

THE Impact Rankings Questionnaire

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

[12.2.1] Have a policy on ethical sourcing of food and supplies



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;

-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 has a policy on ethical sourcing of food and supplies through Rector's regulation number 057 in 2017 regarding Implementation of HSE aspect on canteen UI. In the second clause, Universitas Indonesia (UI) commits to implement HSE aspects in the entire food and supplies ecosystem, especially canteens. On the fourteenth clause, UI consistently demonstrates how food and beverage handling must comply with the hygiene, food safety, and food packaging requirements to be used. Furthermore, UI commits to supply foods that have registered from the Ministry of Health.



Evidence Link:

<https://k3l.ui.ac.id/download/peraturan-rektor-ui-no-057-tahun-2017-tentang-penerapan-aspek-k3l-kantin-ui/>

<https://www.fkm.ui.ac.id/fkm-ui-selenggarakan-sosialisasi-hygiene-dan-sanitasi-pangan-pada-penjamah-makanan-di-kantin-fkm-ui/>