

NOTA DINAS
NOMOR : 018/RSMU/GZ/X/2024

Yth : Zainal Arifin, A.Md.PK (GM PENUNJANG MEDIS)
Dari : Uswatun Chasanah, S.Pd
Hal : permohonan realisasi program kerja
Sifat : PENTING
Tanggal Nota : 31-10-2024

Isi :
Sehubungan dengan persyaratan bangunan pada Permenkes Jasa Boga no 1096 tahun 2011 yang menyebutkan bahwa " Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (conus) agar mudah dibersihkan"
untuk itu kami mengajukan realisasi program kerja untuk memperbaiki sudut pertemuan antara lantai dan dinding di ruang dapur Instalasi gizi dengan anggaran yang tertera pada RBA 2024 sebesar Rp. 50.000.000,-
Demikian permohonan kami atas persetujuan dan kebijaksanaanya kami sampaikan terima kasih

Hormat Kami,
MANAGER MANAGER INSTALASI GIZI

Uswatun Chasanah, S.Pd

Jawaban :
Zainal Arifin, A.Md.PK (06-11-2024)
Setuju untuk ditindaklanjuti. Silakan berkoordinasi dengan IPSRS. Terimakasih



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 3 -

B. JASABOGA GOLONGAN B

1. Kriteria

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

2. Persyaratan teknis

a. Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3.

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

1) Halaman

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

2) Lantai

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan.

3) Pengaturan ruang

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

4) Ventilasi/penghawaan

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

5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan

(a). Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.

(b). Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.

(c). Tempat cuci tangan

Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.

(d). Ruang pengolahan makanan

(1) Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.

(2) Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

C. JASABOGA GOLONGAN C

1. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.