



PERATURAN KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 2 TAHUN 2024
TENTANG
PENGAMANAN MAKANAN
DI LINGKUNGAN KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa Pusdokkes Polri sebagai unsur pendukung menyelenggarakan fungsi kedokteran kepolisian yang salah satu tugasnya melaksanakan pengamanan makanan di lingkungan Kepolisian Negara Republik Indonesia;
- b. bahwa dalam pelaksanaan pengamanan makanan membutuhkan peraturan yang sesuai standar dan dapat dipertanggungjawabkan;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Kepala Pusat Kedokteran dan Kesehatan Kepolisian Negara Republik Indonesia tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Kepolisian Negara Republik Indonesia;
- Mengingat : Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2002 Nomor 2);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan: PERATURAN KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Kepala Pusat Kedokteran dan Kesehatan Kepolisian Negara Republik Indonesia ini, yang dimaksud dengan:

1. Kepolisian Negara Republik Indonesia yang selanjutnya disebut Polri adalah alat negara yang berperan dalam memelihara keamanan dan ketertiban masyarakat, menegakkan hukum, serta memberikan perlindungan,

- pengayoman dan pelayanan kepada masyarakat dalam rangka terpeliharanya keamanan dalam negeri.
2. Pusat Kedokteran dan Kesehatan Polri yang selanjutnya disebut Pusdokkes Polri adalah unsur pendukung di bidang Kedokteran Kepolisian dan Kesehatan Kepolisian yang berada di bawah Kapolri.
 3. Bidang Kedokteran dan Kesehatan yang selanjutnya disebut Biddokkes adalah unsur pendukung dalam bidang kedokteran dan kesehatan yang berada di bawah Kapolda.
 4. Rumah Sakit Bhayangkara yang selanjutnya disebut Rumkit Bhayangkara adalah rumah sakit di lingkungan Polri yang menyelenggarakan kedokteran kepolisian dan kesehatan kepolisian bagi pegawai negeri pada Polri, keluarganya dan masyarakat umum.
 5. Kedokteran Kepolisian yang selanjutnya disebut Dokpol adalah penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi kedokteran beserta ilmu-ilmu pendukungnya untuk kepentingan tugas kepolisian.
 6. *Very Very Important Person* yang selanjutnya disingkat *VVIP* adalah orang yang sangat-sangat penting, yang dimuliakan dan diperlakukan secara khusus karena kedudukan, jabatan sebagai kepala negara/kepala pemerintahan atau setingkat, dan wakil presiden/wakil kepala pemerintahan.
 7. *Very Important Person* yang selanjutnya disingkat *VIP* adalah orang yang sangat penting karena kedudukan, jabatan, tingkat sosialnya sehingga mendapat perlakuan khusus.
 8. Operasi Pasukan adalah kegiatan terencana yang dilaksanakan oleh satuan Polri dengan sasaran, waktu, tempat dan dukungan logistik yang telah ditetapkan sebelumnya melalui perencanaan terinci.
 9. Peserta Didik adalah warga negara Indonesia dan/atau pegawai negeri pada Polri, warga negara lain yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan Polri di lembaga pendidikan Polri.
 10. Penanggung Jawab Makanan adalah seseorang yang ditunjuk untuk bertanggung jawab atas penyediaan makanan.
 11. Penyedia Makanan adalah pihak yang ditunjuk oleh penanggung jawab makanan untuk menyediakan makanan sampai dengan siap saji.
 12. Makanan Tidak Laik Saji dan Konsumsi adalah makanan yang tidak laik makan atau tidak laik disajikan berdasarkan hasil pemeriksaan pengamanan makanan.

Pasal 2

Pengamanan makanan bertujuan untuk mencegah potensi ancaman adanya racun/zat kimia beracun atau bahan biologis berbahaya yang sengaja dimasukkan dalam makanan dan minuman atau timbul akibat proses pengolahan, akibat sudah kadaluwarsa atau basi dan tidak laik saji dan konsumsi.

Pasal 3

Prinsip-prinsip dalam pengamanan makanan:

- a. higienis, yaitu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu;
- b. integritas, yaitu konsistensi berperilaku yang selaras dengan nilai, norma dan/atau etika organisasi, dan jujur dalam hubungan dengan atasan, rekan kerja, bawahan langsung, dan pemangku kepentingan, serta mampu mendorong terciptanya budaya etika tinggi, bertanggung jawab atas tindakan atau keputusan beserta risiko yang menyertainya;
- c. profesional, yaitu memerlukan kepandaian khusus untuk menjalankannya;
- d. objektif, yaitu keadaan yang sebenarnya tanpa dipengaruhi pendapat atau pandangan pribadi; dan
- e. akuntabilitas, yaitu kewajiban untuk bertanggung jawab kepada seseorang/organisasi yang memberikan amanat.

Pasal 4

Pengamanan makanan meliputi:

- a. pemeriksaan air minum;
- b. pemeriksaan dapur;
- c. pemeriksaan ruang makan;
- d. pemeriksaan peralatan makan;
- e. pemeriksaan kualitas bahan baku;
- f. pemeriksaan penyimpanan bahan baku;
- g. pemeriksaan pengolahan makanan;
- h. pemeriksaan distribusi makanan siap saji; dan
- i. pemeriksaan makanan siap saji.

Pasal 5

- (1) Pemeriksaan air minum sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf a, dilaksanakan dengan metode pengamatan secara fisik yang dilaksanakan dengan berpedoman pada SOP pemeriksaan air minum.
- (2) Pemeriksaan air minum sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan mengisi *checklist* pemeriksaan air minum.
- (3) Dalam hal pemeriksaan air minum dicurigai adanya kontaminasi, dilakukan pemeriksaan lanjutan di laboratorium yang telah terakreditasi.
- (4) SOP pemeriksaan air minum sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan formulir *checklist* pemeriksaan air minum sebagaimana dimaksud pada ayat (2), tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.

Pasal 6

- (1) Pengamanan makanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b sampai dengan huruf h, dilaksanakan dengan metode pengamatan secara fisik yang dilaksanakan dengan berpedoman pada SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.

- (2) Pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dilakukan dengan mengisi *checklist* pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.
- (3) SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan formulir *checklist* pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (2), tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.

Pasal 7

- (1) Pemeriksaan makanan siap saji sebagaimana dimaksud ayat (1) huruf i, dilaksanakan dengan metode:
 - a. organoleptik, yaitu pemeriksaan menggunakan indera manusia (melihat, meraba, mencium, mencicipi) dengan tujuan untuk meyakini makanan dan minuman tersebut laik untuk disajikan dan dikonsumsi serta mengetahui lebih dini zat-zat berbahaya tertentu yang tidak terdeteksi oleh pemeriksaan kimia;
 - b. kimiawi, yaitu pemeriksaan dengan menggunakan reagen tertentu untuk mendeteksi keberadaan bahan kimia beracun/berbahaya dalam makanan secara semi kuantitatif;
 - c. pemeriksaan makanan siap saji sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf i, berpedoman pada SOP pemeriksaan makanan siap saji.
- (2) Hasil pemeriksaan makanan siap saji sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf i, dituangkan dalam:
 - a. formulir *checklist* pemeriksaan makanan siap saji;
 - b. formulir BA-1;
 - c. formulir BA-2;
 - d. formulir BA-3; dan
 - e. tabel uji organoleptik dan kimiawi semi kuantitatif.
- (3) Dalam hal pemeriksaan dicurigai adanya makanan/minuman yang terkontaminasi, dilakukan pemeriksaan lanjutan di laboratorium yang telah terakreditasi.
- (4) SOP pemeriksaan makanan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1), huruf c, dan formulir *checklist* pemeriksaan makanan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (2), tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.

