Tata Cara Memperoleh Good Hygiene/Hygiene Rating Program

Permohonan

- Formulir Permohonan dan Kuesioner
- Legalitas hukum untuk Horeka
- Surat bukti/deklarasi usaha untuk UMKM

Tinjauan Permohonan

- Penetapan kriteria inspeksi yang digunakan
- Penentuan inspektor

Persiapan Inspeksi

Pelaksanaan Inspeksi

- Berdasarkan kriteria inspeksi yang ditetapkan
- Swab test
- Pengambilan contoh uji makanan

Tinjauan Hasil Inspeksi

- Review Laporan hasil Inspeksi, swab test dan pengujian
- Penetapan rating

Sertifikat

- Penyerahan Sertifikat Good Hygiene/Hygiene Rating
- Plakat

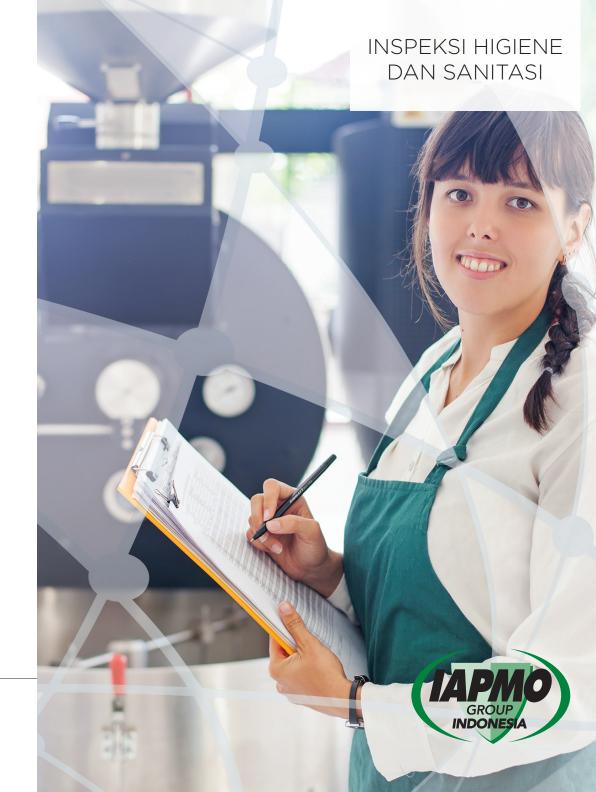




Jl. Kapuk Timur Blok F23 No. 11 AA Lippo Cikarang, Delta Silicon III | Bekasi 17750 | Jawa Barat - Indonesia P: +62-21-89911467 | P: +62-81-110-IAPMO (42766) | www.iapmoindonesia.org | E: info@iapmoindonesia.org

Sales office:

Jl. Letjend Mappaodang No. 8, Makassar 90133, Sulawesi Selatan | P: +62-81-1461183



ASSURANCE | CONFIDENCE | PROGRESSIVE WWW.IAPMOINDONESIA.ORG

Good Hygiene Rating for HOREKA*

Adalah tingkat penerapan higiene dan sanitasi yang dinilai melalui kegiatan inspeksi dimulai dari penerimaan bahan mentah sampai dengan penyajian dengan tujuan untuk menjamin pangan yang aman dikonsumsi sampai pada konsumen. Berlaku untuk pelaku usaha pangan sektor hotel, restoran, rumah makan, kantin dan katering.

Kriteria yang ditetapkan mengacu pada regulasi yang dikeluarkan oleh Otoritas Kompeten pangan seperti Peraturan Menteri Kesehatan dan Peraturan Kepala Badan POM.

Dengan memperoleh IAPMO Good Hygiene Rating dapat dijadikan sebagai bukti penerapan Program Prasyarat Dasar yang mengarah pada sistem keamanan pangan.









*Hotel, Restoran, Katering











Hygiene Rating for UMKM

Adalah tingkat penerapan higiene dan sanitasi yang dinilai melalui kegiatan inspeksi mulai dari pengolahan makanan sampai dengan penyajian dengan tujuan menjamin pangan yang aman dikonsumsi sampai pada konsumen. Berlaku untuk pelaku usaha sektor UMKM kuliner seperti warung, penjual makanan/minuman dengan gerobak, warung tenda kaki 5, dll.

Kriteria yang ditetapkan mengacu pada prinsip higiene yang baik dan dipadukan dengan regulasi yang dikeluarkan oleh Otoritas Kompeten di bidang pangan.

Dengan memperoleh IAPMO Hygiene Rating dapat memberikan bukti bahwa usaha kuliner UMKM menerapkan standar higiene yang tinggi untuk mendukung keamanan pangan.







HINDARI:

KONTAMINASI SILANG, seperti:

- Bersin tanpa ditutup
- Menggaruk/membersihkan bagian tubuh anda dengan kuku saat memasak
- Membersihkan keringat dengan tangan terbuka
- Merokok saat memasak

LAKUKAN:

PRAKTEK HIGIENE SEDERHANA, seperti:

- Jaga agar kuku Anda pendek dan bersih
- Gunakan sarung tangan dan masker saat mengolah makanan siap santap
- Sering-seringlah mencuci tangan dengan sabun
- Jaga kebersihan peralatan memasak
- Gunakan talenan dan pisau plastik yang berbeda untuk makanan yang dimasak dan mentah



