

## **PETUNJUK PELAKSANAAN PEMBERIAN REKOMENDASI LAIK HYGIENE USAHA RUMAH MAKAN / RESTORAN**

### **PENDAHULUAN**

Semakin banyaknya masyarakat yang memiliki kebiasaan makan di luar rumah, baik itu di rumah makan, restaurant maupun kantin. Dinas Kesehatan Kota Palembang sebagai salah satu provider di jajaran Pemerintah Kota Palembang yang bertanggung jawab, langsung maupun tak langsung, di bidang kesehatan masyarakat memiliki tugas untuk mengawasi sarana-sarana jasa di bidang makanan tersebut dalam rangka mencegah penyebaran penyakit serta ada Permenkes No. 304/Menkes/Per/IV/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran

### **PELAKSANAAN KEGIATAN PEMBERIAN REKOMENDASI LAIK SEHAT USAHA RUMAH MAKAN / RESTORAN**

1. Pemohon mengajukan permohonan pembuatan rekomendasi laik hygiene sanitasi Rumah Makan/Restoran ke Kantor Pelayanan Perijinan Terpadu.
2. Dinas Kesehatan melakukan pemeriksaan kelengkapan administrasi pemohon
3. Tim Dinas Kesehatan turun kelapangan untuk mengaudit dan menilai kelayakan Hygiene Sanitasi
4. Didapatkannya hasil untuk pemberian penilaian hygiene sanitasi Rumah Makan/Restoran tentang laik atau tidak dikeluarkan rekomendasi
5. Penerbitan surat rekomendasi hygiene sanitasi Rumah Makan/Restoran oleh Dinas Kesehatan Kota Palembang
6. Rekomendasi dikirim ke Kantor Pelayanan Perijinan Terpadu untuk dikeluarkannya izin laik sehat sanitasi Rumah Makan/Restoran.

### **PERSYARATAN ADMINISTRASI PEMOHON UNTUK PERMOHONAN MEMPEROLEH REKOMENDASI LAIK SEHAT USAHA RUMAH MAKAN / RESTORAN**

Pemohon membuat surat permohonan untuk memperoleh surat keterangan laik sehat sanitasi Rumah Makan/Restoran yang ditujukan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kota Palembang dengan melampirkan :

1. Fotocopy kartu tanda penduduk pemohon.
2. Fotocopy surat izin gangguan
3. Pas photo 3 x 4 berwarna sebanyak 2 (dua) lembar.

4. Sket atau denah lokasi

#### **PENILAIAN PEMERIKSAAN LOKASI USAHA RUMAH MAKAN / RESTORAN**

1. Kepala Dinas Kesehatan menunjuk petugas yang akan melakukan penilaian pemeriksaan hygiene sanitasi Rumah Makan/Restoran
2. Tim Dinas Kesehatan melakukan audit ke lapangan dengan menggunakan instrumen dan ceklist penilaian kelayakan
3. Penilaian terhadap hygiene sanitasi Rumah Makan/Restoran
4. Dari hasil pemeriksaan dengan ceklist didapatkan hasil uji kelayakan sehat sanitasi Rumah Makan/Restoran

#### **BERITA ACARA PENILAIAN PEMERIKSAAN USAHA RUMAH MAKAN / RESTORAN**

Setelah dilakukan penilaian pemeriksaan kesehatan lingkungan, tim membuat laporan ke Kepala Dinas Kesehatan Kota tentang hasil pemeriksaan di lapangan kalau dinyatakan layak maka dibuatkan surat rekomendasi, kalau dinyatakan tidak layak maka hygiene sanitasi Rumah Makan/Restoran tersebut dibina untuk kemudian baru dikeluarkan surat rekomendasi operasional Usaha Rumah Makan/Restoran.

#### **PENERBITAN SURAT KETERANGAN LAIK SEHAT USAHA RUMAH MAKAN / RESTORAN**

Setelah dibuat berita Acara hasil penilaian pemeriksaan hygiene sanitasi Rumah Makan/Restoran dalam waktu lebih kurang 10 hari jam kerja, Dinas Kesehatan Kota Palembang akan mengeluarkan surat rekomendasi hygiene sanitasi Rumah Makan/Restoran yang ditujukan ke KPPT / Kantor Pelayanan Perijinan Terpadu.