

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, sanitasi merupakan suatu upaya untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan masyarakat agar tetap berada pada tingkat yang optimal. Sanitasi juga dapat dimaknai sebagai tindakan menjaga unsur-unsur lingkungan fisik meliputi tanah, air serta udara yang berinteraksi dengan kehidupan manusia. Secara umum, istilah sanitasi merupakan perilaku hidup yang bertujuan untuk menciptakan gaya hidup yang mengedepankan kesehatan serta sebagai upaya untuk pencegahan agar manusia tidak melibatkan kontak langsung dengan zat berbahaya atau kotoran. Dengan demikian, kebersihan dapat dipelihara dan derajat kesehatan manusia dapat ditingkatkan. Kondisi sanitasi yang tidak memadai berpotensi menimbulkan berbagai penyakit yang berkaitan dengan berbagai mekanisme penularan karena keterbatasan akses terhadap fasilitas sanitasi (Sitorus et al., 2023).

Sanitasi merupakan bagian dari strategi kesehatan yang difokuskan pada pengendalian beberapa aspek lingkungan yang dapat berdampak pada status kesehatan. Lingkungan adalah elemen utama yang mempunyai dampak pada status kesehatan masyarakat, kemudian diikuti oleh perilaku individu, pelayanan kesehatan ataupun faktor keturunan. Oleh karena itu, untuk menjaga kesehatan, diperlukan tindakan pengendalian lingkungan terhadap berbagai faktor yang berpotensi merugikan, yang dikenal sebagai sanitasi lingkungan (Paendong et al., 2021).

B. Sanitasi Tempat-Tempat Umum

1. Pengertian Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Sanitasi tempat-tempat umum merupakan langkah pencegahan dan pengendalian terhadap risiko yang ditimbulkan dari fasilitas umum yang merupakan area yang berisiko terhadap penyebaran penyakit, kerusakan lingkungan, ataupun permasalahan kesehatan lainnya. Oleh karena itu, layanan yang disediakan untuk umum perlu menerapkan sanitasi lingkungan mencakup fasilitas umum yang memiliki fungsi komersial, lokasi yang memungkinkan terjadinya penyebaran penyakit serta sarana fasilitas umum yang memiliki tingkat kunjungan yang tinggi baik dari segi jumlah pengunjung maupun durasi kunjungan (Marinda & Ardillah, 2019).

2. Tempat-Tempat Umum

Tempat umum merupakan lokasi yang digunakan oleh banyak orang untuk beraktivitas atau berkumpul. Karena tingginya interaksi di tempat umum, risiko penyakit menyebar dan menular jadi lebih tinggi. Pasar termasuk fasilitas umum yang berfungsi sebagai wadah pertemuan Masyarakat dan terjadinya interaksi sosial antar sesamanya. Apabila kondisi sanitasinya tidak memadai, hal ini dapat berpotensi memberikan efek merugikan terhadap kesehatan misalnya berfungsi sebagai lokasi berkembangnya vektor penyakit, media penularan penyakit antar individu, serta dapat menimbulkan kecelakaan di area pasar (Angriana et al., 2021).

Tempat-tempat umum menjadi salah satu fokus utama yang bertujuan untuk mendukung kelanjutan kegiatan perekonomian masyarakat,

namun berisiko tinggi menjadi pusat penyebaran penyakit. Penerapan sanitasi di tempat-tempat umum sangat penting untuk mencegah penyakit menular melalui asupan makanan dan minuman, juga udara yang dihirup, maupun air yang tercemar. Sanitasi yang sesuai dengan standar kesehatan ditujukan untuk melindungi wisatawan dari risiko tertular penyakit yang menimbulkan gangguan kesehatan (Sitorus et al., 2023).

