

**KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TAHUN 2003
TENTANG
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang:

- a. Bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan;
- b. Bahwa persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran ditetapkan dalam peraturan Menteri Kesehatan Nomor 304/Menkes/Per/X/1989 perlu disempurnakan dan ditinjau kembali sesuai dengan tuntutan kebutuhan masyarakat serta untuk mendukung pelaksanaan otonomi daerah;
- c. Bahwa sehubungan dengan huruf a dan b tersebut di atas perlu ditetapkan Keputusan Menteri Kesehatan tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Mengingat

1. Undang-undang Gangguan (Hinder Ordonnantie) 1926 stbl Nomor 226 setelah diubah dan ditambah terakhir dengan stbl 1940 Nomor 14 dan Nomor 450;
2. Undang-undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3237);
3. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
4. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
5. Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintah Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
6. Undang-undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan keuangan Antara Pemerintah Pusat dan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3447);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standarisasi Nasional (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 199, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4020);
10. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1277/Menkes/SK/XI/2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

MEMUTUSKAN:

Menetapkan:

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH
MAKAN DAN RESTORAN

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan:

1. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya;
2. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya;
3. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan;
4. Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
5. Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
6. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan;
7. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan dan restoran;
8. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
9. Sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana (S1) yang telah mendapatkan pelatihan di bidang Hygiene Sanitasi Makanan;

BAB II PENYELENGGARAAN

Pasal 2

- 1) Setiap Rumah makan dan restoran harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- 2) Untuk memiliki izin usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) rumah makan dan restoran harus memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- 3) Sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setelah memenuhi persyaratan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I.
- 4) Tata cara memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan (3) sebagaimana tercantum dalam Lampiran I keputusan ini.

Pasal 3

- 1) Setiap usaha rumah makan dan restoran harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.

- 2) Sertifikat hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.
- 3) Pedoman penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran II keputusan ini.

Pasal 4

- 1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan dan restoran harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
- 2) Penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam satu tahun.
- 3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.
- 4) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 5

Pengusaha dan/atau penanggung jawab rumah makan dan restoran wajib menyelenggarakan rumah makan dan restoran yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebagaimana ditetapkan dalam keputusan ini.

Pasal 6

Penanggung jawab rumah makan dan restoran yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan atau kematian yang diduga berasal dari makanan yang diproduksi wajib melaporkan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat guna dilakukan langkah-langkah penanggulangan.

BAB III

PENETAPAN TINGKAT MUTU

Pasal 7

- 1) Dinas Kesehatan Kabupaten/kota melakukan pengujian mutu makanan dan spesimen terhadap rumah makan dan restoran.
- 2) Pengujian mutu makanan serta spesimen dari rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dikerjakan oleh tenaga Sanitarian.
- 3) Hasil pengujian mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) merupakan dasar penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.
- 4) Tata cara pengujian mutu dan penetapan tingkat mutu rumah makan dan restoran dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran III keputusan ini.

Pasal 8

- 1) Pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran dilakukan di laboratorium.
- 2) Tata cara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran III keputusan ini.

BAB IV

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI

Pasal 9

- 1) Rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.

- 2) Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. Persyaratan lokasi dan bangunan;
 - b. Persyaratan fasilitas sanitasi;
 - c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
 - d. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;
 - e. Persyaratan pengolahan makanan;
 - f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
 - g. Persyaratan peralatan yang digunakan.
- 3) Pedoman persyaratan hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam lampiran IV keputusan ini.

BAB V PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 10

- 1) Pembinaan teknis penyelenggaraan rumah makan dan restoran dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- 2) Dalam rangka Pembinaan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengikutsertakan Asosiasi rumah makan dan restoran, organisasi profesi dan instansi terkait lainnya.

Pasal 11

- 1) Pengawasan pelaksanaan keputusan ini dilakukan oleh kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- 2) Kantor Kesehatan Pelabuhan secara fungsional melaksanakan pengawasan terhadap rumah makan dan restoran yang berlokasi di wilayah pelabuhan.

Pasal 12

- 1) Dalam hal kejadian luar biasa (wabah) dan/atau kejadian keracunan makanan Pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan seperlunya.
- 2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui pengambilan sample dan spesimen yang diperlukan, kegiatan investigasi dan kegiatan surveilan lainnya.
- 3) Pemeriksaan sample dan spesimen rumah makan dan restoran dilakukan di laboratorium.
- 4) Ketentuan pemeriksaan sample dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

BAB VI SANKSI

Pasal 13

- 1) Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengambil tindakan administratif terhadap rumah makan dan restoran yang melakukan pelanggaran atas Keputusan ini.
- 2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

BAB VII KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 15

Rumah makan dan restoran yang telah melakukan kegiatan berdasarkan ketentuan sebelum ditetapkannya Keputusan ini, agar menyesuaikan dengan ketentuan sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan ini selambat lambatnya dalam jangka waktu 1(satu) tahun.

**BAB VIII
KETENTUAN PENUTUP**

Pasal 16

Dengan ditetapkannya Keputusan Menteri ini, maka:

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 304/Menkes/Per/X/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran beserta peraturan pelaksanaannya dinyatakan tidak berlaku lagi.

Pasal 17

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan Di Jakarta,
Pada Tanggal 31 Juli 2003
MENTERI KESEHATAN,
Ttd.
Dr. ACHMAD SUJUDI