

LAMPIRAN

**FOMULIR PENGAWASAN INTERNAL
(KELOMPOK KERJA PASAR SEHAT)**

DATA UMUM :
 NAMA PASAR :
 NAMA PENGELOLA PASAR :

JUMLAH KIOS /LOS :
 JUMLAH PEDAGANG :

I DATA FISIK

No	Substansi yang dinilai	Penilaian	
		Ya	Tidak
A	Bangunan Pasar		
1	Bangunan pasar terpelihara		
2	Lingkungan pasar bersih setiap hari		
3	Jalan dan lorong dalam pasar tidak ada sampah		
4	Pasar tidak bau, tidak gelap, tidak pengap, memiliki lubang angin/ventilasi dan pencahayaan yang baik (tidak panas dan terang)		
5	Lantai tidak retak, rata, tidak licin, dan mudah Dibersihkan		
6	Lantai tidak ada genangan air		
7	Semua bahan dan peralatan yang digunakan diletakkan pada tempatnya dan tidak menghalangi jalan/lorong		
8	Semua fasilitas pasar terawat baik dan bersih		
9	Lorong pasar tidak digunakan untuk berjualan		
B	Bangunan Kios/Los		
1	Setiap kios/los bersih dan tidak ada sampah Berserakan		
2	Tidak ada sampah menumpuk dan membusuk		
3	Ada meja tempat berjualan dan kondisi bersih		
C	Tempat Pembuangan Sampah		
1	Mempunyai Tempat Penampungan Sampah Sementara(TPS)		
2	TPS tidak bau, tidak ada sampah berserakan		

3	Tersedia tempat sampah di setiap kios		
4	Tersedia tempat sampah di los pasar		
5	Ada pemisahan sampah basah dan sampah kering		
D	Saluran Limbah dan Drainase		
1	Saluran limbah cair/drainase disemen dan di tutup dengan kisi kisi dari logam		
2	Aliran air limbah/drainase lancar		
No	Substansi yang dinilai	Penilaian	
		Ya	Tidak
3	Selokan/saluran air di los basah (ikan, daging, unggas potong, sayur mayur, tempat pamarutan kelapa) tidak ada genangan air		
E	Toilet		
1	Tersedia toilet laki-laki dan perempuan dan tidak Antri		
2	Toilet bersih, tidak berbau dan tidak ada jentik Nyamuk		
3	Mempunyai lubang angin/ventilasi dan cukup Cahaya		
4	Tersedia air yang cukup		
5	Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan Sabun		
6	Ada penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet		
F	Air Bersih		
1	Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup dan mengalir dengan lancar		
2	Kran air terletak di tempat yang strategis dan mudah Dijangkau		
3	Air yang digunakan harus bersih, tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa		
G	Tempat Penjualan Makanan Dan Bahan Pangan		
1	Los tempat penjualan makan & bahan pangan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yang dilengkapi dengan sabun		
2	Meja/tempat untuk menjual makanan dan bahan pangan 60 cm di atas lantai		
3	Tempat pemotongan ayam berada di lokasi khusus di luar pasar		

4	Tempat penjualan makanan & bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, bukan dari kayu		
5	Alas pemotong(talenan) untuk makanan dan bahan pangan harus selalu dibersihkan		
6	Tersedia alat pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar, daging dan unggas-potong yang akan dijual		
7	Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenis		
8	Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan ke laboratorium		
9	Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		
H	Pengendalian Binatang Penularan Penyakit		
No	Substansi yang dinilai	Penilaian	
		Ya	Tidak
1	Dilakukan penyemprotan lalat, nyamuk, kecoa dan tikus setiap bulan		
2	Tidak ada lalat tempat penjualan makanan matang (siap saji)		
3	Tidak ada binatang peliharaan (kucing/anjing) berkeliaran di dalam pasar		
I	Keamanan Pasar		
1	Pengelola pasar harus menjaga keamanan pasar		
2	Alat pemadam kebakaran tersedia dalam jumlah cukup, diletakkan di tempat yang strategis dan mudah dijangkau		
J	Pencahayaan, Suhu dan Kelembaban		
1	Pencahayaan alam dan buatan cukup terang untuk melakukan kegiatan		
2	Suhu di setiap kios/los tidak panas		
K	Tempat Cuci Tangan		
1	Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dengan jumlah yang cukup		
2	Dilengkapi sabun, dijaga kebersihannya dan terletak di lokasi yang mudah terjangkau		
L	Tempat Parkir		

1	Tersedia tempat parkir untuk kendaraan roda dua, roda tiga, roda empat dan tempat bongkar muat barang dagangan		
2	Jalur masuk dan keluar pasar terpisah dengan jelas		
M	Pedagang/Karyawan		
1	Pedagang dan atau karyawan menggunakan pakaian kerja dan alat pelindung diri (APD seperti celemek, sepatu boot, sarung tangan, tutup kepala/topi)		
2	Ada kelompok atau asosiasi pedagang pasar		
3	Ada pelatihan dalam rangka meningkatkan kebersihan, keamanan dan kesehatan pasar bagi pedagang dan pengelola pasar dalam rangka tiga (3)bulan terakhir		
4	Tidak merokok saat berjualan		
5	Tidak meludah sembarangan		
6	Pedagang daging, ikan dan unggas potong selalu mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun setelah menjamah barang dagangannya		
7	Kuku pedagang pendek dan bersih		
N	Pengunjung		
1	Tersedia himbauan/slogan untuk masyarakat Pengunjung		
2	Tersedia toilet untuk masyarakat pengunjung		
No	Substansi yang dinilai	Penilaian	
		Ya	Tidak
3	Pengunjung/pembeli berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) (cuci tangan pakai sabun setelah menjamah ikan, daging, unggas potong, dan makanan matang, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah dan sebagainya)		
	Jumlah		

DOKUMENTASI PENELITIAN

Gambar 1
Observasi tempat pembuangan sampah dan bangunan pasar



Gambar 2
Observasi tempat cuci tangan dan kotak sampah



Gambar 3
Observasi toilet dan tempat parkir



Gambar 4
Observasi saluran drainase dan tempat penjualan