BAB II PENYELENGGARAAN PENGAMANAN MAKANAN

Pasal 8

Pengamanan makanan diselenggarakan untuk:

- a. VVIP;
- b. VIP;
- c. Operasi Pasukan;
- d. Peserta Didik; dan
- e. Situasi Tertentu.

Pasal 9

- (1) Penyelenggaraan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 dilakukan berdasarkan permintaan tertulis atau lisan.
- (2) Permintaan tertulis untuk kegiatan pengamanan makanan VVIP/VIP, Operasi Pasukan dan Peserta Didik.
- (3) Permintaan lisan dilakukan untuk pengamanan makanan Situasi Tertentu.

Pasal 10

Penyelenggaraan kegiatan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 dilaksanakan oleh:

- a. Pusdokes Polri;
- b. Biddokes;
- c. Rumkit Bhayangkara; dan
- d. Bagian Kesehatan yang ada pada satuan fungsi tertentu.

Pasal 11

- (1) Pengamanan makanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 dilaksanakan oleh petugas dalam bentuk tim.
- (2) Tim sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) terdiri:
 - a. ketua; dan
 - b. anggota.
- (3) Ketua sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, antara lain:
 - a. pangkat tertinggi dalam tim; dan
 - b. dokter umum atau spesialis.
- (4) Anggota sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b, meliputi:
 - a. dokter umum atau spesialis;
 - b. paramedis; dan
 - c. anggota lain yang diperlukan.
- (5) Tim pengamanan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), salah satu harus memiliki kompetensi/keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan.

BAB III TAHAPAN PENGAMANAN MAKANAN

Pasal 12

Prosedur pengamanan makanan dilaksanakan dengan tahapan:

- a. persiapan;
- b. pelaksanaan; dan
- c. pelaporan.

Bagian Kesatu Persiapan

Pasal 13

- (1) Tahapan persiapan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 huruf a, meliputi:
 - a. menyiapkan administrasi;
 - b. melaksanakan koordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan; dan
 - c. menyiapkan peralatan pemeriksaan pengamanan makanan dan sarana prasarana lainnya.
- (2) Administrasi pengamanan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, meliputi:
 - a. surat perintah; dan
 - b. surat perintah perjalanan dinas.

Bagian Kedua Pelaksanaan

Pasal 14

- (1) Pengamanan makanan VVIP sebagaimana yang dimaksud dalam Pasal 8 huruf a, diperlukan koordinasi petugas dengan Paspampres Republik Indonesia.
- (2) Pengamanan makanan untuk VVIP meliputi pemeriksaan makanan siap saji sesuai petunjuk dari Paspampres Republik Indonesia.
- (3) Hasil pemeriksaan/ pengamanan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dilaporkan kepada koordinator pengamanan makanan Paspampres Republik Indonesia.

Pasal 15

- (1) Pengamanan makanan VIP sebagaimana yang dimaksud dalam Pasal 8 huruf b, ketua tim pengamanan makanan Polri berkoordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan, serta ketua tim pengamanan makanan dari satuan lain yang ditugaskan.
- (2) Pengamanan makanan untuk VIP meliputi:
 - a. pemeriksaan dapur;
 - b. pemeriksaan ruang makan;
 - c. pemeriksaan peralatan makan;
 - d. pemeriksaan kualitas bahan baku;
 - e. pemeriksaan penyimpanan bahan baku;

- f. pemeriksaan pengolahan makanan;
 - g. pemeriksaan distribusi makanan siap saji; dan
 - h. pemeriksaan makanan siap saji.
- (3) Hasil pemeriksaan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dilaporkan kepada penanggung jawab makanan.

Pasal 16

- (1) Pengamanan makanan operasi pasukan dilaksanakan oleh ketua tim serta berkoordinasi dengan pimpinan operasi pasukan yang ada di tempat dan penanggung jawab makanan.
- (2) Pengamanan makanan pada operasi pasukan meliputi:
- a. pemeriksaan air minum; dan
 - b. pemeriksaan makanan siap saji operasi pasukan.
- (3) Hasil pemeriksaan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dilaporkan kepada penanggung jawab makanan dan pimpinan operasi pasukan di tempat.

Pasal 17

- (1) Pengamanan makanan peserta didik dilaksanakan oleh ketua tim serta berkoordinasi dengan pimpinan lembaga pendidikan dan pelatihan Polri dan penanggung jawab makanan.
- (2) Pengamanan makanan peserta didik, meliputi:
- a. pemeriksaan air minum;
 - b. pemeriksaan dapur;
 - c. pemeriksaan ruang makan;
 - d. pemeriksaan peralatan makan;
 - e. pemeriksaan kualitas bahan baku;
 - f. pemeriksaan penyimpanan bahan baku;
 - g. pemeriksaan pengolahan makanan;
 - h. pemeriksaan distribusi makanan siap saji; dan
 - i. pemeriksaan makanan siap saji.
- (3) Hasil pemeriksaan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dilaporkan kepada penanggung jawab makanan dan pimpinan lembaga pendidikan dan pelatihan Polri.

Pasal 18

- (1) Pengamanan makanan situasi tertentu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 huruf e, dilaksanakan sesuai permintaan atau perintah.
- (2) Pengamanan makanan situasi tertentu meliputi:
- a. pemeriksaan air minum;
 - b. pemeriksaan dapur;
 - c. pemeriksaan ruang makan;
 - d. pemeriksaan peralatan makan;
 - e. pemeriksaan kualitas bahan baku;
 - f. pemeriksaan penyimpanan bahan baku;
 - g. pemeriksaan pengolahan makanan;
 - h. pemeriksaan distribusi makanan siap saji; dan/atau

- i. pemeriksaan makanan siap saji.
- (3) Hasil pemeriksaan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dilaporkan kepada pemohon.

Bagian Ketiga Pelaporan

Pasal 19

- (1) Pelaporan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 huruf c, meliputi:
 - a. laporan kegiatan pengamanan makanan VVIP/VIP ditujukan kepada:
 - 1. Kapusdokkes Polri;
 - 2. Kabiddokkes; dan
 - 3. Karumkit Bhayangkara;
 - b. laporan kegiatan pengamanan makanan operasi pasukan ditujukan kepada:
 - 1. Kapusdokkes Polri;
 - 2. Kabiddokkes;
 - 3. Karumkit Bhayangkara;
 - 4. pimpinan operasi pasukan; dan
 - 5. Kepala Bagian Kesehatan yang ada pada satuan fungsi;
 - c. laporan kegiatan pengamanan makanan peserta didik ditujukan kepada:
 - 1. Kapusdokkes Polri;
 - 2. Kabiddokkes;
 - 3. Karumkit Bhayangkara; dan
 - 4. pimpinan lembaga pendidikan dan pelatihan Polri;
 - d. laporan kegiatan pengamanan makanan situasi khusus ditujukan kepada:
 - 1. Kapusdokkes Polri;
 - 2. Kabiddokkes; dan
 - 3. Karumkit Bhayangkara.
- (2) Hasil pelaporan dituangkan dalam format laporan sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.

