

## CHECKLIST PEMBERSIHAN DAN SANITASI AREA DAPUR

Nama Restoran :  
 Petugas Pemeriksa :  
 Bulan :  
 Minggu ke :

No.	Variabel Penilaian	SCHEDULE MAINTENANCE							Keterangan
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu	Minggu	
<b>1</b>	<b>Lantai :</b>								<input checked="" type="checkbox"/> Pemeriksaan <input type="checkbox"/> * Pembersihan <input type="checkbox"/> # Perbaikan
	a. Bersih								
	b. Tidak licin								
	c. Tidak ada kerusakan								
<b>2</b>	<b>Dinding</b>								
	a. Bersih								
	b. Tidak berjamur								
<b>3</b>	<b>Ventilasi</b>								
	a. Peredaran udara baik								
	b. Exhaust bersih dan berfungsi dengan baik								
<b>4</b>	<b>Atap</b>								
	a. Tidak bocor								
	b. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga lain								
<b>5</b>	<b>Langit-langit</b>								
	a. Permukaan rata								
	b. Tidak berjamur								
	c. Tidak bocor								
<b>6</b>	<b>Pintu</b>								
	a. Bersih								
	b. Berfungsi normal								
<b>7</b>	<b>Sungkup asap (Cooker Hood)</b>								
	a. Bersih								
	b. Berfungsi normal								
<b>8</b>	<b>Pencahayaan tidak menyilaukan (sedikitnya 10 foot candle)</b>								
<b>9</b>	<b>Tidak ditemukan serangga, tikus dan hewan lainnya</b>								
<b>10</b>	<b>Rak penyimpanan peralatan dalam kondisi baik</b>								
<b>11</b>	<b>Terpasang tulisan terkait pesan kesehatan</b>								
<b>12</b>	<b>Tempat pencucian peralatan</b>								
	a. Bersih								
	b. Tidak berkarat								
	c. Air mengalir lancar								
	d. Tersedia sabun								
<b>13</b>	<b>Wastafel</b>								
	a. Bersih								
	b. Tidak berkarat								
	c. Air mengalir lancar								
	d. Tersedia sabun								
<b>14</b>	<b>Tempat sampah</b>								
	a. Kedap air								
	b. Tertutup								
	c. Menggunakan pedal kaki								
	d. Sampah diangkut setiap hari								