Menurut Chandra (2007), fasilitas atau sarana umum yang harus disediakan secara wajib untuk menerapkan sanitasi lingkungan mencakup antara lain fasilitas umum yang digunakan untuk kegiatan jual beli, lokasi yang memungkinkan terjadinya penyebaran penyakit serta sarana layanan umum yang memiliki kunjungan tinggi, dilihat dari jumlah pengunjung dan waktu yang cukup lama. Contoh tempat umum tersebut antara lain:

1. Hotel
2. Terminal
3. Pasar tradisional atau swalayan
4. Bioskop
5. Salon atau pangkas rambut
6. Sekolah
7. Taman hiburan
8. Restoran
9. Pondok pesantren
10. Tempat ibadah
11. Objek wisata

C. Pasar

Pasar merupakan lokasi terjadinya interaksi antara pihak penjual dan pembeli. Menurut konsep ekonomi, pasar tidak hanya dipahami sebagai tempat bertemu keduanya, tetapi sebagai sistem interaksi ekonomi yang kompleks. Pasar meliputi seluruh kegiatan yang berkaitan dengan permintaan dan penawaran, termasuk berbagai bentuk komunikasi dalam proses pertukaran barang atau jasa. Setiap jenis barang memiliki pasarnya sendiri yaitu seperti pasar ikan, pasar produk tekstil, keuangan, serta ketenagakerjaan. Pasar berfungsi sebagai perantara antara pihak penjual yang menawarkan barang untuk memperoleh uang dengan pembeli yang mempunyai uang dan membutuhkan barang. Interaksi tersebut tidak harus secara langsung, namun bisa melalui surat, telepon atau email, melalui media periklanan seperti surat kabar atau jasa perantara, selama kebutuhan salah satu pihak dapat diakses oleh pihak lainnya. (Apriando, 2021).

Kondisi pasar yang tidak bersih dan tidak terawat berpotensi menjadi sarang perkembangbiakan vektor penyakit. Selain itu, lingkungan pasar yang tidak memenuhi standar kenyamanan dapat membuat pembeli malas berbelanja di pasar yang kotor, jadi susah bersaing dengan mall atau pusat perbelanjaan modern lainnya (Apriando, 2021). Berdasarkan bentuknya, pasar dibagi menjadi dua yaitu:

1. Pasar tradisional merupakan lokasi terjadinya interaksi antara pihak penjual dan pembeli yang ditujukan melalui adanya aktivitas jual beli langsung. Di pasar tradisional, interaksi jual beli sering kali dilakukan melalui proses tawar-menawar, dengan struktur bangunan yang

umumnya berupa kios, los, gerai, dan area terbuka yang dikelola secara individu oleh pedagang atau pengelola pasar. Umumnya pasar menjual kebutuhan harian mencakup bahan pangan seperti ikan segar, buah-buahan, sayuran, telur, daging, serta produk non pangan seperti pakaian, barang elektronik, hingga jasa. Tak hanya itu, sejumlah pedagang juga menyediakan kue-kue serta beragam jenis produk lainnya. (Candrawati, 2015).

2. Pasar Modern merupakan jenis usaha berbentuk pasar maupun toko yang menggunakan pendekatan sistem layanan mandiri yang menyediakan berbagai jenis produk eceran. Ritel modern memiliki pengaturan khusus terkait penempatan lokasinya di mana *minimarket* diperbolehkan berada di sepanjang jaringan jalan, termasuk jalan lingkungan dalam kawasan permukiman di area perkotaan (Devy Pramudiana, 2017).

D. Kriteria Pasar Tradisional

Berdasarkan (Peraturan Menteri Dalam Negeri No 20, 2012) mengenai Pengelolaan dan Pemberdayaan Pasar Tradisional, terdapat beberapa kriteria yang mendefinisikan pasar tradisional, antara lain sebagai berikut:

1. Pasar tradisional ialah aset yang dimiliki, didirikan atau dioperasikan pihak pemerintah.
2. Adanya mekanisme saling tawar antara pembeli dan penjual. Yang menjadi bagian dari budaya khas dalam aktivitas pasar. Praktik ini

berkontribusi dalam mempererat interaksi sosial antara pedagang dan pelanggan.

