



INTERNAL MEMO

Number : ND-202.1/UN2.TREM/OTL.04.00/2023

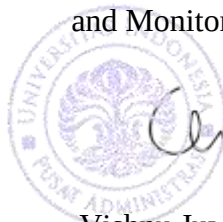
To : The Academic Community of Universitas Indonesia
From : Head of the Bureau of Transformation, Risk Management, and Monitoring & Evaluation
Subject : Confirmation of the Enactment and Recent Review of Regulation of the Rector of Universitas Indonesia Number 057 of the Year 2017 concerning The Occupational Health, Safety and Environment (K3L) of Canteens at UI in 2023

In accordance with the enactment of Regulation of the Rector of Universitas Indonesia Number 057 of the Year 2017 concerning The Occupational Health, Safety and Environment (K3L) of Canteens at UI at Universitas Indonesia, we hereby inform you that this regulation was reviewed on 29 July 2023. The enactment reflects Universitas Indonesia's dedication to maintaining order, fostering good governance, and enhancing the quality of services within our academic environment.

In this regard, we respectfully request the cooperation of all members of the academic community to ensure compliance with the provisions of Regulation of the Rector of Universitas Indonesia Number 057 of the Year 2017 concerning The Occupational Health, Safety and Environment (K3L) of Canteens at UI. Ample time and resources will be provided to all relevant stakeholders to facilitate a comprehensive understanding and allow for further dialogue concerning the application of this regulation.

29 July 2023

Head of Transformation, Risk Management,
and Monitoring & Evaluation

Vishnu Juwono, SE, MIA, Ph.D
NUP 060603661



PERATURAN REKTOR UNIVERSITAS INDONESIA

NOMOR 057 TAHUN 2017

TENTANG

PENERAPAN ASPEK KESELAMATAN, KESEHATAN KERJA DAN
LINGKUNGAN (K3L) KANTIN UNIVERSITAS INDONESIA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

REKTOR UNIVERSITAS INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa berdasarkan *Work Safe BC British Columbia "Health and Safety for Hospitality Small Business"* Tahun 2009 dan *Canadian Centre for Occupational Health and Safety (CCOHS) "Food Service Workers Safety Guide"* Tahun 2005;
- b. bahwa sesuai dengan Keputusan Rektor Universitas Indonesia Nomor 01 Tahun 2016 tentang Implementasi Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di Universitas Indonesia dimana Universitas Indonesia memiliki komitmen yang tinggi untuk mewujudkan K3L bagi sivitas akademika dan para pemangku kepentingan pada seluruh aktivitas di kampus Universitas Indonesia melalui penerapan Sistem Manajemen Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (SMK3L) yang terintegrasi;
- c. bahwa sesuai dengan Pedoman SMK3L Universitas Indonesia yang merupakan panduan umum bagi seluruh pihak yang bekerja di lingkungan Universitas Indonesia;

- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Rektor Universitas Indonesia tentang Penerapan Aspek Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) Kantin Universitas Indonesia;

Mengingat: : 1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);

2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
3. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
4. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2013 tentang Statuta Universitas Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 166, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5455);

7. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5500);
8. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan dan Transmigrasi Nomor PER.15/MEN/VIII/2008 tentang Pertolongan Pertama pada Kecelakaan di Tempat Kerja;
9. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum;
10. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (Berita Negara Tahun 2011 Nomor 372);
11. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 405/Menkes/SK/XI/2002 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja;
12. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jajanan;
13. Peraturan Majelis Wali Amanat Universitas Indonesia Nomor 004/Peraturan/MWA-UI/2015 tentang Anggaran Rumah Tangga Universitas Indonesia;
14. Keputusan Majelis Wali Amanat Universitas Indonesia Nomor 020/SK/MWA-UI/2014 tentang Pengangkatan dan Penugasan Rektor Universitas Indonesia Periode 2014-2019;
15. Keputusan Rektor Universitas Indonesia Nomor 2540/SK/R/UI/2016 tentang Struktur Inti Organisasi Universitas Indonesia 2016-2019;

16. Prinsip Umum Higiene Pangan CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, IDT;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan: PERATURAN REKTOR UNIVERSITAS INDONESIA TENTANG PENERAPAN ASPEK KESELAMATAN, KESEHATAN KERJA DAN LINGKUNGAN (K3L) KANTIN UNIVERSITAS INDONESIA.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Rektor ini yang dimaksud dengan :

