

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Keamanan Pangan

Berdasarkan UU RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan menyatakan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman. Hal ini sejalan dengan penelitian (Lukman, 2015) yang menyatakan bahwa Hak asasi manusia terhadap pangan adalah salah satu kebutuhan dasar. Oleh karena itu, setiap orang berhak untuk mendapatkan makanan yang aman, berkualitas, kaya nutrisi, dan sehat. Konsumsi pangan ini sangat penting untuk pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan kesehatan masyarakat.

Berdasarkan UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa perlindungan konsumen merupakan hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan jasa. Keamanan pangan merupakan sebagai kondisi dan upaya dalam mempertahankan kualitas makanan yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan *foodborne disease* maupun *foodborne illness*. Menurut (Nobiola et al., 2020) Foodborne disease adalah suatu penyakit yang di timbulkan akibat terkontaminasi oleh agen patogen pada makanan, sedangkan menurut (Yulianto et al., 2019) Foodborne illness merupakan penyakit yang diakibatkan oleh makanan atau minuman yang terkontaminasi mikroorganisme.

Masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak diketahui disebut kontaminasi makanan. Menurut (Rahmayani & Simatupang, n.d.) Setiap tahap proses produksi makanan, dari produksi hingga konsumsi, dapat menyebabkan kontaminasi makanan. Kontaminasi lingkungan seperti air, udara, dan tanah dapat disebabkan oleh pekerja, sampah, serangga, dan tikus. Adapun faktor yang paling penting sumber kontaminasi adalah

pekerja atau penjamah makanan. Menurut (Romanda et al., 2017) Kesehatan dan pengolahan makanan mempunyai pengaruh besar pada mutu produk yang disajikan sehingga hal ini perlu mendapatkan perhatian khusus. Beberapa faktor yang menyebabkan makanan menjadi tidak aman :

1. Kontaminasi

Adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak diinginkan.

Kontaminasi dikelompokkan menjadi 4 macam yaitu :

- 1) Kontaminasi mikroba seperti bakteri dan jamur
- 2) Kontaminasi fisik seperti tanah, debu, rambut, serangga dan kotoran lainnya.
- 3) Kontaminasi kimia seperti pestisida, mercury, pupuk, arsen, cyanida dan sebagainya
- 4) Kontaminasi radioaktif seperti radiasi, sinar alfa, sinar gamma, radio aktif, sinar cosmis (PP No 86, 2019)

Terjadinya kontaminasi dapat dibagi dalam tiga cara yaitu :

- 1) Kontaminasi langsung yaitu terjadi ketika bahan pencemar masuk secara langsung ke dalam makanan karena ketidaktahuan atau kelalaian, baik disengaja maupun tidak disengaja. Seperti potongan rambut masuk ke dalam nasi.
- 2) Kontaminasi silang adalah kontaminasi yang terjadi secara tidak langsung karena kesalahan dalam proses pengolahan makanan. Contohnya adalah makanan mentah bersentuhan dengan makanan yang telah dimasak, makanan mentah bersentuhan dengan pakaian atau peralatan kotor seperti piring, mangkok, pisau, atau talenan.
- 3) Kontaminasi ulang yaitu kontaminasi ketika makanan telah dimasak dengan baik. Contohnya adalah nasi yang tercemar dengan debu atau lalat karena tidak memiliki penutup.

2. Keracunan

Adalah timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lainnya akibat mengkonsumsi makanan yang tidak higienis. Makanan yang menjadi penyebab keracunan umumnya telah tercemar oleh unsur-unsur fisika, mikroba atau kimia dalam dosis membahayakan.

Kondisi tersebut dikarenakan pengelolaan makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan atau tidak memperhatikan kaidah-kaidah hygiene dan sanitasi makanan. Keracunan dapat terjadi karena :

- 1) Bahan makanan alami yaitu makanan yang secara alam telah mengandung racun seperti jamur beracun, ikan, buntel, ketela hijau, umbi gadung atau umbi racun lainnya.
- 2) Infeksi mikroba yaitu bakteri pada makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah besar dan menimbulkan penyakit seperti cholera, diare, disentri
- 3) Racun/toksin mikroba yaitu racun atau toksin yang dihasilkan oleh mikroba dalam makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah membahayakan.
- 4) Zat kimia yaitu bahan berbahaya dalam makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah membahayakan
- 5) Alergi yaitu bahan alergen di dalam makanan yang dapat menimbulkan reaksi sensitive kepada orang-orang yang rentan.