3. Berbagai usaha ada dalam satu tempat yang sama. Setiap pedagang menjual dagangan yang bervariasi, dan pengaturan Lokasi biasanya dilakukan berdasarkan kategori produk seperti penjual ikan, aneka sayur, buah, bumbu dapur, hingga produk daging.
4. Barang dan jasa yang tersedia umumnya dibuat dari bahan-bahan lokal. Produk yang diperjualbelikan di pasar tradisional umumnya merupakan hasil pertanian dan sumber daya alam dari wilayah setempat. Meskipun terdapat sejumlah barang yang diambil dari daerah lain, perdagangan tidak membutuhkan pasokan import dari wilayah lain maupun mancanegara.

E. Sanitasi Pasar

Sanitasi pasar merupakan suatu strategi pengendalian yang dilakukan dengan melakukan pengawasan serta pemeriksaan terhadap dampak-dampak yang ditimbulkan dari aktivitas pasar yang memiliki keterkaitan kuat dengan potensi penyebaran penyakit. Sementara itu, pasar sehat didefinisikan sebagai lokasi yang menjadi seluruh pihak terkait bekerjasama dalam menjamin ketersediaan makanan yang aman dan bergizi, serta menciptakan lingkungan yang sesuai dengan standar kesehatan.

Berdasarkan (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 17, 2020) mengenai Pasar Sehat, fasilitas sanitasi pasar harus tersedia mencakup penyediaan air bersih, toilet dan kamar mandi, sistem pengelolaan sampah, pengelolaan limbah serta saluran drainase.

1. Air Bersih

Sumber air bersih yang berkualitas terjaga dari kontaminasi zat kimia dan mikroorganisme berbahaya.

- a. Air keperluan higiene sanitasi harus disediakan dengan volume yang dianggap cukup secara terus menerus, minimal 15 liter per pedagang.
- b. Pengawasan mutu air perlu dilakukan secara rutin sesuai dan mengikuti standar yang ditetapkan dalam peraturan yang berlaku.
- c. Sumber air yang digunakan untuk sanitasi harus berjarak minimal 10 meter dari sumber pencemar.

2. Kamar mandi atau toilet

Harus disediakan fasilitas kamar mandi terpisah yang lengkap dengan simbol atau penanda yang jelas dengan pembagian proporsi sebagai berikut:

Tabel 2.1

Rasio Kamar Mandi/Toilet dengan Jumlah Pedagang

Sarana Sanitasi	Rasio Pedagang Laki-Laki	Rasio Pedagang Perempuan
Kamar Mandi	1: 40 orang	1:25 orang
	2: 80 orang	2: 50 orang
	3: 120 orang	3: 75 orang
	Setiap kenaikan jumlah pedagang sebanyak 100 orang, harus ditambah satu kamar mandi.	

Kamar mandi dan toilet di pasar harus memenuhi persyaratan seperti:

- a. Disediakan fasilitas toilet khusus untuk penyandang disabilitas
- b. Disediakan jamban berleher angsa, urinoir laki-laki, penampungan air tertutup dan tempat sampah tertutup.
- c. Lokasi *septic tank* ditempatkan minimal 10 meter dari sumber air.
- d. Arah bukaan pintu tidak menghadap ke area penjualan makanan
- e. Disediakan fasilitas cuci tangan yang memadai lengkap dengan sabun dan air mengalir.
- f. Permukaan lantai dirancang tahan air, tidak licin, mudah untuk dibersihkan serta memiliki kemiringan mengikuti standar agar tidak menyebabkan genangan air.
- g. Luas ventilasi harus mencakup setidaknya 20% dari total luas lantai dan pencahayaan minimal sebesar 250 lux.

3. Pengelolaan sampah

Sampah yang tidak ditangani secara efektif dapat mengakibatkan dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan masyarakat.