BAB IV PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN

Pasal 20

- (1) Pengawasan dan pengendalian atas penyelenggaraan pengamanan makanan, dilakukan oleh:
 - a. Kapusdokkes Polri di tingkat Mabes Polri,
 - b. Kabiddokkes Polri di tingkat wilayah.
- (2) Pengawasan dan pengendalian sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dilaksanakan melalui kegiatan:
 - a. asistensi;
 - b. supervisi; dan
 - c. evaluasi.

BAB V
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 21

Peraturan Kapusdokkes Polri ini mulai berlaku pada tanggal disahkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 20 Desember 2024



Disahkan di Jakarta
pada tanggal 20 Desember 2024



REGISTRASI SETUM POLRI TAHUN 2024 NOMOR 10

LAMPIRAN
PERATURAN KEPALA PUSAT KEDOKTERAN
DAN KESEHATAN KEPOLISIAN NEGARA
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 2 TAHUN 2024
TENTANG
PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA

A. Standar Operasional Prosedur Pemeriksaan Air Minum

 MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP	: SOP/DKP./24/XII/2024/Pusdokkes
	Tanggal Pembuatan	: 02 Desember 2024
	Tanggal Revisi	: -
	Tanggal Pengesahan	: 03 Desember 2024
	Disahkan Oleh	: Kepala Pusat Kedokteran dan Kesehatan Polri
 Dr. dr. Asep Hendradjaja, Sp.An-Tl., Subsp.T.I (K), M.Kes. Inspektur Jenderal Polisi		
Nama SOP: Pemeriksaan Air Minum pada Pengamanan Makanan		

Dasar Hukum	Pelaksana
1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan; 3. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 tentang Kedokteran Kepolisian; 5. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2024 tentang Perubahan Kelima atas Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia.	1. Ketua tim; dan 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter; dan b. Paramedis Kualifikasi Pelaksana: harus memiliki kompetensi/keterampilan salah satu pelaksana harus dibuktikan dengan sertifikat pelatihan.
Keterkaitan	Peralatan/Perlengkapan 1. Tanda pengenal diri; 2. Surat perintah tugas pelaksana; 3. Alat pelindung diri; 4. ATK; 5. Senter; 6. Kamera; 7. Formulir <i>checklist</i> pemeriksaan air minum; dan 8. Peralatan pengambilan sampel air minum: a. 4 buah botol sampel terbuat dari kaca/plastik ukuran minimal 500 ml bertutup kedap air dan udara; b. kontainer pembawa botol sampel; c. cairan alkohol kadar minimal 70% minimal 500 ml; dan d. lembar segel/lakban.

Peringatan	Pencatatan dan Pendataan
Koordinasi dengan Kasatker dan atau penguang jawab makanan sebelum kegiatan dan setelah kegiatan	1. Mengarsipkan formulir <i>checklist</i> pemeriksaan air minum; dan 2. Dokumentasi fotografi.

No.	Kegiatan	Pelaksana					Baku Mutu		Ket	
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkt	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokes/ Kasubbid Dokpol/ kasubbid Yanmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
1.	Menerima permintaan pemeriksaan air minum pada pengamanan makanan.	<pre>graph TD; A([mulai]) --> B[]; B --> C[]; C --> D[]; D --> E{ };</pre>					a. Surat permintaan; dan b. Surat pemberitahuan.	10 menit	Disposisi permin- taan untuk ditindak- lanjuti	
2.	Mendistribusikan perintah dari pimpinan.						a. Surat permintaan; dan b. Surat pemberitahuan.	5 menit	Disposisi diterima	
3.	Menerima dan menindaklanjuti permintaan.						a. Surat permintaan; dan b. Surat pemberitahuan.	30 menit	Surat perintah untuk melaksa- nakan pemerik- saan air minum	

No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokesikes/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid Yanmeddokpol	Katun/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
4.	Melaksanakan dan mempersiapkan peralatan pemeriksaan air minum.						a. Surat perintah; b. Checklist peralatan.	60 menit	Alat pemeriksaan air minum lengkap	
5.	Melakukan koordinasi dengan Kasatker dan/atau penanggung jawab makanan.						a. Surat permintaan; dan b. Surat perintah.	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumen tasi	
6.	Memakai alat pelindung diri.						a. Masker medis mulut; b. Sarung tangan latex; dan c. Apron sekali pakai	5 menit	Petugas memakai APD	



No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumidat	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid Yanmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
7.	Melakukan pemeriksaan air minum secara fisik meliputi: Pemeriksaan air minum; dan Pemeriksaan wadah air minum.			Ya Tidak			a. ATK; b. Senter; c. Formulir checklist; d. Pemeriksaan air minum.	30 menit	Formulir checklist pemeriksaan air minum terisi	
8.	Mengambil sampel air minum untuk pemeriksaan secara kimawi dan mikrobiologi: a. sampel air minum diambil sebanyak: 2 botol, masing-masing sebanyak 500 ml, satu botol sampel untuk pemeriksaan mikrobiologi dan satu botol sampel untuk pemeriksaan kimawi.			Ya Tidak			Peralatan pengambilan sampel: a. 4 buah botol sampel terbuat dari kaca/plastik ukuran minimal 500 ml tertutup kedap air dan udara; b. kontainer pembawa botol sampel;	30 menit	Sampel air minum untuk pemeriksaan secara kimawi dan mikrobiologi siap	

No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu		Kct	
		Kapusdoks/ Kabiddoks/ Karumkit	Karaud	Karodokpol/ Kabiddoks/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid Yarnmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan		Waktu
9.	b. wadah sampel berupa botol kaca/plastik yang sudah di steril dengan Alkohol 70% dan dapat ditutup rapat dan disegel. Wadah sampel dilengkapi dengan label dan data rinci (jenis sampel, jenis pemeriksaan, lokasi dan waktu pengambilan).						c. cairan alkohol kadar minimal 70% minimal 500 ml; d. lembar segel/lakban. e. spidol permanen/ stiker label.		
10.	Melakukan dokumentasi kegiatan						Kamera	15 menit	Dokumentasi foto-grafi kegiatan pemeriksaan
	Membuka APD, membuang ke tempat sampah dan mencuci tangan.							5 menit	

No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokes/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid Yanmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu	Output
11.	Meminta tanda tangan saksi/ penanggung jawab makanan sesuai dalam formulir checklist pemeriksaan air minum.						a. ATK; b. Checklist pemeriksaan air minum.	1 menit	Formulir checklist pemeriksaan air minum ditanda- tangani saksi atau penang- gung jawab makanan
12.	Melaporkan hasil sementara kepada Kasatker dan atau penanggung jawab makanan.					Ya Tidak Ya	Checklist pemeriksaan air minum	5 menit	Laporan lisan tentang hasil pemeriksaan
13.	Menyetujui dan menandatangani formulir checklist pemeriksaan air minum						a. ATK; dan b. Checklist pemeriksaan air minum	10 menit	Formulir checklist pemeriksaan air minum disetujui dan ditanda- tangani ketua tim.

