

CHECKLIST HIGIENE & SANITASI RESTORAN

Standar Operasional Baku - Dinas Kesehatan & Layanan Sertifikasi SLHS

JOGJA TAMA TRI CITA
www.pelatihanresto.com

NAMA OUTLET/RESTO
[Nama Restoran]

TANGGAL INSPECTION
____ / ____ / 2026

SHIFT KERJA
[] Pagi [] Siang [] Malam

SUPERVISOR DAPUR
[Nama Supervisor]

Petunjuk Evaluasi: Berikan tanda centang (✓) pada kolom **Ya** jika memenuhi standar, atau **Tidak** jika perlu perbaikan. Target kelolosan inspeksi Dinkes adalah minimal **80% skor Ya**.

1. HIGIENE PERSONEL & KESEHATAN TIM DAPUR

FREKUENSI: HARIAN

No	Item Pemeriksaan	Standar Baku Dinkes	Ya	Tdk
1.1	Kondisi Kesehatan Personel	Bebas dari flu, batuk, luka terbuka, atau diare	☐	☐
1.2	Kelengkapan APD Dapur	Memakai celemek bersih, hairnet/topi, & masker	☐	☐
1.3	Kebersihan Tangan & Kuku	Kuku pendek, bersih, tanpa cat kuku & perhiasan	☐	☐
1.4	Prosedur Cuci Tangan	Cuci tangan sebelum/sesudah olah bahan dengan sabun	☐	☐

2. ZONA PERSIAPAN & PERALATAN MEMASAK

FREKUENSI: HARIAN

No	Item Pemeriksaan	Standar Baku Dinkes	Ya	Tdk
2.1	Sanitasi Meja Preparasi	Bahan stainless steel, diseka disinfektan food-grade	☐	☐
2.2	Color Coding Talenan & Pisau	Merah (Daging Mentah), Hijau (Sayur), Putih (Matang)	☐	☐
2.3	Prosedur Pencucian Alat	Menggunakan 3 Tahap: Wash, Rinse, & Sanitize	☐	☐
2.4	Kebersihan Lantai & Drainase	Lantai dipel degreaser, saluran air bebas dari lemak	☐	☐
2.5	Pengelolaan Tempat Sampah	Menggunakan injeksi tertutup, dikosongkan per shift	☐	☐

3. AREA PENYIMPANAN & PENDINGIN (STORAGE)

FREKUENSI: HARIAN

No	Item Pemeriksaan	Standar Baku Dinkes	Ya	Tdk
3.1	Pengaturan Suhu Chiller	Suhu terpantau stabil pada kisaran 1°C hingga 4°C	☐	☐
3.2	Pengaturan Suhu Freezer	Suhu terpantau stabil di bawah -18°C	☐	☐
3.3	Penerapan Rotasi FIFO	Bahan baru di belakang, label tanggal produksi jelas	☐	☐
3.4	Jarak Rak dari Lantai	Bahan baku diletakkan minimal 15 cm di atas lantai	☐	☐

4. ZONA AREA MAKAN (DINING AREA)

FREKUENSI: HARIAN

No	Item Pemeriksaan	Standar Baku Dinkes	Ya	Tdk
4.1	Sanitasi Meja & Kursi Makan	Disemprot disinfektan food-grade tiap berganti tamu	☐	☐
4.2	Higienitas Alat Makan Tamu	Sendok, garpu, gelas bersih, kering, tanpa noda air	☐	☐
4.3	Area Kondo & Bumbu Tambahan	Wadah tertutup rapat, selalu dibersihkan luar-dalam	☐	☐

5. PEMELIHARAAN MINGGUAN & BULANAN (DEEP CLEANING)

FREKUENSI: BERKALA

No	Item Pembersihan Deep Clean	Standar Baku & Jadwal	Ya	Tdk
5.1	Pembersihan Grease Trap	Pembersihan endapan minyak (2x seminggu)	☐	☐
5.2	Filter Exhaust Hood Dapur	Pencucian minyak menempel (Mingguan)	☐	☐
5.3	Deep Clean Chiller / Freezer	Pencucian interior total & defrosting (Mingguan)	☐	☐
5.4	Audit Pest Control (Hama)	Inspeksi bebas tikus, kecoa, lalat (Bulanan)	☐	☐
5.5	Pengurusan Tangki Air Bersih	Pembersihan bak & pengecekan klorin (Bulanan)	☐	☐

6. CATATAN TEMUAN & ACTION PLAN (TINDAK LANJUT)

Area / Item Violation	Tindakan Perbaikan Langsung	Target Selesai	Paraf PIC

RUMUS KELOLOSAN INSPEKSI:
(Total Skor "Ya" ÷ Total Item Diperiksa) × 100%

TOTAL SKOR: _____ %
STATUS: [] PASS (≥80%) [] REVISION (<80%)

Diperiksa Oleh (Petugas)

Staf Dapur / Hygiene Officer

Diverifikasi Oleh

Head Chef / Supervisor

Disetujui Oleh

Restaurant Manager