Pengelolaan sampah di pasar harus memenuhi persyaratan seperti:

- a. Setiap area los, kios atau lorong wajib memiliki tempat sampah terpisah antara organik, anorganik dan residu).
- b. Tempat pembuangan sampah harus dibuat dari bahan tahan air, tidak mudah berkarat, kuat, memiliki tutup dan mudah dibersihkan.
- c. Tersedia sarana pengangkut sampah yang kokoh, mudah dirawat dan dapat dipindahkan dengan efisien.
- d. Tempat penampungan sementara (TPS) harus dipisahkan berdasarkan

jenis sampah organik, anorganik dan residu, serta memiliki struktur yang kuat, kedap air, mudah dibersihkan, dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah.

- e. TPS tidak menjadi sarang berkembang biaknya penyakit.
- f. TPS tidak boleh ditempatkan di jalur utama dan memiliki jarak setidaknya 10 meter dari bangunan utama pasar.
- g. Pengangkutan sampah ke Tempat Pemrosesan Akhir (TPA) harus dilakukan paling lambat dalam waktu 24 jam.
- h. Sistem penanganan sampah dilakukan dengan menerapkan prinsip 3R.

4. Drainase

Drainase di pasar harus memenuhi persyaratan seperti:

- a. Drainase atau selokan di sekitar area pasar dilengkapi dengan penutup kisi-kisi logam sehingga mudah dirawat.
- b. Kemiringan drainase disesuaikan dengan standar yang ditetapkan dalam perundang-undangan guna mencegah terjadinya genangan.
- c. Bangunan los maupun kios tidak diperbolehkan berdiri di atas jalur drainase.

5. Tempat Cuci Tangan

- a. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau dan strategis.
- b. Fasilitas cuci tangan harus dilengkapi sabun serta air yang mengalir

F. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

Berdasarkan (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 17, 2020) mengenai Pasar Sehat, persyaratan kesehatan lingkungan di pasar antara lain sebagai berikut:

1. Umum

- a. Memiliki batas wilayah yang jelas, antara area pasar dan lingkungannya.
- b. Tidak dibangun di wilayah yang rawan bencana alam seperti daerah sekitar sungai, jalur lahar, zona rawan longsor, banjir, dan lainnya.
- c. Tidak berada di area yang rentan terhadap kecelakaan, termasuk jalur pendaratan, penerbangan, maupun sempadan jalan raya.
- d. Tidak dibangun di atas bekas lokasi pembuangan akhir sampah maupun bekas area pertambangan.

2. Ruang kantor pengelola

- a. Ruangan harus memiliki ventilasi dengan luas minimal 20% dari total luas lantai.
- b. Pencahayaan di dalam ruangan minimal mencapai 100 lux.
- c. Ruang bangunan memiliki ketinggian langit-langit dari lantai yang disesuaikan dengan peraturan yang berlaku.
- d. Disediakan fasilitas toilet yang dipisahkan antara pengguna Perempuan dan laki-laki.
- e. Fasilitas cuci tangan harus lengkap dengan sabun dan air yang mengalir.

3. Penataan ruang dagang

- a. Area pasar dibagi berdasarkan jenis komoditas, dengan memperhatikan karakteristiknya seperti basah dan kering.

- b. Lokasi penjualan daging, unggas, dan ikan ditempatkan pada area yang telah ditentukan.
- c. Setiap unit kios atau los memiliki lorong dengan lebar minimal 1,5 meter untuk memudahkan mobilitas.
- d. Aktivitas jual beli dan pemotongan unggas serta hewan ruminansia disesuaikan dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- e. Bahan Berbahaya dan Beracun (B3) serta bahan berbahaya lainnya harus ditempatkan secara terpisah dan tidak boleh berdekatan dengan area makanan dan bahan pangan.

