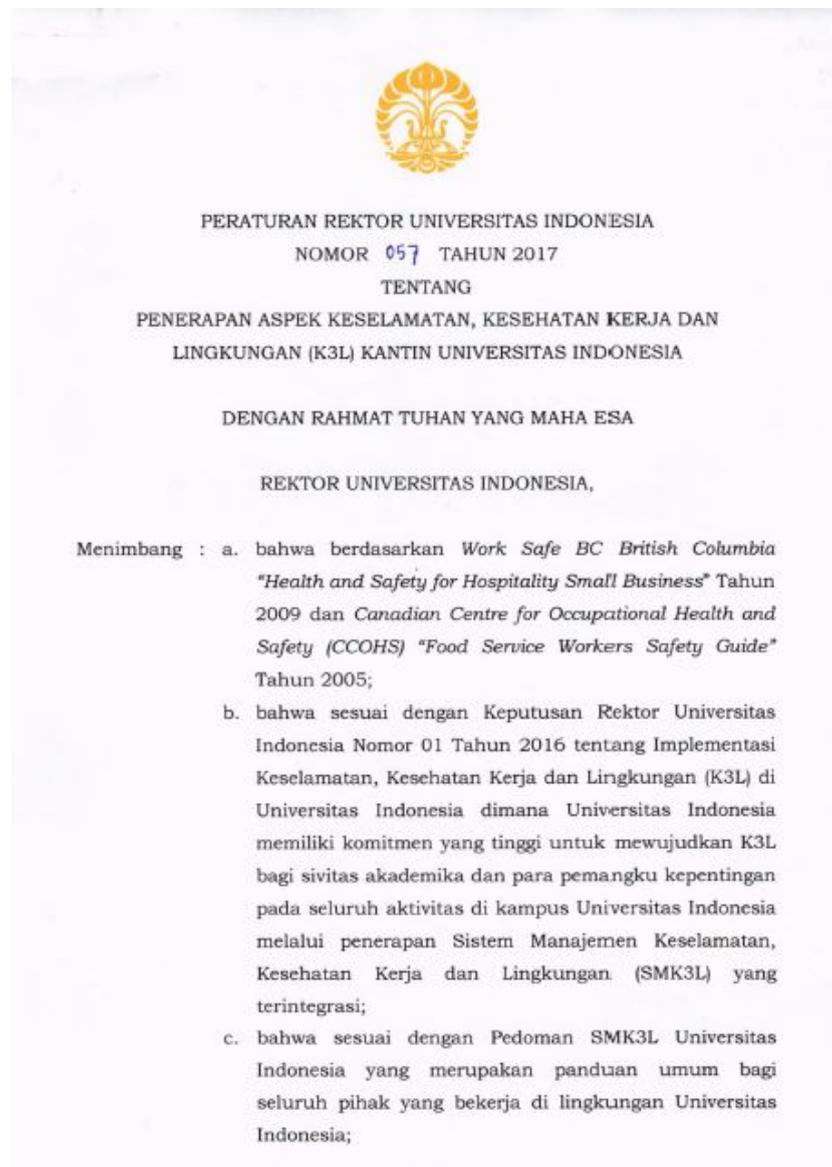


THE Impact Rankings Questionnaire

University : Universitas Indonesia
Country : Indonesia
Web Address : ui.ac.id

[14.3.2] Food from aquatic ecosystems (policies)

Universitas Indonesia has a policy on ethical sourcing of food and supplies. The following figure is the UI's Rector Decree about Implementation of Occupational Health, Safety, and Environment at UI's Canteen. The Rector Degree includes policy about ethical sourcing of food and supplies



-8-

- c. melaksanakan program pelatihan higiene sanitasi dan aspek K3L kantin kepada pengelola dan pemilik kantin serta penjamah makanan dan minuman di lingkungan UI.
- (2) Standar Implementasi Aspek K3L Kantin wajib dilaksanakan untuk semua pengelola dan pemilik kantin serta penjamah makanan dan minuman di lingkungan UI.
- (3) Komisi K3L Kantin di tingkat UI mempunyai wewenang untuk memberikan masukan, mengkaji kebijakan K3L kantin, Program, hasil inspeksi dan audit di kantin dari UPT K3L.
- (4) Hasil kajian sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (3) diserahkan dan dikomunikasikan kepada Pimpinan UI.
- (5) Dekan/Wakil Dekan dan Pengelola Kantin bertanggung jawab untuk mengimplementasikan kebijakan dan program K3L kantin di lingkungannya.

