

PEDOMAN OBSERVASI

No	Uraian	Keterangan		Ket
		Ya	Tidak	
PEMILIHAN BAHAN MAKANAN				
1	Daging, susu, telur ikan/udang, buah dan sayuran dalam keadaan baik, segar, tidak rusak, tidak berubah bentuk, dan warna.			
2	Tepung dan biji-bijian dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.			
3	Bahan makanan yang terolah (makanan kaleng/kemasan, makanan botol, dan bumbu-bumbu) terdaftar pada Departemen Kesehatan.			
4	Makanan olahan pabrik mempunyai label merk, kemasan tidak rusak/pecah/kembung, dan belum kadaluarsa.			
5	Makanan kue tidak berjamur, tidak mengandung zat warna dan bahan tambahan makanan.			
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN				
1	Tempat penyimpanan makanan bersih dan terhindar dari kontaminasi serangga maupun bahan berbahaya.			
2	Bahan makanan ditempatkan berdasarkan golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.			
3	Penyimpanan memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO.			
4	Terdapat pembukuan dan kartu stok pada penyimpanan bahan makanan.			
5	Penyimpanan makanan sesuai jenis bahan makanan.			
6	Bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding, dan langit-langit.			
7	Pintu gudang penyimpanan bahan selalu terkunci.			
PENGOLAHAN MAKANAN				
1	Tempat pengolahan makanan terhindar dari resiko			

No	Uraian	Keterangan		Ket
		Iya	Tidak	
	pencemaran (lalat, kecoa, tikus, dan hewan lainnya).			
2	Membuang/ memisahkan bahan makanan yang rusak.			
3	Peracikan bahan dan persiapan bumbu sesuai dengan prioritas dalam memasak.			
4	Peralatan masak dan peralatan makan terbuat dari tara pangan (<i>food grade</i>).			
5	Talenan terbuat dari bahan selain kayu.			
6	Peralatan bersih yang siap pakai tidak dipegang dibagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel dimulut.			
7	Peralatan masak dan peralatan makan utuh, tidak cacat,tidak gompal, dan mudah dibersihkan.			
8	Makanan jenis gorengan pengolahannya didahulukan.			
9	Makanan berkuah dimasak paling akhir.			
10	Makanan masak tidak dijamah langsung dengan tangan.			
PENYIMPANAN MAKANAN JADI/MASAK				
1	Makanan tidak di tempatkan bersamaan makan rusak, busuk, bau, basi, berlendir, berjamur/cemaran lainnya.			
2	Tempat / wadah penyimpanan terpisah untuk setiap jenis makanan.			
3	Suhu penyimpanan makanan sesuai untuk setiap jenis makanan (Pedoman PGRS 2013, dan Permenkes 2011).			
PENYAJIAN MAKANAN				
1	Wadah penyajian terpisah dan memiliki tutup.			
2	Wadah yang digunakan tertutup sempurna dan berventilasi serta dapat mengeluarkan uap air.			
3	Makanan tidak kontak langsung dengan tubuh penjamah.			
4	Volum makanan cukup.			

No	Uraian	Keterangan		Ket
		Iya	Tidak	
5	Tempat penyajian dalam keadaan bersih.			
6	Tempat penyajian makanan jadi/masak terpisah dari tempat penyimpanan bahan makanan.			
PENGANGKUTAN/PENDISTRIBUSIAN MAKANAN				
1	Makanan jadi tidak diangkut dengan makanan mentah.			
2	Makanan diangkut dalam wadah tertutup.			
3	Volume cukup sehingga makanan tidak tumpah dan tersedia untuk ruang gerak.			
4	Penempatan wadah tidak saling mencemari atau menumpahi.			
5	Alat pengangkut tertutup dan selalu dibersihkan.			
6	Wadah makanan utuh, kuat, tidak karat, dan ukuran memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan.			

**PEDOMAN OBSERVASI
PENGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI (APD)**

Uraian	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5	Ket
PEMILIHAN BAHAN MAKANAN						
Apron						
Masker						
Sarung Tangan						
Penutup Kepala						
Sepatu Boot						
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN						
Apron						
Masker						
Sarung Tangan						
Penutup Kepala						
Sepatu Boot						
PENGOLAHAN MAKANAN						
Apron						
Masker						
Sarung Tangan						
Penutup Kepala						
Sepatu Boot						
PENYIMPANAN MAKANAN JADI/MASAK						
Apron						
Masker						
Sarung Tangan						
Penutup Kepala						
Sepatu Boot						
PENYAJIAN MAKANAN						
Apron						
Masker						

Uraian	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5	Ket.
Sarung Tangan						
Penutup Kepala						
Sepatu Boot						
PENGANGKUTAN (PENDISTRIBUSIAN) MAKANAN						
Apron						
Masker						
Sarung Tangan						
Penutup Kepala						
Sepatu Boot						