4. Tempat penjualan bahan pangan dan makanan

a. Tempat penjualan pangan basah

- 1) Meja penjualan harus memiliki permukaan datar dengan kemiringan yang memadai agar air tidak menggenang, terdapat sekat di setiap sisi, mudah dibersihkan, memiliki tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan antikorosi yang bukan berbahan dasar kayu.
- 2) Dilengkapi sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimal -18°C serta penyimpanan dingin dengan suhu maksimal 4°C .
- 3) Produk dingin dipajang dalam *show case* yang memiliki sistem pendingin dengan suhu maksimal 7°C , sedangkan untuk produk beku digunakan alat pendingin dengan suhu maksimal -10°C .
- 4) Alas pemotong (talenan) harus kedap air, tidak mengandung zat berbahaya dan mudah dibersihkan.
- 5) Pisau yang digunakan untuk memotong makanan mentah dan matang harus dipisahkan serta terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat.

- 6) Terdapat sarana untuk mencuci bahan pangan dan perlengkapannya.
- 7) Disediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun.
- 8) Saluran limbah dibuat tertutup, dengan kemiringan sesuai standar agar aliran limbah lancar serta tidak melewati area penjualan.
- 9) Tersedia tempat sampah untuk sampah kering dan basah yang kedap air, memiliki tutup dan mudah dipindahkan.
- 10) Area penjualan harus bebas dari vektor penyakit dan tempat berkembangbiaknya, seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

b. Tempat penjualan bahan pangan kering

- 1) Meja penjualan harus memiliki permukaan datar dan mudah dibersihkan, serta memiliki tinggi minimal 60 cm dari lantai.
- 2) Meja penjualan terbuat dari bahan antikarat yang bukan berbahan dasar kayu
- 3) Tersedia tempat sampah untuk sampah kering dan basah yang kedap air, memiliki tutup dan mudah dipindahkan.
- 4) Disediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun.
- 5) Area penjualan harus bebas dari vektor penyakit dan tempat berkembangbiaknya, seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

c. Tempat penjualan makanan jadi/siap jadi

- 1) Meja penyajian makanan harus tertutup dengan permukaan datar dan mudah dibersihkan, serta memiliki tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan antikarat bukan yang berbahan dasar kayu.

- 2) Disediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun.
- 3) Disediakan tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat serta mudah dibersihkan dengan air yang mengalir.
- 4) Saluran limbah dibuat tertutup, dengan kemiringan sesuai standar agar aliran limbah lancar serta tidak melewati area penjualan.
- 5) Tersedia tempat sampah untuk sampah kering dan basah yang kedap air, memiliki tutup dan mudah dipindahkan.
- 6) Area penjualan harus bebas dari vektor penyakit dan tempat berkembangbiaknya, seperti lalat, kecoa, tikus, dan nyamuk.

5. Area Parkir

- a. Kendaraan yang mengangkut hewan hidup dilarang memasuki area parkir pasar dan harus memiliki area parkir khusus tersendiri.
- b. Area pasar harus bebas dari genangan air.
- c. Disediakan tempat sampah yang dipisah antara sampah basah dan kering memiliki penutup, tahan air, mudah dipindahkan, serta tersedia dalam jumlah yang mencukupi minimal setiap 10 meter.
- d. Terdapat elemen penghijauan berupa tanaman sebagai bagian penataan lingkungan pasar.

6. Kontruksi

a. Atap

- 1) Struktur atap harus kuat, bebas dari kebocoran dan tidak menjadi tempat berkembang biaknya binatang penyebar penyakit.
- 2) Atap harus memiliki kemiringan yang cukup agar tidak terjadi

penumpukan atau genangan air di permukaan atap dan langit-langit.

