

## FORMULIR AUDIT KANTIN SEKOLAH DALAM RANGKA PEMBERIAN PBKPKS

Auditor

dapat menggunakan formulir ini untuk mengecek apakah pedagang/penyajimengolah pangan secara aman. Semua uraian pernyataan yang diperiksa harus mendapatkan jawaban "Ya". Untuk jawaban "Tidak" harus ditindaklanjuti oleh pengelola kantin.

### I. AUDIT DOKUMEN

NO	URAIAN	ADA	TIDAK
<b>I. DOKUMEN</b>			
	Dokumen Piagam Bintang Keamanan Pangan Untuk Kantin Sekolah disimpan dengan baik (sertifikat Higienitas/Laik Sehat, Sertifikat pelatihan PBKP-KS, Piagam jikatelah memperolehnya)	✓	
	Rekaman Evaluasi untuk karyawan lengkap	✓	
	Rekaman Pelatihan Internal PBKP Untuk Kantin Sekolah lengkap	✓	
	Rekaman Audit Internal PBKP Untuk Kantin Sekolah lengkap	✓	
	Rekaman Tindak Lanjut Temuan	✓	

### II. AUDIT SARANA KANTIN SEKOLAH

#### A. REKAPITULASI HASIL AUDIT SARANA KANTIN SEKOLAH

NO	NAMA PEDAGANG	PRODUK YANG DIJUAL	NILAI AUDIT	TOTAL NILAI AUDIT
	Yani	Telur Dan Kantin		86,68 %
	Rahayu			
	Erik			
	Tugiyem			
	Misni			
	Wani			

Keterangan :

- Nilai audit per pedagang dan total nilai audit kantin harus > 80%

- Total nilai audit merupakan rata-rata nilai audit dari seluruh pedagang

**B. AUDIT SARANA KANTIN SEKOLAH**

NAMA PEDAGANG : Kantin Sekolah SMP 7 Bandar Lampung

PRODUK YANG DIJUAL : kenopi & teh kabin

NO	URAIAN	YA	TIDAK
<b>I. HIGIENE PENGOLAH DAN PENYAJI PANGAN</b>			
1	Pengolahan penyajian pangan yang menangani pangan bersih dan sehat	✓	
2	Pengolahan penyajian pangan menggunakan baju kerja yang bersih	✓	
3	Pengolahan penyajian pangan mengenakan tutup kepala selama menangani/mengolah pangan	✓	
4	Pengolahan penyajian pangan tidak menggunakan celemek/baju kerja ke toilet atau keluar dari kantin	✓	
5	Pengolahan penyajian pangan mengenakan sarung tangan dan masker selama menangani/mengolah pangan, sesuai kebutuhan		✓
6	Pengolahan penyajian pangan yang menangani/mengolah pangan tidak menggunakan perhiasan (gelang, cincin, kalung, anting/subang, jam tangan)	✓	
7	Tidak ada pengolahan penyajian pangan yang menangani/mengolah pangan mempunyai luka terbuka	✓	
8	Pengolahan penyajian pangan tidak makan dan minum, selama menangani/mengolah pangan	✓	
9	Pengolahan penyajian pangan tidak menggaruk-garuk badan dan bersin atau batuk ke arah pangan selama menangani/mengolah pangan	✓	
10	Pengolahan penyajian pangan mencuci tangan	✓	
<b>II. PENANGANAN, PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN PANGAN</b>			
1	Dilakukan pemeriksaan bahan baku yang diterima (bagi kantin yang mengolah/ menyiapkan PSS)	✓	
2	Penyimpanan pangan mentah terpisah dari produk jadi atau pangan matang	✓	
3	Pangan yang cepat rusak seperti daging, ikan, unggas, susu disimpan di dalam lemari pendingin		✓
4	Bahan-bahan kering seperti tepung, gula dipisahkan dari bahan-bahan basah dan disimpan dalam wadah yang bersih dan kering	✓	
5	Sayuran mentah dibersihkan dan dicuci sebelum digunakan	✓	
6	Pangan olah dalam kemasan yang disajikan memiliki nomor pendaftaran dari Badan POM atau Dinas Kesehatan	✓	
7	Tidak terdapat bahan-bahan beracun di area pengolahan/penyajian	✓	
8	Pangan atau produk jadi dikemas dalam pengemas yang bersih	✓	
9	Plastik bekas/ Koran/ kertas bekas tidak digunakan sebagai kemasan pangan	✓	
10	Pangan siap saji selalu ditutup	✓	



NO	URAIAN	YA	TIDAK
11	Pengambilan pangan matang atau produk jadi yang tidak dikemas menggunakan penjepit atau alat lain	✓	
12	Bahan Tambahan yang digunakan adalah Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang terdaftar di Badan POM RI (bagikan di sekolah yang mengolah/ menyiapkan PSS)	✓	
13	Penggunaan BTP sesuai petunjuk dan ketentuan yang berlaku (bagikan di sekolah yang mengolah/ menyiapkan PSS)	✓	
14	Kertas atau plastik bersih digunakan sebagai pembungkus	✓	
<b>III. PENGENDALIAN HAMA, SANITASI TEMPAT DAN PERALATAN</b>			
1	Tidak ada indikasi binatang pengerat, serangga dan binatang lainnya di area pengolahan/ penyajian pangan	✓	
2	Ada upaya untuk mencegah masuknya hama	✓	
3	Tidak terdapat bahan pangan yang berserakan	✓	
4	Tersedia tempat sampah yang cukup dan bertutup	✓	
5	Tersedia tempat pencucian peralatan dengan suplai air mengalir	✓	
6	Tidak terdapat tumpukan sampah atau kotoran yang dapat digunakan sebagai sarang hama	✓	
7	Area pengolahan/ penyajian terawat dan bersih		
8	Bahan sanitasi dan deterjen/ sabun pembersih disimpan terpisah dan diberi label	✓	
9	Peralatan tersimpan dalam keadaan bersih dan kering	✓	
10	Pembersihan peralatan dilakukan dengan benar dan disanitasi dengan benar (bahan sanitasi digunakan setelah peralatan dicuci dengan deterjen)	✓	
11	Jika peralatan dikeringkan dengan lap, tersedia lap bersih dan kering	✓	

Hasil:	
Jumlah YA	33
Jumlah TIDAK	2 2

Kantin Sekolah yang baik harus menjawab YA minimal 80 %.

86,68 %

Nama dan Tanda Tangan Auditor Keamanan Pangan di Kantin Sekolah	<i>Moh. Anwar</i>
Nama dan Tanda Tangan Kepala Sekolah	<i>an - keba hu keaman pa</i> <b>TONI PRIGUNA</b>



12/8-2019