B. Skor Keamanan Pangan

Skor keamanan pangan merupakan suatu proses penilaian keamanan pangan yang melibatkan proses mulai dari penyediaan bahan baku hingga produk yang dapat dikonsumsi oleh pelanggan dengan mempertimbangkan aspek higienitas yang sangat berkaitan dengan proses produksi (Pathiassana & Izharido, 2021). Terdapat 4 aspek dalam penilaian skor keamanan pangan yaitu pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), hygiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DMP) .

1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makan (PPB)

Keamanan dan kualitas makanan pada suatu produk bergantung pada keamanan dan kualitas bahan bakunya. Bahan baku harus dipilih dengan hati-hati untuk mendapatkan produk makanan yang aman dan berkualitas. Namun, penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan prinsip FIFO (first in first out) dan FEFO (first expired first out). Misalnya, bahan makanan yang cepat rusak harus disimpan dalam

lemari pendingin, sedangkan bahan makanan kering harus disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab.

2. Hygiene Pemasak (HGP)

Pengolah makanan, juga dikenal sebagai pemasak, adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari persiapan hingga distribusi. Mereka harus memperhatikan kebersihan karena kebersihan sangat penting untuk menghasilkan makanan yang sehat dan aman. Beberapa hal paling penting yang harus diperhatikan yaitu:

- a. Sebelum dan saat bekerja tidak diperkenan memegang rambut, muka, hidung ataupun anggota tubuh lain
- b. Harus mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan
- c. Menggunakan masker saat bekerja dilingkungan memasak
- d. Mengikuti prosedur pengolahan
- e. Menggunakan alat bantu seperti garpu, sendok ataupun penjepit
- f. Menjaga kebersihan

3. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Pengolahan makanan adalah proses mengubah bahan mentah menjadi produk jadi, masak, atau siap santap dengan memperhatikan standar pengolahan makanan yang tepat seperti :

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya
- b. Menu disusun dengan memperhatikan :
 - Pemesanan dari konsumen
 - Ketersediaan bahan
 - Keragaman setiap menu
 - Proses dan lama pengolahan
 - Keahlian dalam mengolah
- c. Peralatan harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai, harus bersih dan kering, disimpan ditempat bersih jauh dari bahan beracun.

4. Distribusi Makanan (DMP)

Dalam sistem penyelenggaraan makanan, distribusi adalah subsistem atau komponen yang melakukan tugas-tugas seperti penerimaan, penungguan, penyajian, pelayanan, pencucian alat, dan pembuangan sampah.

C. Pengertian Rumah Makan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 rumah makan merupakan setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Selain itu, rumah makan biasanya menyajikan makanan di tempat, tetapi beberapa juga menawarkan layanan pengiriman makanan atau beli bawa pulang kepada pelanggan.

Peraturan Menteri Kesehatan No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi meliputi persyaratan lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang makanan, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, makanan jadi, dan peralatan yang digunakan Adapun komponen dalam setiap persyaratan tersebut meliputi :

A. Lokasi dan Bangunan

1. Lokasi

Rumah makan terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain debu, asap, serangga dan tikus

2. Bangunan

a. Umum

- 1) Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku
- 2) Terpisah dengan tempat tinggal

b. Tata Ruang

- 1) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi
- 2) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu

- 3) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

c. Konstruksi

1) Lantai

- Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan
- Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati

2) Dinding

- Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan
- Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap
- Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 meter dari lantai

3) Ventilasi

- Cukup menjamin peredaran udara dengan baik
- Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan
- Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan

4) Pencahayaan

- Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang
- Di setiap rangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat cuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle

- Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata

5) Atap

Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

6) Langit-Langit

- Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan
- Tidak terdapat lubang-lubang
- Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter

7) Pintu

- Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
- Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar
- Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam

Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm

B. Fasilitas Sanitasi

1. Air bersih

- a. Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
- b. Jumlah cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

2. Air Limbah

- a. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septick tank dan riol
- b. Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia
- c. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (grease trap)

3. Toilet

- a. Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan

- b. Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air
 - c. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria
 - d. Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung
 - e. Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering
 - f. Tersedia cemrin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun
 - g. Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan
 - h. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandainnya/kemiringannya cukup
 - i. Ventilasi dan penerangan baik
 - j. Air limbah dibuang ke septick tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah
 - k. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air
 - l. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan
 - m. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup
 - n. Peturasan dilengkapi dengan air mengalir
 - o. Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue)
 - p. Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakaian harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet
4. Tempat Sampah
- a. Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk
 - b. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan
 - c. Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah
 - d. Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran

