

## LEMBAR PENILAIAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN

NO.	SARANA	PEDAGANG 1		PEDAGANG 2		PEDAGANG 3	
		YA	TIDAK	YA	TIDAK	YA	TIDAK
1.	Pada waktu menjajakan makanan harus terlindungi dari debu dan pencemaran.	√		√		√	
2.	Sarana penjaja konstruksinya dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.	√		√		√	
3.	Sarana penjaja mudah dibersihkan.	√		√		√	
4.	Terdapat tempat penyimpanan jadi/siap disajikan.	√		√		√	
5.	Terdapat tempat penyimpanan peralatan.	√		√		√	
6.	Tersedia tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan).		√		√		√
7.	Tersedia tempat sampah.		√		√		√
<b>ALAT</b>							
8.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun.		√		√		√
9.	Peralatan setelah dicuci lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih.		√		√		√
10.	Peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.		√		√		√
11.	Pedagang tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.	√		√		√	
<b>PENJAMAH</b>							
12.	Penjamah tidak menderita penyakit mudah menular misal :	√		√		√	

**LAMPIRAN 3**

	batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.						
13.	Penjamah yang mempunyai luka pada tubuhnya menutup luka (pada luka terbuka / bisul atau luka lainnya).	√		√		√	
14.	Penjamah Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian (tangan bersih, rambut tidak terurai, kuku bersih dan dipotong, pakaian yang dipakai bersih).	√		√		√	
15.	Penjamah memakai celemek, dan tutup kepala.	√		√		√	
16.	Penjamah Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.		√		√		√
17.	Penjamah makanan memakai alas tangan.		√		√		√
18.	Penjamah ketika menjajakan makanan tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).	√		√		√	
19.	Penjamah tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.	√		√		√	
<b>PENYAJIAN MAKANAN</b>							
20.	Makanan jajanan yang disajikan dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan.	√		√		√	
21.	Makanan jajanan yang dijajakan dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.	√		√		√	
22.	Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.	√		√		√	
23.	Pembungkus makanan atau penutup makanan tidak ditiup oleh penjaja makanan.	√		√		√	
24.	Makanan jajanan yang diangkut, dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.	√		√		√	
25.	Makanan jajanan yang diangkut dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.	√		√		√	

**LAMPIRAN 3**

26.	Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.	√		√		√	
<b>NILAI</b>		19	7	19	7	19	7

**Kriteria :**

**Tidak memenuhi syarat: 26-38**

**Memenuhi syarat : 40-52**

PEDAGANG 1

JAWABAN YA :  $19 \times 2 = 38$

PEDAGANG 2

JAWAB YA :  $19 \times 2 = 38$

PEDAGAN 3

JAWABAN YA :  $19 \times 2 = 38$