- 3) Ketinggian atap harus disesuaikan dengan standar yang berlaku.
- 4) Untuk bangunan dengan atap setinggi 10 meter atau lebih, wajib dilengkapi sistem penangkal petir.

b. Dinding

- 1) Dinding harus memiliki permukaan yang bersih, kering dan di cat dengan warna terang.
- 2) Bagian dinding yang sering terkena percikan air wajib menggunakan material yang kuat dan tidak tembus air.
- 3) Sambungan antar lantai dan dinding maupun antar dinding harus didesain melengkung (*conus*) untuk memudahkan pembersihan dan mencegah penumpukan kotoran.

c. Lantai

- 1) Lantai harus dibuat dari material yang kedap air, permukaannya rata, tidak licin, bebas retakan, serta mudah untuk dibersihkan.
- 2) Untuk area yang ering terpapar air seperti kamar mandi, tempat cuci, lantai harus memiliki kemiringan yang mengarah ke saluran pembuangan sesuai standar agar tidak menimbulkan genangan.

d. Pintu

Pintu pada los yang digunakan untuk penjualan daging, ikan dan bahan pangan dengan aroma menyengat sebaiknya menggunakan sistem pintu yang dapat tertutup otomatis atau dilengkapi tirai plastik guna mencegah masuknya binatang pembawa penyakit (vektor) seperti lalat atau serangga lain.

e. Tangga

- 1) Ukuran tinggi, lebar dan sudut kemiringan anak tangga harus mengikuti standar atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- 2) Tangga harus dilengkapi dengan pegangan tangan di kedua sisi.
- 3) Material tangga harus kuat, dan memiliki permukaan yang tidak licin.
- 4) Penerangan di area tangga minimal 100 lux dan tidak menyilaukan.

f. Ventilasi

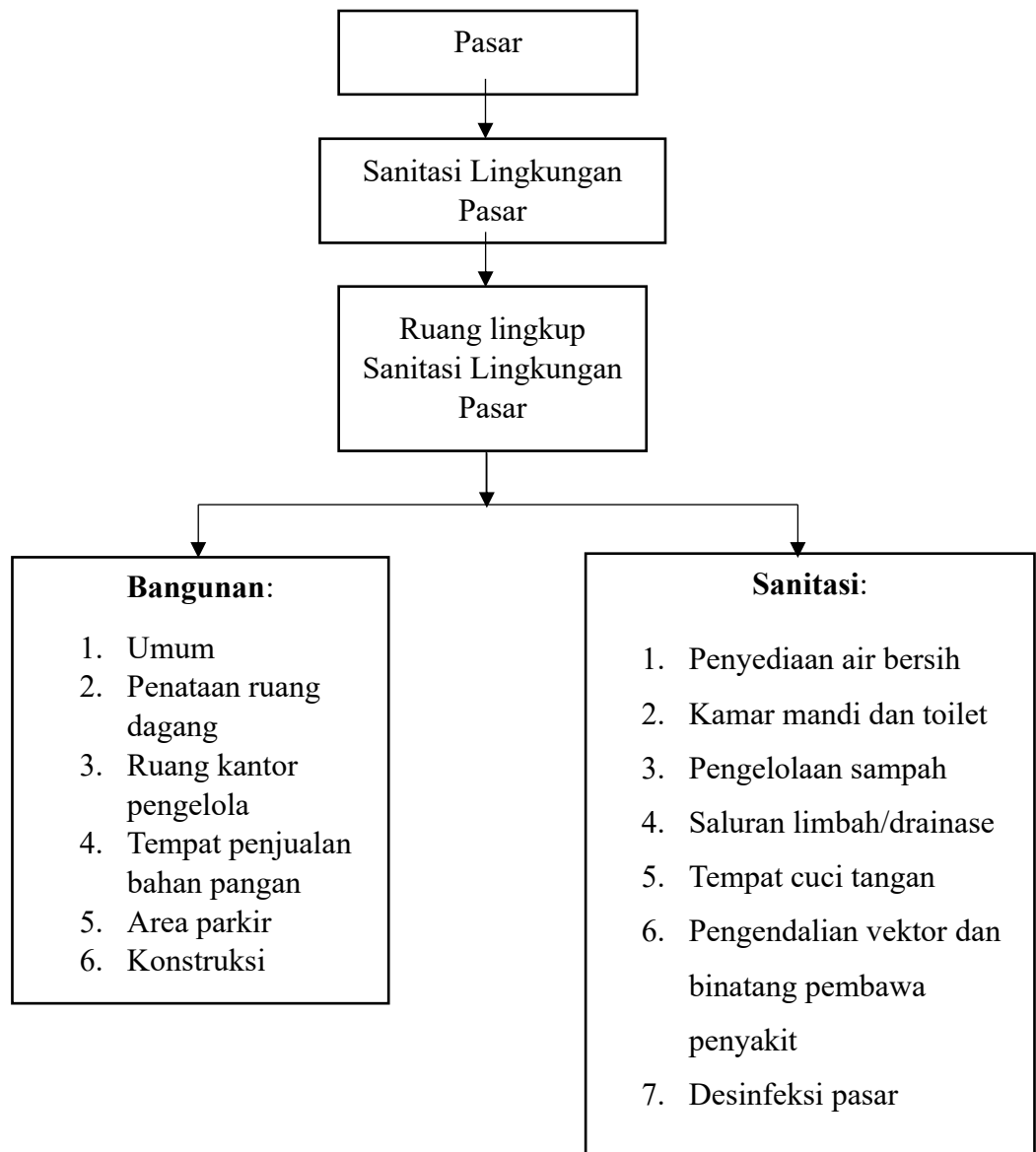
Ventilasi udara harus memenuhi persyaratan minimal, yaitu seluas 20% dari total luas lantai dan dirancang saling berhadapan