BAB III HIGIENE DAN SANITASI

Bagian Kesatu Bangunan

Pasal 3

- (1) Lokasi jasa/boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, toilet umum, dan sumber pencemaran lainnya dengan jarak minimal 10 (sepuluh) meter.
- (2) Kondisi halaman di sekitar kantin harus bersih dengan ketentuan:
 - a. tidak bersemak;
 - b. tidak banyak lalat;
 - c. tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus; dan
 - d. tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup.

-14-

- c. mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban;
- d. tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan dan minuman atau keluar dari ruangan;
- e. tidak menyisir rambut di dekat makanan dan minuman yang akan dan telah diolah;
- f. menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) dengan baik dan tidak memegang bahan makanan maupun makanan matang dengan tangan yang terdapat luka;
- g. tidak sambil merokok;
- h. tidak sambil menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut/bagian lainnya);
- i. tidak meludah di sekitar area kantin;
- j. tidak memakai perhiasan;
- k. rambut diikat atau diberi penutup rambut; dan
- l. berpakaian bersih dan rapi.

BAB VI MAKANAN DAN MINUMAN

Bagian Kesatu Cara Penanganan

Pasal 14

Cara menangani makanan dan minuman harus memenuhi ketentuan:

- a. air bersih untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih;
- b. semua bahan yang diolah menjadi makanan dan minuman jadi harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk;

-15-

- c. semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan dan minuman jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak, dan berlabel;
- d. bahan makanan dan minuman, serta bahan tambahan makanan dan minuman dan bahan penolong makanan dan minuman jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah;
- e. bahan makanan dan minuman yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah;
- f. bahan makanan dan minuman mentah disimpan tidak menempel dengan permukaan lantai, dinding atau langit-langit, dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1. Jarak dengan lantai sebesar 15 cm (lima belas centimeter);
 - 2. Jarak dengan dinding sebesar 5 cm (lima centimeter);
 - 3. Jarak dengan langit-langit sebesar 60 cm (enam puluh centimeter).
- g. penggunaan bahan tambahan makanan dan minuman dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan dan minuman harus sesuai ketentuan perundangan yang berlaku.

Bagian Kedua
Peracikan dan Persiapan

Pasal 15

Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak diharuskan:

- a. dilakukan sesuai tahapan dan higienis;
- b. semua bahan yang siap dimasak dicuci dengan air bersih yang mengalir;
- c. tidak menjamah makanan dan minuman jadi/masak dengan tangan tetapi menggunakan alat seperti penjepit atau sendok;

**Description :**

Universitas Indonesia (UI) has a policy in place for ensuring that food on campus is sustainably farmed. The commitment is poured into the UI's Rector Decree Number 057 of 2017 concerning the application of the safety, occupational health, and environmental (K3L) aspects of the Universitas Indonesia canteen. In article 14 of this policy, it is decided that the way to handle food and drinks must meet the provisions, one of which is that all ingredients that are processed into food and drink, must be of good quality, fresh, and not rotten. Food with good quality conditions in accordance with

Government Regulation Number 28 of 2004 concerning food safety, quality and nutrition article three decides that the fulfillment of sanitation requirements in all food chain activities is carried out by applying guidelines on good methods that include; good farming methods, good fresh food production methods, good processed food production methods, good food distribution methods, good food retailing methods, and good fast food production methods.

Evidence Link:

<http://sekar.ui.ac.id/index.php/peraturan-rektor-057-2017-penerapan-aspek-k3l-kantin>