No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket
		Kapusdoks/ Kabiddoks/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoks/ Kasubbid dokpol/ Kasubbid vanmedokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu	
14.	Mengirim sampel yang sudah diambil kepada Laboratorium yang terakreditasi dan terintegrasi oleh Pemerintah Daerah dan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.					selesai	Surat permohonan pemeriksaan sampel secara kimia	60 menit	Formulir checklist pemeriksaan air minum ditandatangani saksi atau penanggung jawab makanan

Keterangan

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir : 
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi : 
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan : 
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman : 
5. Untuk mendeskripsikan arah proses kegiatan : 

B. Formulir *Checklist* Pemeriksaan Air Minum

KOPSTUK				
				
FORMULIR <i>CHECKLIST</i> PEMERIKSAAN AIR MINUM				
Tanggal : Nama Kegiatan : Tempat : Ketua Tim :				
NO	URAIAN	YA	TIDAK	KETERANGAN
1. Pemeriksaan wadah penampung air minum				
a.	wadah dalam keadaan bersih:			
	1) tidak ada kotoran/ binatang di dinding luar, dinding dalam dan dasar wadah;			LAIK/TIDAK LAIK*
	2) tidak ada lumut yang menempel pada dinding luar, dinding dalam; dan dasar wadah.			LAIK/TIDAK LAIK*
b.	wadah terdapat penutup yang melindungi air minum.			LAIK/TIDAK LAIK*
c.	wadah terbuat dari material yang tidak bisa berkarat dan tidak beracun.			LAIK/TIDAK LAIK*
d.	di sekitar wadah tidak ada zat/binatang yang dapat mengkontaminasi air minum.			LAIK/TIDAK LAIK*
e.	sumber sarana dan transportasi air terlindungi sampai dengan titik penggunaan oleh peserta didik.			LAIK/TIDAK LAIK*
f.	air minum tersedia setiap saat.			LAIK/TIDAK LAIK*
2. Pemeriksaan kualitas air minum				
a.	jernih;			LAIK/TIDAK LAIK*
b.	tidak berwarna;			LAIK/TIDAK LAIK*

	c.	tidak berbau; dan			LAIK/TIDAK LAIK*
	d.	tidak terdapat kotoran/ binatang dalam air minum.			LAIK/TIDAK LAIK*
3.	Pengambilan sampel untuk pemeriksaan laboratorium				
	a.	sampel untuk pemeriksaan kimia; dan			Jumlah sampel botol
	b.	sampel untuk pemeriksaan mikrobiologi.			Jumlah sampel botol

SAKSI/PENANGGUNG JAWAB
MAKANAN

KETUA TIM

(.....)

(.....)

Rekomendasi:

1. ₁
2. ₁
3. ₁
4. ₁
5. ₁

C. Standar Operasional Prosedur Pemeriksaan Dapur sampai dengan Distribusi Makanan Siap Saji

 MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP : SOP/DKP./25/XII/2024/Pusdokkes Tanggal Pembuatan : 02 Desember 2024 Tanggal Revisi : - Tanggal Pengesahan: 03 Desember 2024 Disahkan Oleh: Kepala Pusat Kedokteran dan Kesehatan Polri  KEPALA KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA Inspektur Jenderal Polisi Nama SOP: Pemeriksaan Dapur sampai dengan Distribusi Makanan Siap Saji pada Pengamanan Makanan
Dasar Hukum: 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan; 3. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 tentang Kedokteran Kepolisian; 5. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2024 tentang Perubahan Kelima atas Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia.	Pelaksana: 1. Ketua Tim; 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter; dan b. Paramedis. Kualifikasi Pelaksana: Salah satu pelaksana harus memiliki kompetensi/keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan.

Keterkaitan	Peralatan/Perlengkapan
	1. Alat Pengenal Diri; 2. Surat Perintah Tugas Pelaksana; 3. Alat Pelindung Diri; 4. ATK; 5. Kamera; dan 6. Formulir <i>checklist</i> pemeriksaan dapur sampel dengan distribusi makanan siap saji.
Peringatan	Pencatatan dan Pendataan
Koordinasi dengan Kasatker dan atau penanggung jawab makanan sebelum kegiatan dan setelah kegiatan	1. Mengarsipkan formulir <i>checklist</i> pemeriksaan dapur sampel dengan distribusi makanan siap saji; dan 2. Dokumentasi fotografi.

No.	Kegiatan	Pelaksana					Baku Mutu			Ket
		Kapusdokkes/ Kabiddokkes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokkes/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmed dokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu	Output	
1.	Menerima permintaan pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji pada pengamanan makanan.	mulai					a. Surat permintaan; dan b. Surat pemberitahuan.	10 menit	Disposisi permintaan untuk ditindaklanjuti	
2.	Mendistribusikan perintah dari pimpinan.						a. Surat permintaan; dan b. Surat pemberitahuan.	5 menit	Disposisi diterima	
3.	Menerima dan menindaklanjuti permintaan.						a. Surat permintaan; dan b. Surat pemberitahuan.	30 menit	Surat perintah untuk melaksanakan pemeriksaan air minum	

No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid Yanmed dokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
4.	Melaksanakan dan mempersiapkan peralatan/perengkapan pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji yang dibutuhkan						peralatan/per- engkapan	10 menit	Tersedianya peralatan/per- engkapan pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.	
5.	Melakukan koordinasi dengan Kasatker dan/atau penanggung jawab makanan						surat permintaan dan surat perintah	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumentasi.	
6.	Memakai alat pelindung diri						a. Masker medis mulut; b. Sarung tangan latex; dan c. Apron sekali pakai.	5 menit	Petugas memakai APD.	



No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmed dokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
7.	Melakukan pemeriksaan meliputi: a. pemeriksaan dapur; b. pemeriksaan ruang makan; c. pemeriksaan peralatan makan; d. pemeriksaan kualitas bahan baku; e. pemeriksaan penyimpanan bahan baku; f. pemeriksaan petugas pengolahan makanan; g. pemeriksaan pengalihan makanan; dan h. pemeriksaan distribusi makanan siap saji.					☐	a. ATK; b. Checklist pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.	60 menit	Formulir checklist pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji terisi.	
8.	Mendokumentasi fotografi kegiatan.					☐	c. Kamera	60 menit	Dokumentasi fotografi kegiatan pemeriksaan	



No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid Yanmedokpol	Dokter	Perawat	Kelengkapan	Waktu	Output
9.	Mem buka APD dan membuang ke tempat sampah dan mencuci tangan							5 menit	
10.	Menyetujui dan menandatangani formulir checklist pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.						a. ATK; dan b. Checklist pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.	10 menit	Formulir checklist pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji terisi, disetujui dan ditandatangani ketua tim.

No.	Kegiatan	Pelaksana					Baku Mutu			Ket
		Kapisdokkes/ Kabiddokkes/ Katumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokkes/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmeddokpol	Dokter	Perawat	Kelengkapan	Waktu	Output	
11.	Meminta tanda tangan saksi/penanggung jawab makanan sesuai dalam formulir <i>checklist</i> pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.				GERAKAN		a. ATK; b. <i>Checklist</i> pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.	1 menit	Formulir <i>checklist</i> pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji ditanda-tangani saksi/penanggungjawab makanan.	