g. Pencahayaan

- 1) Tingkat pencahayaan di setiap ruangan harus memadai agar kegiatan pengelolaan bahan pangan dan kegiatan pembersihan dapat dilakukan secara efektif.
- 2) Pencahayaan harus cukup terang untuk memastikan barang dagangan terlihat dengan jelas, yaitu minimal sebesar 200 lux.

G. Kerangka Teori

Adapun kerangka teori tentang Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional Tanggulangin Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah tahun 2025 dapat dilihat pada tabel berikut:

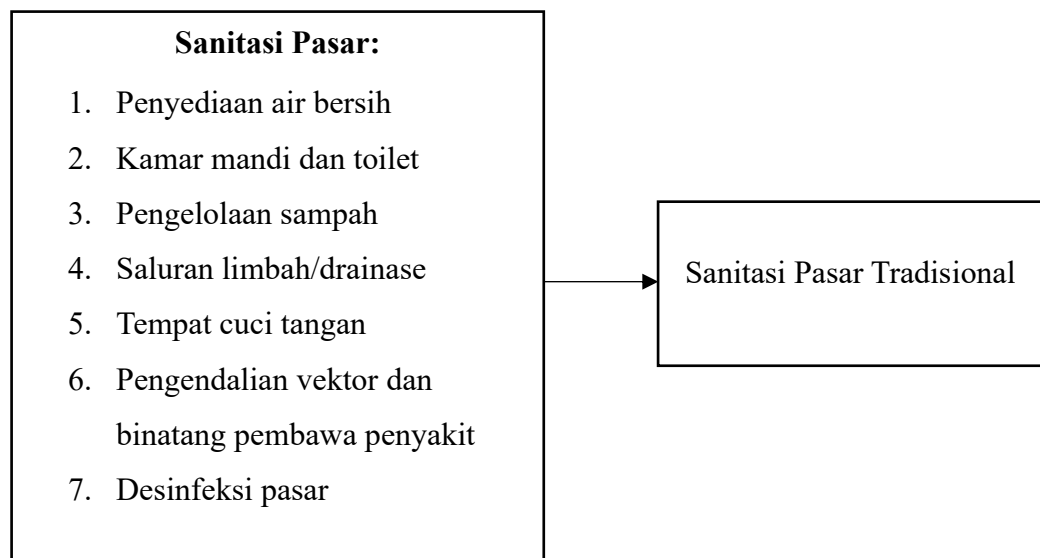


Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber: Peraturan Menteri Kesehatan No. 17 Tahun 2020