1. Alat Pelindung Diri yang selanjutnya disebut APD adalah kelengkapan yang wajib digunakan saat bekerja sesuai bahaya dan risiko kerja untuk menjaga keselamatan pekerja itu sendiri dan orang di sekelilingnya.
2. Alat Pemadam Api Ringan yang selanjutnya disebut APAR adalah suatu alat berupa tabung yang diisi dengan media yang dapat mengatasi serta memadamkan kebakaran pada awal terjadinya api.
3. Bahan makanan dan minuman adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan minuman dan bahan penolong.
4. Bahan tambahan makanan dan minuman adalah bahan yang digunakan untuk memperbaiki dan menambah kegunaan makanan dan minuman.
5. Bangunan adalah wujud fisik hasil pekerjaan konstruksi yang menyatu dengan tempat kedudukannya, sebagian atau seluruhnya berada di atas dan/atau di dalam tanah dan/atau air, yang berfungsi sebagai tempat manusia melakukan kegiatannya, baik untuk hunian atau tempat tinggal, kegiatan keagamaan, kegiatan usaha, kegiatan sosial, budaya, maupun kegiatan khusus.

6. Ergonomi adalah ilmu serta penerapannya yang berusaha menyasikan pekerjaan dan lingkungan terhadap orang atau sebaliknya dengan tujuan tercapainya produktivitas dan efisiensi yang setinggi-tingginya melalui pemanfaatan manusia seoptimal mungkin.
7. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan kesehatan manusia, antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (*locker*), peralatan pencegahan terhadap serangga dan tikus serta peralatan kebersihan.
8. *First Aid* adalah upaya memberikan pertolongan pertama secara cepat dan tepat kepada pekerja/buruh dan/atau orang lain yang berada di tempat kerja, yang mengalami sakit atau cidera di tempat kerja.
9. Higiene dan sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan dan minuman, orang, tempat dan perlengkapannya yang mungkin atau dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
10. Kantin adalah sebuah ruangan dalam sebuah gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan, baik makanan dan minuman dan minuman yang dibawa sendiri maupun yang dibeli di tempat.
11. Keadaan darurat adalah situasi yang tidak dikehendaki, mendadak, dan berkembang secara cepat, yang menimbulkan bahaya yang mengancam keselamatan manusia, kerugian aset perusahaan dan kerusakan lingkungan, sehingga kondisi semacam ini harus segera diatasi agar terhindar dari dampak lebih buruk.
12. Keselamatan Kebakaran adalah upaya yang dilakukan untuk pencegahan, proteksi, dan pemadaman kebakaran.
13. Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan Bangunan adalah suatu kondisi yang sehat, selamat, dan bersih dari struktur dinding, lantai dan atap yang berfungsi untuk kegiatan usaha penyelenggaraan makanan dan minuman.

14. Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan Kantin adalah suatu kondisi dalam pekerjaan yang sehat, selamat, dan bersih baik itu bagi pekerja, maupun bagi pelanggan dan lingkungan sekitar kantin.
15. Lingkungan adalah keadaan yang terdapat dilokasi kantin akan mempengaruhi kinerja pekerja baik secara langsung maupun tidak langsung.
16. Makanan dan minuman jadi adalah makanan dan minuman yang sudah dimasak atau sudah diolah sebelumnya dan dapat langsung dinikmati.
17. Makanan dan minuman jajanan adalah makanan dan minuman dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan dan minuman di tempat penjualan dan/atau disajikan sebagai makanan dan minuman siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.
18. Penanganan makanan dan minuman jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan dan minuman, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan dan minuman atau minuman.
19. Pendidikan dan pelatihan adalah kegiatan atau proses melatih dan memberikan informasi yang berhubungan dengan penyelenggaraan makanan dan minuman.
20. Pengolahan makanan dan minuman adalah kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan dan minuman terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan dan pewadahan.
21. Penjamah makanan dan minuman jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan minuman dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
22. Penyajian makanan dan minuman adalah suatu cara untuk menyuguhkan makanan dan minuman kepada orang/para tamu untuk di santap.