Keterangan:

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman
5. Untuk mendeskripsikan arah proses kegiatan



D. Formulir *Checklist* Pemeriksaan Dapur Sampai Dengan Distribusi Makanan Siap Saji

KOPSTUK



FORMULIR CHECKLIST PEMERIKSAAN RUANG DAPUR SAMPAI DENGAN DISTRIBUSI MAKANAN SIAP SAJI

Tanggal :
Nama Kegiatan:
Tempat :
Ketua Tim :

NO	URAIAN	YA	TIDAK	KETERANGAN
1	Pemeriksaan Ruang Dapur			
a.	ruang dapur mudah dibersihkan			LAIK/TIDAK LAIK*
b.	jauh dari/terdapat sekat antara tempat pembuangan atau pengumpulan sampah/toilet/ tempat penyimpanan bahan-bahan non pangan untuk mencegah kontaminasi yang dapat menyebabkan pencemaran			LAIK/TIDAK LAIK*
c.	dapur dalam keadaan bersih:			
1)	tidak ada sampah di luar bak sampah sementara;			LAIK/TIDAK LAIK*
2)	bak sampah tidak berdekatan dengan peralatan dapur yang bersih dan bahan baku makanan; dan			LAIK/TIDAK LAIK*
3)	tidak ada binatang yang berpotensi membawa penyakit.			LAIK/TIDAK LAIK*
d.	terdapat sirkulasi dan ventilasi udara			LAIK/TIDAK LAIK*
e.	sarana pencucian peralatan:			
1)	menggunakan air bersih dan mengalir;			LAIK/TIDAK LAIK*
2)	sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan;			LAIK/TIDAK LAIK*
3)	proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi; dan			LAIK/TIDAK LAIK*
4)	sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan.			LAIK/TIDAK LAIK*

2. Pemeriksaan kualitas Bahan Baku Makanan				
a.	kondisi bahan baku dalam keadaan segar (warna, tekstur, bau, dan tidak tumbuh jamur kontaminan)			LAIK/TIDAK LAIK*
b.	bahan baku dalam kondisi bersih (tidak ada kotoran dan binatang)			LAIK/TIDAK LAIK*
c.	kondisi bahan baku makanan dalam kemasan:			
	1) mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar;			LAIK/TIDAK LAIK*
	2) tidak kedaluwarsa; dan			LAIK/TIDAK LAIK*
	3) bahan baku kemasan kaleng tidak mengembung, bocor, penyok dan berkarat			LAIK/TIDAK LAIK*
3. Pemeriksaan penyimpanan bahan baku makanan				
a.	Penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan:			
	1) bersih;			LAIK/TIDAK LAIK*
	2) tertata rapi;			LAIK/TIDAK LAIK*
	3) penataan bahan baku makanan tidak padat sehingga terdapat sirkulasi udara; dan			LAIK/TIDAK LAIK*
	4) terlindung dari debu, bahan kimia, dan binatang pembawa penyakit.			LAIK/TIDAK LAIK*
b.	semua bahan baku makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, tertutup dan terbuat dari bahan tara pangan (<i>food grade</i>).			LAIK/TIDAK LAIK*
c.	bahan baku makanan mentah/olahan dari hewan disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.			LAIK/TIDAK LAIK*
d.	bahan baku makanan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran disimpan pada suhu yang sesuai.			LAIK/TIDAK LAIK*
e.	bahan baku makanan yang berbau tajam dalam keadaan tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena matahari secara langsung.			LAIK/TIDAK LAIK*
f.	bahan baku makanan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya.			LAIK/TIDAK LAIK*
g.	suhu gudang bahan baku makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.			LAIK/TIDAK LAIK*

	h.	bahan baku makanan yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.			LAIK/TIDAK LAIK*
	i.	penyimpanan bahan baku makanan menerapkan prinsip <i>FIFO</i> (<i>first in first out</i>) yaitu bahan yang disimpan lebih dulu digunakan lebih dulu dan <i>FEFO</i> (<i>first expired first out</i>) yaitu bahan yang punya masa kedaluwarsa pendek digunakan lebih dulu.			LAIK/TIDAK LAIK*
	j.	tempat penerimaan bahan baku makanan dari distribusi terletak pada area yang bersih dan terhindar dari kontaminasi.			LAIK/TIDAK LAIK*
	k.	memiliki dokumentasi penerimaan bahan baku makanan.			LAIK/TIDAK LAIK*
4. Pemeriksaan Peralatan makan					
	a.	terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat			LAIK/TIDAK LAIK*
	b.	utuh, tidak rusak/retak/pecah			LAIK/TIDAK LAIK*
	c.	untuk peralatan makan sekali pakai (<i>disposable</i>) terbuat dari bahan tara pangan (<i>food grade</i>) dan tidak dipakai ulang; dan			LAIK/TIDAK LAIK*
	d.	peralatan yang sudah bersih disimpan dalam keadaan kering pada rak dan terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit.			LAIK/TIDAK LAIK*
5. Pemeriksaan pengolahan bahan baku makanan					
	a.	bahan baku makanan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air bersih dan mengalir sebelum dimasak;			LAIK/TIDAK LAIK*
	b.	penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan air berstandar kualitas air minum;			LAIK/TIDAK LAIK*
	c.	peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan bersih dan higienis;			LAIK/TIDAK LAIK*
	d.	makanan dimasak sampai matang sempurna;			LAIK/TIDAK LAIK*
	e.	peralatan masak dan makan aman serta tidak berbahaya bagi kesehatan (lapisan permukaan peralatan masak tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun/korosif);			LAIK/TIDAK LAIK*
	f.	makanan siap saji disimpan dalam tempat tertutup menghindari kontak dengan binatang pembawa penyakit;			LAIK/TIDAK LAIK*
	g.	makanan siap saji tidak dicampur dengan bahan baku makanan;			LAIK/TIDAK LAIK*
	h.	wadah penyimpanan makanan siap saji terpisah untuk setiap jenis makanan;			LAIK/TIDAK LAIK*

i.	makanan siap saji yang sudah dilakukan pemorsian (kemasan satu porsi) harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.			LAIK/TIDAK LAIK*
6. Pemeriksaan Ruang Makan				
a.	area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja dalam keadaan bersih;			LAIK/TIDAK LAIK*
b.	luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk (tidak berdesakan);			LAIK/TIDAK LAIK*
c.	seluruh dinding, lantai, dan sudut ruangan dapat dijangkau saat pembersihan;			LAIK/TIDAK LAIK*
d.	terhindar dari pencemaran (Bau, debu, asap, kotoran, binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya);			LAIK/TIDAK LAIK*
e.	ruang makan tidak berhubungan langsung dengan toilet atau ada upaya penyekatan; dan			LAIK/TIDAK LAIK*
f.	terdapat area cuci tangan di luar ruang makan.			LAIK/TIDAK LAIK*
7. Pemeriksaan distribusi makanan siap saji				
a.	distribusi makanan siap saji tidak dicampur dengan barang lain;			LAIK/TIDAK LAIK*
b.	alat/kendaraan distribusi makanan dalam keadaan bersih; dan			LAIK/TIDAK LAIK*
c.	alat/kendaraan distribusi tidak ada kontaminasi kotoran binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya.			LAIK/TIDAK LAIK*

keterangan: * lingkari yang dipilih

SAKSI/PENANGGUNG JAWAB
MAKANAN

KETUA TIM

(.....)

(.....)

Rekomendasi:

1. .
2. .
3. .
4. .
5. .