- e. Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.
5. Tempat cuci tangan
 - a. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk. Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering
 - b. Apabila tidak tersedia fasilitas diatas dapat disediakan :
 - Basah sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 70%
 - Lap dengan suhu 43,3⁰C
 - Air hangat dengan suhu 43,3⁰C
 - c. Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan yaitu 1 sampai 10 orang, 1 buah dengan penambahan 1 buah untuk setiap penambahan 1 orang atau kurang
 - d. Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan
 - e. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampung yang permukannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup
 6. Tempat mencuci Peralatan
 - a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan
 - b. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40⁰C – 80⁰C dan air dingin yang bertekanan 15psi (1,2 kg/cm²)
 - c. Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah
 - d. Bak pencucian terdiri dari 3 bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas
 7. Tempat Pencucian Bahan Makanan

- a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan
 - b. Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium pemanganat 0,02%
 - c. Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
8. Fasilitas Penyimpanan Pakaian Karyawan
- a. Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes aegypti serta albopictos
 - b. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm)
 - c. Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.
- C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan
1. Dapur
- a. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan permukaan
 - b. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
 - c. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
 - d. Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.
 - e. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak
 - f. Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood)
 - g. Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
 - h. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri

- i. Ruang dapur terdiri dari
 - Tempat pencucian peralatan
 - Tempat penyimpanan bahan makanan
 - Tempat pengolahan
 - Tempat persiapan
 - Tempat administrasi
 - j. Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle
 - k. Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
 - l. Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
 - m. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
 - n. Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
 - o. Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan" ditempat yang mudah dilihat
 - p. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.
2. Ruang Makan
- a. Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85m²
 - b. Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar
 - c. Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
 - d. Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
 - e. Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
 - f. Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku

- g. Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- h. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal
- i. Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
- j. Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
- k. Perlengkapan set kursi harus bersih
- l. Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinding dan serangga pengganggu lainnya

3. Gudang Bahan Makanan

- a. Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
- b. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
- c. Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle pada bidang setinggi lutut
- d. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
- e. Gudang dilengkapi dengan ventilas yang menjamin sirkulasi udara
- f. Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Bahan Makanan

- a. Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk
- b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi
- c. Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku

2. Makanan Jadi

- a. Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembungan, cekung dan kebocoran
- b. Angka kuman E. coli pada makanan 0 per gram contoh makanan

- c. Angka kuman E. coli pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman.
- d. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku
- e. Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

E. Pengolahan Makanan

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan
 - a. Sarung tangan plastik
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu dan sejenisnya
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai
 - a. Celemk/apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu dapur
 - d. Berperilaku :
 - 1) Tidak merokok
 - 2) Tidak makan dan mengunyah
 - 3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias
 - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar

- 7) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - 8) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran
4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotyva dan buku kesehatan yang berlaku
- F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi
1. Penyimpanan Bahan Makanan
 - a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
 - b. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi
 - c. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan :
 - 1) Dalam suhu yang sesuai
 - 2) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm
 - 3) Kelembaban penyimpanan dalam ruang 80%-90%
 - d. Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1) Jarak makanan dengan lantai 15 cm
 - 2) Jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - 3) Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
 - e. Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dulu dikeluarkan belakangan (FIFO = First in First Out)
 2. Penyimpanan Makanan Jadi
 - a. Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya
 - b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang
 - c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai 1°C

G. Penyajian Makanan

1. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran
2. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya
3. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih
4. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C
5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih
6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a. Di tempat yang bersih
 - b. Meja dimana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.
 - c. Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya.
 - d. Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan
 - e. Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

H. Peralatan

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain :
 - Timah (Pb)
 - Arsenikum (As)
 - Tembaga (Cu)
 - Seng (Zn)
 - Cadmium (Cd)
 - Antimony (Sb)
2. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan

3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan
5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E. coli* per cm² permukaan alat
6. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih
 - Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain
7. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan :

Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri engn sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.
8. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus isimpan dalam keadaan kering dan bersih
 - b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus ibalik
 - c. Rak-rak penyimpanan peralatan ibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak
 - d. Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya
 - e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindungi dari sumber/kontaminasi dan binatang perusak
- I. Tenaga Kerja
 1. Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan dan restoran harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular
 2. Penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun
 3. Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan

4. Sertifikat kursus penjamah makanan diperoleh dari institusi penyelenggara kursus