23. Penyimpanan makanan dan minuman adalah aktivitas pengawetan makanan dan minuman secara fisik untuk melindungi dari lingkungan dan bahaya dari luar (seperti hewan dan serangga) serta persiapan untuk dikonsumsi di waktu tertentu.
24. Pintu Darurat adalah pintu khusus yang hanya dilalui dalam keadaan terpaksa atau dalam situasi keadaan darurat yang berada di area kantin.
25. Sarana dan Fasilitas adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam penyelenggaraan kantin atau restoran.
26. *Sprinkler* adalah alat pemadam kebakaran yang dipasang secara tetap/permanen di dalam bangunan yang dapat memadamkan kebakaran secara otomatis dengan menyemprotkan air ditempat mula terjadi kebakaran.
27. Unit Pelaksana Teknis Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan Lingkungan yang selanjutnya disebut UPT K3L adalah organisasi yang melaksanakan tugas teknis operasional dan/atau penunjang K3L yang secara langsung berhubungan dengan pelayanan warga UI.
28. Universitas Indonesia yang selanjutnya disingkat UI adalah perguruan tinggi negeri badan hukum.

BAB II

MAKSUD, TUJUAN, TUGAS, TANGGUNG JAWAB, DAN WEWENANG

Pasal 2

- (1) UI dan Fakultas/Sekolah/Program/Direktorat/Unit di lingkungan UI berkomitmen untuk:
 - a. mengimplementasikan aspek K3L pada seluruh kantin;
 - b. mencegah terjadinya *outbreak*/Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan dan minuman;

- 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.

- (3) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dihalangi teralis atau anyaman kawat dan dipelihara kebersihannya.
- (4) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.
- (5) Konstruksi bangunan kokoh, aman, terpelihara, bersih, dan bebas dari barang-barang bekas dan tidak berguna atau barang sisa.
- (6) Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kering, kemiringan/kelandaian cukup, terpelihara, bebas dari debu, dan berwarna terang.
- (7) Dinding, langit-langit, dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara, bebas dari debu dan berwarna terang.
- (8) Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.
- (9) Pertemuan (sudut) antara dinding dan lantai mudah dibersihkan.
- (10) Bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

Bagian Kedua
Langit-Langit

Pasal 4

- (1) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- (2) Tinggi langit-langit tidak kurang dari 2,4 (dua koma empat) meter di atas lantai.

Bagian Ketiga
Pintu dan Jendela

Pasal 5

Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat serta membuka ke arah luar.

Bagian Keempat
Pencahayaannya

Pasal 6

- (1) Pencahayaannya yaitu minimal 10 (sepuluh) fc/100 (seratus) lux pada bidang kerja.
- (2) Pencahayaannya tersebar merata di tiap ruangan.

Bagian Kelima
Ventilasi

Pasal 7

- (1) Terdapat ventilasi yang baik dan memadai.
- (2) Pada ruangan tertutup yang tidak menggunakan AC, harus terdapat jendela yang dapat dibuka dengan ketinggian dari lantai sekitar 1/6 (satu per enam) dari tinggi ruangan.
- (3) Pada ruang tertutup yang menggunakan AC, setiap ventilasi dibuka selama 15 – 30 (lima belas sampai dengan tiga puluh) menit.
- (4) Melakukan pengukuran kecepatan aliran udara dengan anemometer.
- (5) Apabila terdapat tungku, pastikan udara dapat keluar, bila perlu dilakukan pemasangan *exhaust fan*.

BAB IV FASILITAS SANITASI

Bagian Kesatu Tempat Cuci Tangan

Pasal 8

- (1) Tempat cuci tangan terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dan minuman.
- (2) Tempat cuci tangan dilengkapi dengan:
 - a. air mengalir dan sabun;
 - b. saluran pembuangan tertutup;
 - c. bak penampungan air dan alat pengering.
- (3) Lantai dan dinding di sekitar tempat cuci tangan kedap air dan tidak licin.
- (4) Rasio tempat cuci tangan dan daya tampung pengunjung 1 : 10 (satu banding sepuluh).

Bagian Kedua Sarana Air Bersih

Pasal 9

- (1) Sumber air bersih yang aman dan jumlahnya mencukupi.
- (2) Tempat penampungan (tanki) air bersih tidak terpajan matahari secara langsung serta tidak ditumbuhi lumut.
- (3) Kualitas air bersih (angka kuman) tidak melebihi persyaratan baku mutu air bersih untuk parameter *E. coli*, *Salmonella* dan *Coliform* yaitu 0 (nol).

Bagian Ketiga
Jamban dan Peturasan

Pasal 10

- (1) Jamban dan peturasan bersih dan memadai sesuai jumlah karyawan.
- (2) Letak jamban dan peturasan tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan.
- (3) Tersedia air bersih yang cukup dan sabun serta alat pengering.

Bagian Keempat
Bak Sampah

Pasal 11

- (1) Tempat/bak sampah tertutup serta cukup untuk menampung sampah.
- (2) Terbuat dari bahan anti tikus dan dilapisi kantong plastik.
- (3) Kantong plastik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (2) secara rutin diganti setiap hari.