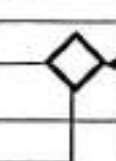
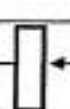
E. Standar Operasional Prosedur Pemeriksaan Makanan Siap Saji

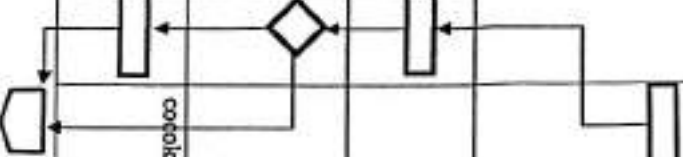
 MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP : SOP/DPK/26/XII/2024/Pusadokkes Tanggal Pembuatan : 02 Desember 2024 Tanggal Revisi : - Tanggal Pengesahan : 03 Desember 2024 Disahkan oleh  Kepala Pusat Kedokteran dan Kesehatan Polri  KEPALA Det. Ag. Hendradiana, Sp.An-Tl., Subsp.T.I (K), M.Kes. Inspektur Jenderal Polisi
Dasar Hukum: 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan; 3. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 tentang Kedokteran Kepolisian; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2024 tentang Perubahan Kelima atas Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia; 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan;	Nama SOP: Pemeriksaan Makanan Siap Saji pada Pengamanan Makanan Kualifikasi Pelaksana 1. Ketua Tim: a. Pangkat tertinggi dalam tim; dan b. Dokter umum/spesialis. 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter umum/spesialis; b. Paramedis; dan c. Anggota lain yang diperlukan. Kualifikasi Pelaksana: Salah satu pelaksana harus memiliki kompetensi/keterampilan penanganan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan. Peralatan/perengkapan: 1. Tanda pengenalan diri;

6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan; 7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2020 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 tentang Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan; 8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perise; 9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan.	2. Surat perintah petugas pelaksana; 3. Alat pelindung diri sekali pakai: a. masker medis; b. sarung tangan plastik/latex; c. penutup kepala; dan d. apron. 3. ATK; 4. Kamera; 5. formulir/blanko pemeriksaan makanan siap saji meliputi: a. formulir checklist pemeriksaan organoleptik; b. formulir BA-1; c. formulir BA-2; d. formulir BA-3; dan e. formulir Lampiran BA. 8. Perlengkapan pemeriksaan makanan siap saji terdiri dari: a. reagen <i>Food safety</i>; b. spuit suntik; c. tisu kering, tisu basah; d. plastik klip ukuran besar; e. plastik sampah ukuran besar; f. sendok plastik; g. wadah plastik sampel makanan; h. <i>blender</i>; i. makanan; j. tabung Reaksel kaca ukuran 15-20 ml, minimal 50 buah; k. rak Tabung Reaksel minimal 2 (dua) buah; l. corong kaca; m. gelas ukur 200 ml; n. kabel roll listrik; o. sabun cuci piring; p. spons cuci piring; q. sikat pembersih tabung reaksi; r. <i>coolbox</i> dan
Keterangan	

	s. air mineral kemasan; 9. meja dan kursi sesuai kebutuhan; 10. sumber listrik; dan 11. air bersih.
Peringatan 1. Koordinasi dengan Kasatker dan atau penanggung jawab makanan sebelum kegiatan dan setelah kegiatan; dan 2. Dalam hal pemeriksaan makanan siap saji VVIP, koordinator pemeriksaan makanan adalah Paspampres RI.	1. Mencatat dan Pendataan Pencatatan dan Pendataan 1. Mengarsipkan: a. Formulir checklist pemeriksaan organoleptik; b. Formulir BA-1; c. Formulir BA-2; d. Formulir BA-3; dan e. Lampiran Formulir BA. 2. Dokumentasi fotografi.

No.	Kegiatan	Pelaksana					Baku Mutu			Ket
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubiddokpol/ dokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu	Output	
1.	Menerima permintaan pemeriksaan makanan siap saji pada pengamanan makanan.	mulai					c. Surat permintaan; dan Surat pemberitahuan.	10 menit	Disposisi permintaan untuk ditindaklanjuti	
2.	Mendistribusikan perintah dari pimpinan.						c. Surat permintaan; dan a. Surat pemberitahuan.	5 menit	Disposisi diterima	
3.	a. Menerima dan menindaklanjuti permintaan.						c. Surat permintaan; dan a. Surat pemberitahuan.	30 menit	Surat perintah untuk melaksanakan pemeriksaan air minum	
4.	Mendatangi lokasi dan melakukan koordinasi dengan: b. Kasatker atau Paspampres RI; c. Penanggung Jawab Makanan; d. Penyedia Makanan.						b. Surat Permintaan; dan d. Surat Perintah.	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumentasi fotografi.	

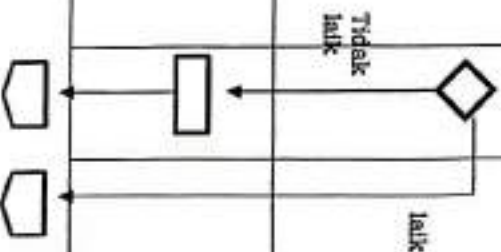
No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokkes/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmedokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu	
5.	Menyiapkan tempat, peralatan dan perlengkapan di lokasi pemeriksaan.					a. APD; b. ATK; c. Formulir Pemerik- saan; dan d. Perleng- kapan pemerik- saan.	10 menit	Tempat, peralatan dan perlengkapan siap digunakan.	
6.	Meminta daftar menu yang akan disajikan kepada penyedia makanan.						10 menit	Daftar menu makanan tersedia.	
7.	Mencocokkan sajian makanan yang disiapkan di meja saji dengan daftar menu makanan.			Tidak cocok		Daftar menu makanan		Kecocokan antara sajian makanan dengan daftar menu.	
8.	Mengonfirmasi ke penyedia makanan.							Menyesuaikan sajian makanan dengan daftar menu.	



No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu		Ket		
		Kapusdokkes/ Kabiddokkes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokkes/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid varmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota Kelengkapan	Waktu		Output	
9.	Menulis pada formulir lampiran-BA bagian nama bahan makanan/minuman jadi.						Formulir lampiran-BA.	Formulir lampiran-BA terisi.		
10.	Memakai alat pelindung diri berupa masker, sarung tangan dan penutup kepala.						Alat Pelindung Diri	5 menit	Petugas siap untuk melakukan pemeriksaan.	
11.	Mengambil sampel tiap jenis makanan/minuman masing-masing 3 sediaan (pemeriksaan secara organoleptik, kimawi, dan sampel pertinggal) dalam hal makanan siap saji berbentuk kemasan satu						Peralatan untuk ambil sampel makanan/minuman	10 menit	Sampel sudah diambil dalam 3 kelompok pemeriksaan organoleptik, kimawi, sampel pertinggal).	



No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu		Output	Ket
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokses/ Kasubiddokpol/ Kasubidyanmed dokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan		
	porisi/orang (contoh nasi box), dilakukan dengan cara mengambil 3 porisi secara acak untuk sampel pemeriksaan organoleptik, pemeriksaan kimiawi dan sebagai sampel pertinggal.								
12.	Melakukan pemeriksaan dengan metode organoleptik, kecuati mencicipi (mencicipi dilaksanakan setelah pemeriksaan metode kimiawi).						a. ATK; b. Formulir checklist pemeriksaan organoleptik	30 menit	Formulir checklist pemeriksaan organoleptik terisi.
13.	Mengisi dan menandatangani formulir BA-2 dan formulir BA-3.						a. formulir BA-2; b. formulir BA-3.	5 menit	Formulir BA-2 dan formulir BA-3 terisi dan ditandatangani



No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapuskdokes/ Kabiddokes/ Kerumkt	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubbidokpol/ Kasubbidvamed dokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
14.	Mengonfirmasi dan berkoordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan agar makanan tidak laik saji tidak disajikan.						a. formulir BA-2; b. formulir BA-3. c. Dokumentasi dan bukti pemeriksaan	5 menit	Makanan tidak laik saji tidak disajikan.	
15.	Memeriksa dengan metode kimiawi. a. mempersiapkan sampel 1) mengambil sampel cair yang berwarna sebanyak 30 ml, kemudian tambahkan 4 ml larutan Careez 1 dan 2, aduk menggunakan sendok.						a. Larutan Careez; dan b. Perlengkapan food safety.	5 menit	Sampel cair terisi zat Careez.	



