

**DETIL PERYARATAN DAN ALUR PROSES  
SERTIFIKAT LAIK SEHAT (SLS)**

1. JENIS PELAYANAN :	Sertifikat Laik Sehat Bagi Pelaku Usaha Tempat Akomodasi (Hotel, Villa dll), Tempat Hiburan (Klub Malam dan Karaoke), Tempat Rekreasi (Kawasan Pariwisata dll) dan Tempat Olahraga (Gelanggang Olahraga dll)
2. DASAR HUKUM :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UU No. 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan</li> <li>2. UU No 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja</li> <li>3. PP No 5 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko</li> <li>4. Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan</li> <li>5. Permenkes No. 2 Tahun 2023 Tentang Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 14 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan</li> </ol>
3. PERSYARATAN :	<p>PERSYARATAN UMUM (Format Terlampir) :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nama Pengusaha atau Penanggungjawab Usaha</li> <li>2. Jenis Usaha (Pilih sesuai dengan KBLI)</li> <li>3. Nama Tempat Usaha</li> <li>4. Alamat Tempat Usaha</li> <li>5. Jumlah Penjamah Pangan</li> <li>6. Jumlah Petugas Kebersihan (<i>Cleaning Service</i>)</li> <li>7. Jumlah Penjamah Pangan dan Petugas Kebersihan yang memiliki sertifikat pelatihan</li> <li>8. Fotocopy KTP Penanggungjawab Usaha</li> </ol> <p>PERSYARATAN KHUSUS :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hasil Pemeriksaan Laboratorium SBMKL (Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan) meliputi media air minum/bersih, kualitas udara, makanan, peralatan masak/makan dan penjamah makanan (masa berlaku selama 1 bulan)</li> <li>2. Pemenuhan persyaratan sarana dan prasarana kesehatan pangan dengan menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes No. 14 Tahun 2021</li> <li>3. Sertifikat kursus Keamanan Pangan Siap Saji bagi pemilik/penanggungjawab usaha</li> <li>4. Sertifikat kursus Keamanan Pangan Siap Saji bagi tenaga penjamah makanan</li> <li>5. Sertifikat pelatihan kebersihan bagi tenaga kebersihan/<i>Cleaning Service</i></li> </ol>
4. PROSEDUR :	1. Pelaku Usaha mendaftarkan usahanya ke <a href="http://WWW.OSS.GO.ID">WWW.OSS.GO.ID</a> dan membuat Nomor Induk Berusaha (NIB) sesuai dengan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI).

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Bila ada kesulitan terkait proses permohonan Sertifikat Laik Sehat, pelaku usaha dapat berkonsultasi ke Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) dan atau Dinas Kesehatan/Puskesmas setempat</li> <li>3. Setelah memenuhi persyaratan administrasi umum sesuai kegiatan usahanya, Pelaku Usaha dapat melakukan permohonan Sertifikat Laik Sehat sesuai persyaratan yang diminta di halaman web OSS.</li> <li>4. Survey lokasi dan Inspeksi Kesehatan Lingkungan tempat usaha ybs oleh tenaga kesehatan (Puskesmas/Dinas Kesehatan)</li> <li>5. Pengambilan Sampel berupa makanan, kualitas udara, air (bersih dan minum), usap alat masak/makan dan <i>Rectal Swab</i> tenaga penjamah makanan.</li> <li>6. Pemeriksaan sampel di laboratorium yang dirujuk (laboratorium terakreditasi).</li> <li>7. Bila hasil pemeriksaan sampel menunjukkan hasil tidak memenuhi syarat, maka akan dilakukan pengulangan pengambilan sampel serta dilakukan pembinaan terlebih dahulu.</li> <li>8. Bila hasil pemeriksaan sampel menunjukkan hasil memenuhi syarat, proses sertifikat laik sehat dapat dilanjutkan ke web OSS</li> <li>9. Tim Teknis Verifikator (Dinas Kesehatan) akan melakukan verifikasi usulan permohonan pelaku usaha di OSS dan apabila persyaratan telah memenuhi syarat, maka Dinas Kesehatan akan menerbitkan Surat Rekomendasi Penerbitan SLS.</li> <li>10. Tim Unit Perijinan (DPMPTSP) akan melakukan verifikasi usulan permohonan pelaku usaha yang sudah diverifikasi oleh tim teknis verifikator (Dinas Kesehatan) di web OSS</li> <li>11. Penerbitan Sertifikat Laik Sehat (siap cetak oleh pelaku usaha) di web OSS dan masa berlaku selama 3 tahun</li> </ol>
5. WAKTU PELAYANAN :	+14 hari, disesuaikan dengan hasil pemeriksaan sampel di laboratorium.

KAB. B...