Bagian Kelima
Peralatan

Pasal 12

- (1) Tempat pencucian khusus peralatan, jika dimungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- (2) Peralatan yang sudah dipakai, dicuci dengan air bersih dan sabun, lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap khusus yang menyerap air dan bersih.

- (3) Peralatan yang telah dibersihkan dan dikeringkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kontaminasi lingkungan, serangga, tikus dan hewan lainnya.
- (4) Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.
- (5) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan dan minuman atau yang menempel di mulut.
- (6) Perlengkapan pengolahan seperti kompor listrik, lampu, dan kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber kontaminasi dan tidak menyebabkan kecelakaan.
- (7) Peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, dan mudah dibersihkan.
- (8) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepaskan bahan beracun serta penggunaannya dipisah untuk talenan sayur, buah, daging mentah dan daging yang telah matang.
- (9) Peralatan kantin yang sudah bersih harus disimpan di dalam lemari/ wadah tertutup agar tidak menjadi sarang tikus dan serangga.
- (10) Wadah makanan terbuat dari *stainless steel*, hindari bahan kayu, plastik, melamin dengan kualitas rendah.
- (11) Penyimpanan pisau dan talenan sebaiknya dipisah.

BAB V

PENJAMAH MAKANAN DAN MINUMAN

Pasal 13

Penjamah makanan dan minuman harus:

- a. tidak menderita penyakit menular, seperti batuk, pilek, influenza, sakit tenggorokan, penyakit kulit, diare, TBC, tifus, kolera, hepatitis, cacingan, dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*);
- b. menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian;

- 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;

- 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;

- d. mencicipi makanan dan minuman menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.

Bagian Ketiga
Wadah Penyimpanan

Pasal 16

- (1) Wadah penyimpanan makanan dan minuman yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan dan minuman untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
- (2) Wadah terpisah untuk setiap jenis makanan dan minuman jadi/masak serta makanan dan minuman basah dan kering.
- (3) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu makanan dan minuman yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa digunakan terlebih dahulu.

Pasal 17

- (1) Setiap jenis makanan dan minuman jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
- (2) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan dan minuman yang akan ditempatkan.
- (3) Jika pengolahan makanan dan minuman dilakukan di rumah, pengangkutan makanan dan minuman harus menggunakan kendaraan khusus.

Bagian Keempat
Penyajian

Pasal 18

- (1) Makanan dan minuman jajanan yang disajikan harus:
 - a. menggunakan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan; dan
 - b. dalam keadaan terbungkus dan/atau tertutup.
- (2) Pembungkus dan/atau tutup makanan dan minuman jajanan yang digunakan harus:
 - a. dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan dan minuman; dan
 - b. tidak boleh ditiup.
- (3) Setiap penanganan makanan dan minuman maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- (4) Semua yang disajikan merupakan makanan dan minuman yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
- (5) Pelaksanaan penyajian makanan dan minuman harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

BAB VII
ASPEK K3L

Bagian Kesatu
Lantai dan Jalan Bangunan

Pasal 19

- (1) Koridor harus memenuhi persyaratan:
 - a. bebas dan bersih dari barang atau benda apapun;

- b. lebar koridor utama minimal 1 (satu) meter.
- (2) Pintu harus bebas dan bersih dari barang atau benda apapun.
- (3) Karpet atau ubin dalam kondisi baik, tidak longgar atau terangkat.
- (4) Lantai harus memenuhi persyaratan:
 - a. bersih dan bebas dari minyak atau sejenisnya;
 - b. kering dan memiliki permukaan yang sama tinggi (rata), dan tidak licin.
- (5) Perbekalan atau peralatan yang diletakan dilantai, tidak boleh menghalangi pintu dan koridor dan disusun secara vertikal maksimal 3 (tiga) tingkat.

Bagian Kedua

Tangga

Pasal 20

Tangga harus memenuhi persyaratan:

- a. aman, kokoh dan bersih;
- b. pegangan tangga dalam kondisi baik dan menempel pada dinding;
- c. anak tangga bebas dari benda apapun;
- d. tangga tersedia dengan tapak anti-slip/anti licin.

Bagian Ketiga

Dinding

Pasal 21

- (1) Dinding harus kokoh, tidak lembab, memiliki permukaan yang halus dan berwarna terang serta mudah dibersihkan.
- (2) Jika terdapat *sign* (rambu) atau perlengkapan lain yang terikat atau menempel di dinding pastikan dalam kondisi kuat dan aman.