No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapusdoks/ Kabiddoks/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksices/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmedokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
2)	memberi label rak tabung reaksi pada 7 lubang yaitu: a) pembanding; b) arsen; c) nitrit; d) formaldehid; e) sianida; f) rhodamin b; dan g) methanil yellow.						Perlengkapan food safety;	5 menit	Rak tabung reaksi diberi label.	
3)	mengambil masing-masing 5 ml cairan sampel di masukkan ke dalam 7 tabung: a) tabung pembanding; b) tabung arsen; c) tabung nitrit; d) tabung formaldehid; e) tabung sianida; f) rhodamin b; dan g) methanil yellow. Tabung diletakkan pada rak sesuai label pada rak.						Perlengkapan food safety;	5 menit	Sampel makanan terkumpul berdasarkan jenis makanan.	

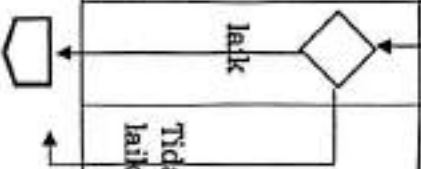


No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu		Ket
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumid	Karadokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu	Output
4)	sampel makanan dari tiap-tiap menu dikumpulkan menjadi beberapa sediaan berdasarkan jenis makanannya (daging/olahan daging, tahu/tempe/olahan non daging, sayur/buah segar, nasi, kue/roti, saus).				☐	Perlengkapan food safety;	5 menit	Sampel siap.
5)	masing-masing sediaan sampel diambil sekitar 10-20 gr, tambahkan 100 cc Air Mineral dalam kemasan, lalu dihaluskan dan disaring, kemudian tambahkan 4 ml larutan Careez 1 dan 2, aduk dengan sendok.				☐	Perlengkapan food safety;	5 menit	a. Sampel menjadi homogen; b. Sampel homogen untuk pembuatan pending siap.



No.	Kegiatan	Pelaksana					Balok Mutu		Ket
		Kapuskokes/ Kabiddokes/ Karumkot	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokskes/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelangka pan	Waktu	Output
6)	mengambil masing-masing 5 cc campuran homogen ke dalam 7 tabung: a) tabung pembanding; b) tabung arsen; c) tabung nitrit; d) tabung formaldehid; e) tabung sianida; f) tabung rhodamin b; dan g) tabung methanil yellow. Letakkan tabung berurutan pada rak.								
	b. memeriksa masing-masing kandungan zat mengikuti petunjuk pada kertas manual sesuai reagen yang digunakan							Sesuai petunjuk manual	

No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket
		Kapuskdokes/ Kabiddokes/ Karumidit	Karaid	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmedokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu	Output
	c. analisis hasil pemeriksaan dengan cara membandingkan warna pada tabung dengan tabel warna sesuai reagen yang digunakan atau mengikuti petunjuk pada kertas manual sesuai reagen yang digunakan.							Sesuai petunjuk manual	
16.	Menyimpulkan hasil pemeriksaan kimia wi secara keseluruhan.						Hasil pemeriksaan reagen Arsen, Nitrit, Sianida, Formaldehida, Rhodamin B, Metanil Yellow.		Jika ada salah satu hasil pemeriksaan menunjukkan kadar melebihi ambang batas.



No.	Kegiatan	Pelaksana				Kelengkapan	Waktu	Output	Ket	
		Kapuskokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokskes/ Kasubbiddokpol/ Kasubbiddynamed dokpol	Katim/ Dokter					Anggota
17.	Mengisi formulir BA-2, BA-3 dan lampiran BA bagian uji kimia/semi kuantitatif						a. Formulir BA-2; b. Formulir BA-3; dan c. Lampiran BA	10 menit	Formulir BA-2 dan lampiran BA bagian uji kimia/semi kuantitatif terisi dan ditandatangani	
18.	Melakukan pemeriksaan organoleptik dengan mencicipi makanan.							5 menit		
19.	Mengisi BA-2, BA-3 dan lampiran BA bagian uji organoleptik bagian uji organoleptik						a. Formulir BA-2; b. Formulir BA-3; dan c. Lampiran BA	10 menit	Formulir BA-2 dan formulir BA-3 dan lampiran BA bagian uji organoleptik terisi dan ditandatangani.	

No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkt	Kataud	Karodokpol/ Kabiddokes/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid Yanmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
20.	Mengkonfirmasi dan berkoordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan agar makanan tidak laik saji tidak disajikan.				selesai					
21.	Mengisi dan menandatangani formulir hasil pemeriksaan: a. Formulir BA-1; b. Formulir lampiran BA bagian keterangan.						a. Formulir BA-1; dan b. Formulir lampiran BA.	10 menit	Formulir BA-1 dan lampiran BA terisi dan ditandatangani.	
22.	Mengoordinasikan dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan bahwa makanan laik saji. Untuk pengamanan makanan VVIP, melaporkan hasil kepada Paspampres.						Formulir hasil pemeriksaan.	5 menit	Makanan boleh disajikan	



No	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapusdoks/ Kabiddoks/ Kerumit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubbid Dokpol/ Kasubbid Yarmeddokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
23.	Mengkoordinasikan dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan bahwa makanan tidak laik saji. Untuk pengamanan VVIP, melaporkan hasil kepada Paspampres.						Formulir hasil pemeriksaan	10 menit	Makanan tidak	
24.	Mengambil sampel makanan yang tidak laik saji untuk dikirim ke laboratorium rujukan.							5 menit		
25.	Mengirim sampel ke laboratorium rujukan.							PM		
26.	Mem bawa sampel pertinggal ke dalam cool box yang berisi pendingin.						a. Cool Box/ Kontainer, dan b. Es pendingin.	PM	Sampel pertinggal disimpan dalam freezer pendingin.	

No.	Kegiatan	Pelaksana				Baku Mutu			Ket	
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Katand	Karodokpol/ Kabiddokes/ Kasubid Dokpol/ Kasubid Yanmedokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
27.	Merapikan, mencuci, dan menyimpan kembali peralatan yang telah digunakan.						a. Air bersih; dan b. Sabun Cuci.	2 menit	Peralatan bersih	
28.	Membuang sisa hasil pemeriksaan pengamanan makanan ke tempat sampah.						Tempat sampah	2 menit	Meja pemeriksaan bersih	
29.	Melaporkan kepada Kasatker atau Paspampres RI dan atau penanggung jawab makanan bahwa kegiatan sudah selesai.						Formulir hasil pemeriksaan.	5 menit	Tim meninggalkan lokasi.	
30.	Menyimpan sampel pertinggal di freezer lemari pendingin dalam waktu 2 x 24 jam.							2 x 24 jam		
31.	Menerima laporan keracunan makanan yang diperiksa.									

