi, dan tempat pencucian alat makanan maupun tempat cuci tangan dibuat dari bahan yang permukaannya rata mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- 3) Tinggi langit-langit tidak kurang 2,4 meter di atas lantai.

f. Pintu dan jendela :

- 1) Pintu-pintu pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus membuka ke arah luar.
- 2) Jendela, pintu dan lubang ventilasi dimana makanan diolah dilengkapi kasa yang dapat dibuka dan dipasang.
- 3) Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan, dibuat menutup sendiri atau dilengkapi peralatan anti lalat, seperti kasa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

g. Pencahayaan :

- 1) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- 2) Disetiap ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc pada titik 90 cm dari lantai.
- 3) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan.

h. Ventilasi/penghawaan :

- 1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman.
- 2) Sejauh mungkin ventilasi harus cukup untuk :
 - a) Mencegah udara dalam ruangan terlalu panas
 - b) Mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit.
 - c) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

i. Ruangan pengolahan makanan :

- 1) Luas untuk tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pemberian.
- 2) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan sedikitnya 2 (dua) meter persegi untuk setiap orang pekerja.
- 3) Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, peturasan dan kamar mandi.
- 4) Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari bangsan tikus dan hewan lainnya.

j. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan:

- 1) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- 2) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak harus menggunakan larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dalam rendaman air mendidih dalam beberapa detik.
- 3) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh tikus dan hewan lainnya.

k. Tempat cuci tangan :

- 1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering.
- 2) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :
1 - 10 orang : 1 buah
dengan tambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 10 orang atau kurang.
- 3) Tempat cuci tangan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat bekerja.

l. Air bersih :

- 1) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasa boga.
- 2) Kualitas air bersih harus memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 01/Birhukmas/I/1975.

m. Jamban dan peturasan :

- 1) Jasa boga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat kesehatan serta memenuhi pedoman plumbing Indonesia.
- 2) Jumlah Jamban harus mencukupi sebagai berikut :
Jumlah karyawan: 1 - 10 orang : 1 buah
11 - 25 orang : 2 buah
26 - 50 orang : 3 buah
dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 25 orang.
- 3) Jumlah peturasan harus mencukupi sebagai berikut:
Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah
31 - 60 orang : 2 buah
dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 30 orang.

n. Kamar mandi :

- 1) Jasa boga harus dilengkapi kamar mandi dengan air kran mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi pedoman plumbing Indonesia.
- 2) Jumlahnya harus mencukupi kebutuhan paling sedikit 1 (satu) buah untuk 1 - 10 orang, dengan penambahan 1 (satu) buah setiap 20 orang.

o. Tempat sampah :

Tempat-tempat sampah seperti kantong plastik/kertas, bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

- p. Penanggung jawab jasa boga harus memelihara semua bangunan dan fasilitas/alat-alat dengan baik untuk menghindari kemungkinan terjadinya pencemaran terhadap makanan, akumulasi debu atau jasad renik, meningkatnya suhu, akumulasi sampah, berbiaknya serangga, tikus dan genangan-genangan air.

B. PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN

1. Jasa boga Golongan A 1 :

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan :

- 1) Memenuhi persyaratan umum.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

- a) Pengaturan ruang :
Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.
- b) Ventilasi/penghawaan :
 - 1) Bila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi yang dapat memasukkan udara segar.
 - 2) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
- c) Tempat cuci tangan :
Tersedia tempat cuci tangan yang permukaannya halus dan mudah dibersihkan.
- d) Penyimpanan makanan :
Untuk penyimpanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

2. Jasa boga golongan A 2

- a. Kriteria :
Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.
- b. Persyaratan :
 - 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 1.
 - 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:
 - a) Pengaturan ruang :
Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.
 - b) Ventilasi/penghawaan :
Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

c) Penyimpanan makanan :

Untuk penyimpanan makanan yang cepat busuk, harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari penyimpanan dingin yang khusus dipergunakan untuk keperluan tersebut.

d) Fasilitas ganti pakaian :

- 1) Bangunan harus dilengkapi dengan tempat penyimpanan dan ganti pakaian yang cukup.
- 2) Fasilitas ganti pakaian tersebut harus ditempatkan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasa boga golongan A 3

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 2
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:
 - a) Pengatur ruang :
Ruang tempat pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan rumah untuk tempat tinggal.
 - b) Ventilasi/penghawaan :
Pembuangan asap harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap dan cerobong asap.
 - c) Ruangan pengolahan makanan :
 - 1) Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.
 - 2) Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

d) Alat angkut dan wadah makanan :

- 1) Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan jadi.
- 2) Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- 3) Pada setiap kotak yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin penyehatan makanan.
- 4) Jasa boga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama dan nomor izin ditempat penyajian yang mudah diketahui umum.

4. Jasa boga golongan B

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A 3.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus seperti berikut:
 - a) Halaman :

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak) sebelum dialirkan ke septic tank atau tempat pembuangan lainnya.
 - b) L a n t a i :

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati, agar mudah dibersihkan dan tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran.