Bagian Keempat
Pintu Masuk dan Keluar

Pasal 22

- (1) Akses pintu masuk maupun keluar aman bagi pekerja maupun pelanggan.
- (2) Tanda arah pintu masuk, keluar, dan pintu darurat harus terlihat jelas.
- (3) Pintu masuk, keluar dan pintu darurat tidak dalam keadaan terkunci dan dapat dibuka dengan mudah.

Bagian Kelima
Gudang Penyimpanan

Pasal 23

- (1) Bahan persediaan disimpan dengan benar di rak tertutup (tidak rapuh, tidak goyang, tidak berkarat).
- (2) Lantai sekitar rak penyimpanan bersih dari kotoran atau sampah.
- (3) Rak selalu dalam kondisi baik dan bersih.
- (4) Rak berjarak 15 – 20 cm (lima belas sampai dengan dua puluh centimeter) dari dinding dan lantai agar mudah dibersihkan.

Bagian Keenam
Peralatan dan Mesin

Pasal 24

- (1) Peralatan dan mesin dalam keadaan bersih.
- (2) Mesin yang digunakan tidak menimbulkan kebisingan dan tidak mengeluarkan asap.

- (3) Jika tersedia kipas angin, dalam keadaan bersih serta dapat bekerja dengan baik dan aman.
- (4) Peralatan dan mesin yang diperiksa secara berkala dan dipelihara dengan baik, yaitu:
 - a. *microwave ovens*;
 - b. mesin penggiling;
 - c. mesin pemotong;
 - d. *rice cooker*;
 - e. pisau;
 - f. *blender*;
 - g. *mixer*;
 - h. *toaster* atau pemanggang Roti;
 - i. kulkas atau *Freezer*;
 - j. *insect trap*;
 - k. *exhaust*;
 - l. komputer;
 - m. pendingin ruangan (AC atau *humidifier*);
 - n. penyimpanan pisau.

Bagian Ketujuh
Kursi dan Meja

Pasal 25

Kursi dan meja dalam kondisi baik (kokoh), tidak rapuh dan tidak bengkok.

Bagian Kedelapan
Komputer

Pasal 26

- (1) Layar komputer bebas dari debu.

- (2) Tampilan layar cukup terang dan cukup kontras.
- (3) Layar diposisikan pada tingkat pandang yang nyaman (ergonomis).

Bagian Kesembilan
Keselamatan Kebakaran

Pasal 27

- (1) APAR memiliki ketentuan, yaitu:
 - a. APAR berjenis *Dry Chemical Powder* (DCP);
 - b. ukuran dan jumlah APAR disesuaikan dengan kondisi kantin;
 - b. dalam kondisi baik, tidak kadaluwarsa dan siap pakai;
 - c. diletakkan pada tempat yang terlihat dengan jelas dan mudah dijangkau.
- (2) Cairan mudah terbakar disimpan dengan baik, jauh dari sumber api dan sumber panas.
- (3) Nomor telepon darurat terpasang di dinding dan mudah terlihat.
- (4) Jika terdapat *sprinkler*, *sprinkler* harus bekerja dengan baik.
- (5) Alarm peringatan darurat berfungsi dengan baik dan dapat terdengar.
- (6) Minimisasi penggunaan LPG (disubstitusi dengan kompor listrik).
- (7) Jika masih menggunakan LPG, tabung ditempatkan menghadap ke atas (berdiri).
- (8) Jika memiliki cadangan tabung LPG, tabung disusun dengan aman (maksimal 5 (lima) susun untuk tabung 3 kg (tiga kilogram) ; maksimal 2 (dua) susun untuk tabung 12 kg (dua belas kilogram)).
- (9) Lantai tempat meletakkan tabung LPG harus kering dan terlindung dari sinar matahari, sumber panas maupun sumber api.
- (10) Jika bangunan kantin tertutup, ventilasi maksimal 30 cm (tiga puluh centimeter) dari lantai.

Bagian Kesepuluh
Lingkungan

Pasal 28

- (1) Seluruh area bebas dari pantulan cahaya menyilaukan.
- (2) Tersedianya lampu *emergency* atau lampu darurat yang menempel di dinding atau atap kantin.
- (3) Pekerja tidak terpajan suhu terlalu dingin atau terlalu panas (NAB terendah untuk temperatur ruangan yaitu 18° (delapan belas derajat) Celcius dan NAB tertinggi yaitu 30° (tiga puluh derajat) Celcius pada kelembaban udara antara 65% (enam puluh lima persen) sampai dengan 95% (sembilan puluh lima persen)).
- (4) Pekerja terlindung dari bising.
- (5) Bagi pekerja di dapur, air minum harus selalu tersedia.

