

### INSPEKSI SANITASI DEPOT AIR MINUM (DAM)

1. Nama DAM : .....
2. Nama Pemilik/ Penanggung jawab : .....
3. Alamat DAM : .....
- Kel. ....
- Kec. ....

OBJEK	TANDA (√)	NILAI	URAIAN
<b>I. TEMPAT</b>			
1		<b>2</b>	Lokasi bebas dari pencemaran dan penularan penyakit
2		<b>2</b>	Bangunan kuat, aman, mudah dibersihkan dan mudah pemeliharaannya
3		<b>2</b>	Lantai kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta kemiringan cukup landai
4		<b>2</b>	Dinding kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu dan mudah dibersihkan, serta warna yang terang dan cerah
5		<b>2</b>	Atap dan langit-langit harus kuat, anti tikus, mudah dibersihkan, tidak menyerap debu, permukaan rata, dan berwarna terang, serta mempunyai ketinggian cukup
6		<b>2</b>	Tata ruang terdiri atas ruang proses pengolahan, penyimpanan, pembagian/ penyediaan, dan ruang tunggu pengunjung/ konsumen
7		<b>2</b>	Pencahayaan cukup terang untuk bekerja, tidak menyilaukan dan tersebar secara merata
8		<b>2</b>	Ventilasi menjamin peredaran/ pertukaran udara dengan baik
9		<b>2</b>	Kelembaban udara dapat memberikan mendukung kenyamanan dalam melakukan pekerjaan/ aktivitas
10		<b>2</b>	Memiliki akses kamar mandi dan jamban
11		<b>2</b>	Terdapat saluran pembuangan air limbah yang alirannya lancar dan tertutup
12		<b>2</b>	Terdapat tempat sampah yang tertutup
13		<b>2</b>	Terdapat tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun
14		<b>2</b>	Bebas dari tikus, lalat dan kecoa
<b>JUMLAH</b>		<b>28</b>	

<b>II. PERALATAN</b>			
15		<b>3</b>	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan tara pangan
16		<b>3</b>	Mikrofilter dan peralatan desinfeksi masih dalam masa pakai/ tidak kadaluarsa
17		<b>2</b>	Tandon air baku tertutup harus tertutup dan terlindung
18		<b>2</b>	Wadah/ botol galon sebelum pengisian dilakukan pembersihan
19		<b>2</b>	Wadah / galon yang telah diisi air minum harus langsung diberikan kepada keapda konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1 X 24 jam
20		<b>3</b>	Melakukan sistem pencucian terbalik (back washing) secara berkala mengganti tabung macro filter.
21		<b>3</b>	Terdapat lebih dari satu mikro filter ( $\mu$ ) dengan ukuran berjenjang
22		<b>5</b>	Terdapat peralatan sterilisasi, berupa ultra violet dan atau ozonisasi dan atau peralatan desinfeksi lainnya yang berfungsi dan digunakan secara benar
23		<b>2</b>	Ada fasilitas pencucian dan pembilasan botol (galon)
24		<b>2</b>	Ada fasilitas pengisian botol (galon) dalam ruangan tertutup
25		<b>2</b>	Tersedia tutup botol baru yang bersih
26		<b>5</b>	Bahan baku memenuhi persyaratan fisik, mikrobiologi dan kimia standar
27		<b>2</b>	Pengangkutan air baku memiliki surat jaminan pasok air baku
28		<b>3</b>	Kendaraan tangki air terbuat dari bahan yang tidak dapat melepaskan zat-zat beracun ke dalam air/ harus tara pangan
29		<b>2</b>	Ada bukti tertulis/ sertifikat sumber air
30		<b>3</b>	Pengangkutan air baku paling lama 12 jam sampai ke depot air minum dan selama perjalanan dilakukan desinfeksi
31		<b>10</b>	Kualitas Air minum yang dihasilkan memenuhi persyaratan mikrobiologi standar yang sesuai standar baku mutu atau persyaratan kualitas air minum
<b>JUMLAH</b>		<b>54</b>	
<b>III. PENJAMAH</b>			
32		<b>3</b>	Sehat dan bebas dari penyakit menular
33		<b>3</b>	Tidak menjadi pembawa kuman penyakit
34		<b>2</b>	Berperilaku higiene dan sanitasi setiap melayani konsumen
35		<b>2</b>	Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setiap melayani konsumen
36		<b>2</b>	Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi
37		<b>3</b>	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara

			berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun
38		<b>3</b>	Operator/ penanggung jawab/ pemilik memiliki sertifikat telah mengikuti kursus higiene sanitasi depot air minum
<b>JUMLAH</b>		<b>18</b>	

Petunjuk Pengisian :

- I. CARA PENGISIAN : Obyek yang memenuhi syarat diberikan tanda (✓) pada kolom "Tanda" yang tersedia.  
Untuk obyek yang tidak memenuhi persyaratan, kolom tersebut dikosongkan.

CARA PENILAIAN : Penilaian adalah merupakan jumlah obyek yang memenuhi syarat yaitu dengan cara menjumlahkan nilai yang bertanda (✓).

1. Jika nilai pemeriksaan mencapai 70 atau lebih pada setiap variabel (tempat, peralatan dan *personal hygiene* penjamah), maka dinyatakan memenuhi persyaratan.
2. Jika nilai pemeriksaan di bawah 70 maka dinyatakan belum memenuhi persyaratan pada setiap variabel (tempat, peralatan dan *personal hygiene* penjamah), dan kepada pengusaha diminta segera memperbaiki obyek yang bermasalah.