H. Kerangka Konsep

Adapun kerangka konsep tentang Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional Tanggulangin Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah tahun 2025 dapat dilihat pada tabel berikut:



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

I. Definisi Operasional

Tabel 2.2
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur
1.	Penyediaan Air Bersih	Air bersih yang digunakan oleh para pedagang harus memiliki kriteria antara lain seperti tersedia dalam jumlah yang cukup, alirannya lancar, kran air ditempatkan di lokasi yang strategis dan mudah dijangkau, serta kualitas air jernih, tidak berbau dan berasa.	Observasi	Checklist	a. Memenuhi syarat jika seluruh item persyaratan terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat jika ada item persyaratan yang tidak terpenuhi
2.	Kamar mandi dan toilet	Sarana yang digunakan untuk tempat buang air besar dan kecil harus memiliki kriteria antara lain seperti adanya pemisahan antara toilet laki-laki dan perempuan, tersedia penampung air sementara (ember) yang bebas jentik, kondisi toilet yang bersih, tidak berbau, dilengkapi ventilasi serta pencahayaan cukup, memiliki tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun, serta ada penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet.	Observasi	Checklist	a. Memenuhi syarat jika seluruh item persyaratan terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat jika ada item persyaratan yang tidak terpenuhi
3.	Pengelolaan Sampah	Sistem pengelolaan sampah di pasar harus memiliki kriteria antara lain seperti adanya alat pengangkut sampah yang terpisah di dalam area	Observasi	Checklist	a. Memenuhi syarat jika seluruh item persyaratan terpenuhi

		pasar, tersedia TPS yang kuat, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau, pengangkutan sampah dilakukan setiap hari, dan area pasar harus bersih dari sampah berserakan.			b. Tidak memenuhi syarat jika ada item persyaratan yang tidak terpenuhi
4.	Saluran limbah/drainase	Saluran pembuangan limbah dari aktivitas pasar harus memiliki kriteria antara lain seperti selokan/drainase harus di semen dan dilengkapi penutup kisi-kisi dari logam, aliran limbah lancar, serta tidak ada genangan air di selokan/saluran air di los basah.	Observasi	Checklist	a. Memenuhi syarat jika seluruh item persyaratan terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat jika ada item persyaratan yang tidak terpenuhi
5.	Tempat Cuci Tangan	Fasilitas cuci tangan merupakan sarana berupa kran yang digunakan untuk mencuci tangan yang diperuntukkan bagi pengunjung, karyawan dan pedagang pasar harus memiliki kriteria antara lain seperti tersedia minimal di pintu masuk dan keluar pasar serta toilet, tersedia di setiap los, dilengkapi sabun dan menyediakan air bersih mengalir.	Observasi	Checklist	a. Memenuhi syarat jika seluruh item persyaratan terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat jika ada item persyaratan yang tidak terpenuhi
6.	Pengendalian vektor dan Binatang pembawa penyakit	Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit adalah upaya untuk mencegah serta menekan organisme seperti serangga dan hewan lainnya harus memiliki kriteria antara lain seperti area penjualan makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus, dengan persentase tikus yang tertangkap <1, indeks populasi kecoa <2 ekor per plate di titik pengukuran selama 12 jam, indeks populasi lalat <2 ekor/ fly grill, angka bebas jentik (ABJ) jentik nyamuk aedes >95%	Observasi	Checklist	a. Memenuhi syarat jika seluruh item persyaratan terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat jika ada item persyaratan yang tidak terpenuhi

7.	Desinfeksi pasar	Kegiatan desinfeksi di pasar perlu memenuhi standar tertentu, yaitu dilakukan secara menyeluruh minimal satu kali dalam sebulan serta menggunakan bahan desinfektan yang tidak menimbulkan pencemaran terhadap lingkungan	Observasi	Checklist	a. Memenuhi syarat jika seluruh item persyaratan terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat jika ada item persyaratan yang tidak terpenuhi
----	------------------	---	-----------	-----------	---