Bagian Kesebelas
Alat Pelindung Diri

Pasal 29

- (1) Pekerja mengetahui dimana tempat penyimpanan serta mengetahui cara pemakaian APD dengan baik.
- (2) Pekerja menggunakan APD yang tepat, dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. pakaian, jika menggunakan pakaian berkancing, semua dikancingkan;
 - b. celemek, terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan diganti setiap hari;
 - c. sepatu anti-slip;
 - d. sarung tangan, berbahan plastik yang diganti setiap hari;
 - e. masker yang terbuat dari bahan kain dan *free latex*.

Bagian Kedua Belas
Ergonomi

Pasal 30

Pekerja melakukan kegiatan *lifting* /mengangkat barang dengan cara yang benar.

Bagian Ketiga Belas
First Aid dan *Emergency*

Pasal 31

- (1) Petunjuk evakuasi dan kegawatdaruratan tersedia untuk penjamah makanan dan minuman dan pengunjung, serta ditempel atau diletakan di tempat yang mudah terlihat.
- (2) Harus tersedia kotak P3K tipe A yang merujuk standar P3K.

Bagian Keempat Belas
Pendidikan dan Pelatihan

Pasal 32

- (1) Pengelola dan penjamah makanan dan minuman harus mendapatkan pelatihan:
 - a. aspek higiene dan sanitasi makanan serta K3L Kantin;
 - b. harus mendapatkan pelatihan penggunaan APAR;
 - c. harus mendapatkan pelatihan *First Aid*.

BAB VIII INSPEKSI DAN AUDIT ASPEK K3L KANTIN

Pasal 33

- (1) UPT K3L UI bersama komisi K3L Kantin UI memiliki tugas dan wewenang untuk:
 - a. melakukan inspeksi dan audit K3L Kantin secara berkala;
 - b. memberikan bantuan teknis dalam rangka implementasi program K3L Kantin berupa:
 1. saran;
 2. masukan;
 3. pelatihan;
 4. penyusunan kebijakan;
 5. pedoman;
 6. POB (Prosedur Operasional Baku); dan
 7. informasi persyaratan regulasi terkait K3L di kantin.

BAB IX PENANGGULANGAN DAN PELAPORAN INSIDEN SERTA PERSIAPAN KEADAAN DARURAT

Pasal 34

- (1) Setiap kantin harus menyiapkan sistem dan infrastruktur untuk menanggulangi keadaan darurat yang mungkin terjadi di kantin.
- (2) Ketentuan darurat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 34 ayat (1) yaitu sebagai berikut:
 - a. kebakaran;
 - b. ledakan;
 - c. kecelakaan;
 - d. Kejadian Luar Biasa (KLB).

- (3) Setiap kantin harus melaporkan insiden yang terjadi kepada UPT K3L UI.

BAB X SERTIFIKASI KANTIN

Pasal 35

Setiap kantin wajib memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. setiap kantin wajib memenuhi sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh MUI;
- b. setiap kantin wajib memenuhi aspek K3L melalui sertifikasi yang dikeluarkan oleh UPT K3L UI;
- c. setiap kantin wajib memenuhi aspek laik higiene melalui sertifikasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan pemerintah setempat;
- d. bagi kantin yang belum memenuhi sertifikasi sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf c maka segera melakukan pengajuan proses sertifikasi halal ke MUI, dan Dinas Kesehatan paling lambat 1 (satu) bulan sebelum masa kontraknya habis.

BAB XI SURAT PERINGATAN, PENGHENTIAN AKTIVITAS, DAN PENUTUPAN SEMENTARA KANTIN

Pasal 36

Pimpinan UI/Pimpinan Fakultas/UPT K3L berwenang untuk memberi surat peringatan, menghentikan aktivitas, atau menutup sementara kantin apabila terdapat situasi/kondisi:

- a. situasi/kondisi yang dianggap dapat membahayakan keselamatan maupun kesehatan pengguna kantin; dan/atau
- b. kondisi yang dianggap belum memenuhi aspek K3L di kantin.

BAB XII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 37

Peraturan Rektor ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta

Pada tanggal 04 Desember 2017

Rektor,



Prof. Dr. Ir. Muhammad Anis. M. Met.
NIP 195706261985031002