No.	Kegiatan	Pelaksana					Baku Mutu		Ket	
		Kapusdokes/ Kabiddokes/ Karumkit	Kataud	Karodokpol/ Kabiddoksikes/ Kasubbid Dokpol/ Yanmedokpol	Katim/ Dokter	Anggota	Kelengkapan	Waktu		Output
32.	Memerintahkan agar sampel pertinggal dikirim ke laboratorium rujukan.				selesai		a. Laporan kejadian dugaan keracunan; dan b. Surat permohonan pengirimman sampel.	PM	Sampel pertinggal dikirim ke laboratorium rujukan.	
33.	Membersihkan sampel pertinggal dibersihkan.				selesai			2 menit		

Keterangan

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman
5. Untuk mendeskripsikan arah proses kegiatan



F. Formulir *Checklist* Pemeriksaan Makanan Siap Saji

KOPSTUK				
				
FORMULIR CHECKLIST PEMERIKSAAN MAKANAN SIAP SAJI DENGAN METODE ORGANOLEPTIK				
Tanggal :				
Nama Kegiatan:				
Tempat :				
Ketua Tim :				
NO	URAIAN	YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Makanan siap saji tidak berubah warna (selain warna makanan itu sendiri)			LAIK/TIDAK LAIK*
2.	Pada makanan siap saji tidak terdapat kontaminan (jamur, serangga/binatang, kotoran lain)			LAIK/TIDAK LAIK*
3.	Tidak tercium bau busuk/bau lain selain bau makanan itu sendiri			LAIK/TIDAK LAIK*
4.	Tidak terdapat rasa lain selain rasa masakan itu sendiri			LAIK/TIDAK LAIK*
5.	Makanan disajikan tidak dekat daerah yang berpotensi memberikan pencemaran/kontaminasi			LAIK/TIDAK LAIK*
6.	Makanan disajikan dalam wadah tertutup/bisa ditutup dan berkualitas tara pangan (<i>food grade</i>)			LAIK/TIDAK LAIK*
7.	Alat makan dalam keadaan bersih			LAIK/TIDAK LAIK*
8.	Dekorasi atau hiasan tidak mengontaminasi makanan			LAIK/TIDAK LAIK*
SAKSI/PENANGGUNG JAWAB MAKANAN			KETUA TIM	
(.....)			(.....)	

Rekomendasi:

1. :

2. :

3. :

4. :

5. :

G. Formulir BA-1

KOPSTUK



BERITA ACARA
PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN DAN/ATAU
MAKANAN JADI DAN/ATAU MINUMAN
NO: BA-1/ /KES.3./20..... /SATKER

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,.....
pangkat....., NRP/NIP,
jabatan....., pada.....
.....(SATKER) dan disaksikan
oleh..... pangkat.....
NRP/NIP,....., maka pada hari.....
tanggal....., bulan....., tahun dua ribu dua
puluh..... pukul..... waktu Indonesia bagian,.....
bertempat di telah melakukan
pemeriksaan uji organoleptik dan uji kimiawi semi kuantitatif
terhadap bahan makanan dan/atau makanan jadi.

Selanjutnya hasil uji dan hasil pemeriksaan dapat dilihat pada tabel
uji dan hasil bahan makanan dan/atau makanan jadi pada halaman
berikutnya

KESIMPULAN

Berdasarkan pemeriksaan uji organoleptik dan uji kimiawi yang
dilaksanakan pada hari ini, maka terhadap bahan makanan
nomor.....sampai dengan..... pada tabel uji dan
hasil bahan makanan dan/atau makanan jadi **LAIK** untuk disajikan
dan/atau dikonsumsi.

Demikianlah Berita Acara ini dibuat dan telah kami uraikan
dengan sejujur-jujurnya serta menggunakan keilmuan yang sebaik-
baiknya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

SAKSI 1

SAKSI 2

KETUA TIM

PENGAMANAN MAKANAN

(.....) (.....) (.....)

H. Formulir BA-2

KOPSTUK



BERITA ACARA
PENAHANAN BAHAN MAKANAN DAN/ATAU
MAKANAN JADI DAN/ATAU MINUMAN
NO: BA-2/ /KES.3./20..... /SATKER

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,.....
pangkat....., NRP/NIP,
jabatan....., pada.....
.....(SATKER) dan disaksikan
oleh pangkat
NRP/NIP,....., maka pada hari
tanggal, bulan, tahun dua ribu dua
puluh.....pukul..... waktu indonesia bagian.....
bertempat di telah
melakukan pemeriksaan uji organoleptik dan uji kimiawi semi
kuantitatif terhadap bahan makanan dan/atau makanan jadi.

Selanjutnya hasil uji dan hasil pemeriksaan dapat dilihat pada
tabel uji dan hasil bahan makanan dan/atau makanan jadi pada
halaman berikutnya

KESIMPULAN

Berdasarkan pemeriksaan uji organoleptik dan uji kimiawi yang
dilaksanakan pada hari ini, maka terhadap bahan makanan
nomor.....sampai dengan..... pada tabel uji dan
hasil bahan makanan dan/atau makanan jadi **TIDAK LAIK** untuk
disajikan dan/atau dikonsumsi dan terhadapnya kemudian
ditahan untuk sementara waktu.

Demikianlah Berita Acara ini dibuat dan telah kami uraikan
dengan sejujur-jujurnya serta menggunakan keilmuan yang
sebaik-baiknya untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

SAKSI 1

SAKSI 2

KETUA TIM

PENGAMANAN MAKANAN

(.....) (.....) (.....)

I. Formulir BA-3

KOPSTUK



BERITA ACARA
PENYEGELAN BAHAN MAKANAN DAN/ATAU
MAKANAN JADI DAN/ATAU MINUMAN
NO: BA-3/ /KES.3./ 20..... /SATKER

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,.....
pangkat....., NRP/NIP,
jabatan....., pada.....
.....(SATKER) dan disaksikan oleh
.....
pangkat....., NRP/NIP,
maka pada hari, tanggal, bulan
....., tahun dua ribu dua puluh.....
pukul..... waktu Indonesia bagian,..... bertempat
ditelah melakukan
pemeriksaan uji organoleptik dan uji kimiawi semi kuantitatif
terhadap bahan makanan dan/atau makanan jadi sebagaimana
tercantum dalam label uji fisik.

Selanjutnya untuk pemeriksaan laboratorium lebih lanjut, maka
barang bukti berupa bahan makanan dan/atau minuman tersebut
kami bungkus dan segel dengan rincian sebagai berikut:

.....
.....
.....
.....
.....

Demikianlah Berita Acara ini dibuat dan telah kami uraikan
dengan sejujur-jujurnya serta menggunakan keilmuan yang
sebaik-baiknya untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

SAKSI 1

SAKSI 2

KETUA TIM

PENGAMANAN MAKANAN

(.....) (.....) (.....)

Lampiran BA...../...../KES.3/20...../SATKER

[illegible]

(.....)

K. Format Laporan

KOPSTUK



**LAPORAN HASIL KEGIATAN
PELAKSANAAN PENGAMANAN MAKANAN
DI**

T.A.

KOPSTUK



**LAPORAN HASIL KEGIATAN
PELAKSANAAN PENGAMANAN MAKANAN
DI**

Hari Tanggal..... Bulan..... Tahun

- I. PENDAHULUAN
 - A. Umum
 - B. Dasar
 - C. Maksud dan Tujuan
 - D. Ruang Lingkup
 - E. Tata Urutan
- II. PELAKSANAAN KEGIATAN
- III. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN
- IV. KESIMPULAN DAN SARAN
- V. PENUTUP

LAMPIRAN

- A. Dokumentasi Foto Kegiatan Pengamanan Makanan
- B. Formulir Berita Acara
- C. Formulir *Checklist* Pengamanan Makanan
- D. Surat Perintah

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 20 Desember 2024



KEPALA PUSAT KEDOKTERAN
DAN KESEHATAN POLRI,

ASEP HENDRIANA