

**DETIL PERYARATAN DAN ALUR PROSES
SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI (SLHS)**

1. JENIS PELAYANAN :	Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Bagi Pelaku Usaha Restoran (56101), Jasa Boga/Catering (56290, 56210), Industri Tempe Kedelai (10391) dan Tahu Kedelai (10392) & Depot Air Minum Isi Ulang (11052)
2. DASAR HUKUM :	1. UU No. 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan 2. UU No 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja 3. PP No 5 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko 4. Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan 5. Permenkes No. 2 Tahun 2023 Tentang Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 14 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan
3. PERSYARATAN :	PERSYARATAN UMUM (Format Terlampir) : 1. Nama Pengusaha atau Penanggung Jawab Usaha 2. Jenis Tempat Pengolahan Pangan (pilih yang sesuai : Jasa Boga Gol. A/B/C, Restoran, Depot Air Minum) 3. Nama Tempat Pengolahan Pangan 4. Alamat Tempat Pengolahan Pangan 5. Jumlah Penjamah Pangan atau Operator Depot Air Minum 6. Jumlah Penjamah Pangan atau Operator Depot Air Minum yang memiliki sertifikat pelatihan 7. Fotocopy KTP Penanggungjawab Usaha PERSYARATAN TEKNIS : 1. Hasil Pemeriksaan Laboratorium SBMKL (Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan) meliputi media air minum/bersih, makanan, peralatan masak/makan dan penjamah makanan (masa berlaku selama 1 bulan) 2. Pemenuhan persyaratan sarana dan prasarana kesehatan pangan dengan menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes No. 14 Tahun 2021 3. Sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji bagi Penjamah Makanan dengan ketentuan sbb: a. Restoran minimal 50% b. Jasaboga gol. A minimal 20% c. Jasaboga gol. B minimal 50% d. Jasaboga gol. C minimal 100% e. TPP Tertentu minimal 50% 4. Sertifikat kursus higiene sanitasi makanan bagi pemilik/pengelola/penanggungjawab TPP

4. PROSEDUR :	1. Pelaku Usaha mendaftarkan usahanya ke WWW.OSS.GO.ID dan membuat Nomor Induk Berusaha (NIB) sesuai dengan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI). 2. Bila ada kesulitan terkait proses permohonan Sertifikat Laik Higiene, pelaku usaha dapat berkonsultasi ke Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) dan atau Dinas Kesehatan/Puskesmas setempat 3. Setelah memenuhi persyaratan administrasi umum sesuai kegiatan usahanya, Pelaku Usaha dapat melakukan permohonan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi sesuai persyaratan yang diminta di halaman web OSS. 4. Survey lokasi dan Inspeksi Kesehatan Lingkungan tempat usaha ybs oleh tenaga kesehatan (Puskesmas/Dinas Kesehatan) 5. Pengambilan Sampel berupa makanan, air (bersih dan minum), usap alat masak/makan dan <i>Rectal Swab</i> tenaga penjamah makanan. 6. Pemeriksaan sampel di laboratorium yang dirujuk (laboratorium terakreditasi). 7. Bila hasil pemeriksaan sampel menunjukkan hasil tidak memenuhi syarat, maka akan dilakukan pengulangan pengambilan sampel serta dilakukan pembinaan terlebih dahulu. 8. Bila hasil pemeriksaan sampel menunjukkan hasil memenuhi syarat, proses sertifikat laik hygiene sanitasi dapat dilanjutkan ke web OSS 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 SLHS. 10. Tim Unit Perijinan (DPMPTSP) akan melakukan verifikasi usulan permohonan pelaku usaha yang sudah diverifikasi oleh tim teknis verifikator (Dinas Kesehatan) di web OSS 11. Penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (siap cetak oleh pelaku usaha) di web OSS dan masa berlaku selama 3 tahun
5. WAKTU PELAYANAN :	+14 hari, disesuaikan dengan hasil pemeriksaan sampel di laboratorium.