- c) Pengaturan ruang :
Memiliki ruangan kantor dan ruangan untuk belajar/kursus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
- d) Ventilasi/penghawaan :
Pembuangan asap dapur dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap.
- e) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :
 - 1) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - 2) Setiap peralatan dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
- f) Tempat cuci tangan :
Setiap ruangan pengolahan makanan dilengkapi 1 (satu) buah tempat cuci tangan yang diletakkan dekat pintu.
- g) Ruang pengolahan makanan :
 - 1) Tersedia ruangan tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruangan tempat penyimpanan bahan makanan mentah.
 - 2) Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -10°C sampai -5°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

5. Jasa boga golongan C

a. Kriteria :

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan B.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a) Ventilasi/penghawaan :
 - 1) Pembuangan asap dilengkapi dengan penang'kap asap (hood), alat pembuang asap, ce-robong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan se cara berkala.
 - 2) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
 - b) Fasilitas pencucian alat dan bahan :
 - 1) Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stain-less steel.
 - 2) Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).
 - c) Ruang pengolahan makanan :
 - 1) Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang diguna-kan seperti daging, telur, unggas, ikan sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.
 - 2) Tersedia gudang tempat penyimpanan makan an untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang mudah membusuk.
 - 3) Rak-rak penyimpanan makanan harus mudah dipindah-pindah dengan menggunakan roda-roda penggerak sehingga ruangan mudah di bersihkan.

Ditetapkan di : J A K A R T A
Pada tanggal : 6 Oktober 1986
MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

ttd

Dr. SUWARDJONO SURJANINGRAT

LAMPIRAN II
PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TENTANG PERSYARATAN KESEHATAN JASA BOGA
NOMOR : 712/MENKES/PER/X/1986
TANGGAL : 6 OKTOBER 1986

PERSYARATAN KESEHATAN MAKANAN, PENGOLAHAN
DAN PENYIMPANAN

A. PERSYARATAN KESEHATAN MAKANAN

1. Bahan makanan
 - a. Bahan yang akan diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - b. Bahan terolah yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong memenuhi persyaratan peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku.
2. Makanan terolah
 - a. Makanan yang dikemas
 - 1) Mempunyai label dan merek
 - 2) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
 - 3) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
 - 4) Belum kadaluarsa
 - 5) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
 - b. Makanan tidak dikemas
 - 1) Baru dan segar
 - 2) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - 3) Tidak mengandung bahan yang dilarang
3. Makanan jadi
 - a. Makanan tidak busuk, rusak atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya pengotoran lain.

- b. Memenuhi persyaratan bakteriologi berdasarkan ketentuan yang berlaku.
- c. Angka kuman E. coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
- d. Angka kuman E.coli pada minuman harus 0/100 ml contoh minuman.
- e. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

B. PERSYARATAN KESEHATAN PENGOLAHAN MAKANAN

1. Tenaga/karyawan pengolah makanan
 - a. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
 - b. Tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, kolera, tbc dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
 - c. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang baku.
2. Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a. Permukaan utuh (tidak cacat) dan mudah dibersihkan.
 - b. Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makanan.
 - c. Bila kontak dengan makanan, tidak mengeluarkan logam berat beracun yang membahayakan yaitu :
 - 1) Timah hitam (Pb)
 - 2) Arsenikum (As)
 - 3) Tembaga (Cu)
 - 4) Seng (Zn)
 - 5) Cadmium (Cd), dan
 - 6) Antimon (Stibrim).
 - d. Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang menutup sempurna.
 - e. Kebersihannya ditentukan dengan angka kuman E. coli sebanyak-banyaknya 100/cm² permukaan.

3. Cara pengolahan

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan :
 - 1) Sarung tangan plastik sekali pakai.
 - 2) Penjepit makanan.
 - 3) Sendok garpu.
- c. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan :
 - 1) Celemek/apron
 - 2) Tutup rambut dan mulut.
 - 3) Sepatu dapur
- d. Perilaku tenaga/karyawan selama bekerja :
 - 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 keperluannya.
 - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasa boga.

C. PERSYARATAN KESEHATAN PENYIMPANAN MAKANAN

1. Penyimpanan bahan mentah :

- a. Penyimpanan bahan mentah dilakukan dalam suhu sebagai berikut :

Jenis bahan makanan	digunakan untuk		
	3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu
a) Daging, ikan, udang dan olahannya	-5 ^o sampai 0 ^o C	-10 ^o sampai - 5 ^o C	kurang dari - 10 ^o C
b) Telor, susu dan olahannya	5 ^o sampai 7 ^o C	- 5 ^o sampai 0 ^o C	kurang dari -5 ^o C
c) Sayur, buah dan minuman	10 ^o C	10 ^o C	10 ^o C
d) Tepung dan biji	25 ^o C	25 ^o C	25 ^o C

- b. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10cm.
c. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan:80-90%.

2. Penyimpanan makanan terolah :
Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu $\pm 10^{\circ}$ C.
3. Penyimpanan makanan jadi :
- a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan.

- b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}\text{C}$ atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
 - c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C .
4. Cara penyimpanan makanan :
- a. 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.
 - b. Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah.

Ditetapkan di : J A K A R T A

Pada tanggal : 6 Oktober 1986

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK
INDONESIA

ttd

Dr. SUWARDJONO SURJANINGRAT