SUKSES JAKARTA UNTUK INDONESIA

PEMERINTAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA

DINAS KESEHATAN PROVINSI DKI JAKARTA

SERTIFIKAT PELATIHAN KEAMANAN PANGAN SIAP SAJI BAGI PENGUSAHA / PENANGGUNG JAWAB

NOMOR : 1140/KPSS-DINKESDKI/VIII/2023

Berdasarkan Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, telah dilaksanakan Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji bagi Pengusaha / Penanggung Jawab Tempat Pengelolaan Pangan yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Provinsi DKI Jakarta dan Sudin Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Timur Pada tanggal 18 - 21 Juli 2023 secara daring (online) dengan ini memberikan sertifikat kepada :

Nama Lengkap	:	Franklin Adino Diwiyanto Pratama
NIK	:	3175072401950003
Tempat Tanggal Lahir	:	Ujungpandang, 24 Januari 1995
Pekerjaan / Jabatan	:	Pengelola
Nama Perusahaan	:	Twin'S Kitchen
Alamat Perusahaan	:	Jl. Pisangan Baru Tengah IV Nomor 10, Kel. Pisangan Baru, Kec. Matraman, Kota Administrasi Jakarta Timur

Pemegang sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap untuk menyelenggarakan usaha pangan olahan siap saji.

Jakarta, 2 Agustus 2023
a.n. Kepala Dinas Kesehatan
Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta
Wakil,

drg. Ani Ruspitawati, M.M
NIP. 196705081992122001

*Untuk memastikan keaslian sertifikat, silahkan pindai QR Code.

SUKSES JAKARTA UNTUK INDONESIA

LAMPIRAN SERTIFIKAT PELATIHAN KEAMANAN PANGAN SIAP SAJI BAGI PENGUSAHA / PENANGGUNG JAWAB

NOMOR : 1140/KPSS-DINKESDKI/VIII/2023

MATERI PELAJARAN YANG DIIKUTI

I. KELOMPOK DASAR

1. Perundangan-undangan Higiene Sanitasi Makanan
2. Persyaratan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)

II. KELOMPOK INTI

1. Bahan Pencemar Terhadap Makanan
2. Bahan Pencemar Makanan Lainnya
3. Penyakit Bawaan Makanan
4. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan
5. Struktur dan Tata Letak Dapur
6. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengelolaan Makanan
7. Pemeliharaan Kesehatan Lingkungan
8. Pengendalian Serangga dan Tikus
9. Higiene Perorangan
10. Penanganan Alat Pendingin
11. Proses Masak Memasak Makanan
12. Pengawetan dan Bahan Tambahan Makanan
13. Pengendalian Mutu Mandiri

III. KELOMPOK PENUNJANG

1. Rangkuman Higiene Sanitasi Makanan
2. Kepariwisataan
3. Manajemen Higiene Sanitasi Makanan

Jumlah jam pelajaran (JPL) = 35 JPL @ 45 menit

Jakarta, 2 Agustus 2023
a.n. Kepala Dinas Kesehatan
Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta
Wakil,

TTD

drg. Ani Ruspitawati, M.M
NIP. 196705081992122001

*Untuk memastikan keaslian sertifikat, silahkan pindai QR Code.