

**KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR : 519/MENKES/SK/VI/2008**

TENTANG

PEDOMAN PENYELENGGARAAN PASAR SEHAT

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

- Menimbang :
- a. bahwa dalam rangka menindaklanjuti pengembangan Program Kabupaten/Kota Sehat dan untuk mengantisipasi terjadinya penyebaran dan penularan penyakit berpotensi wabah termasuk Avian Influenza, perlu dikembangkan Program Pasar Sehat guna mewujudkan pasar yang bersih, aman, nyaman dan sehat, khususnya tradisional;
 - b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana huruf a. perlu ditetapkan Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat dengan keputusan Menteri Kesehatan;
- Mengingat :
1. Undang-Undang nomor : 4 tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara tahun 1992 nomor 1984 nomor 20. Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273)
 2. Undang-Undang Nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara tahun 1992 nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495)
 3. Undang-Undang nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara tahun 1996 nomor 99, Tambahan Lembaran Negara nomor 3564)
 4. Undang-Undang nomor 23 tahun 1997 tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup (Lembaran Negara RI tahun 1997 nomor 68, Tambahan Lembaran Negara RI nomor 3699)
 5. Undang-Undang nomor 28 tahun 2002 tentang Bangunan Gedung (Lembaran Negara tahun 2002 nomor 134, Tambahan Lembaran Negara nomor 4247)
 6. Undang-Undang nomor 32 tahun 2004 tentang Pemerintah Daerah (Lembaran Negara tahun 2004 nomor 125, Tambahan Lembaran Negara nomor 4437) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang nomor 8 tahun 2005 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang nomor 3 tahun 2005 tentang Perubahan Atas Undang-Undang nomor 32 tahun 2004 tentang Pemerintah Daerah (Lembaran Negara tahun 2005 nomor 108, Tambahan Lembaran Negara nomor 4548)
 7. Undang-Undang nomor 23 tahun 2004 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pemerintah Pusat dan Daerah (Lembaran Negara tahun 1999 nomor 70, Tambahan Lembaran Negara nomor 3848)
 8. Peraturan Pemerintah nomor 40 tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara tahun 1994 nomor 49, Tambahan Lembaran Negara nomor 3447)

9. Peraturan Pemerintah nomor 38 tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintah Antara Pemerintah, Pemerintah Daerah Propinsi dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara tahun 2007 nomor 82, Tambahan Lembaran Negara nomor 8737)
10. Peraturan Pemetintah nomor 9 tahun 2005 tentang Tugas, Fungsi, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Negara Republik Indonesia sebagaimana diubah terakhir dengan Peraturan Pemerintah nomor 94 tahun 2006
11. Peraturan Pemetintah nomor 112 tahun 2007 tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern
12. Instruksi Presiden nomor 1 tahun 2007 tentang Penanganan dan Pengendalian Virus Flu Burung (Avian Influenza)
13. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 416/Menkes/SK/IX/1990 tentang Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Bersih
14. Keputusan Menteri Kesehatan nomor 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum
15. Keputusan Menteri Kesehatan nomor 288/Menkes/SK/III/2003 tentang Pedoman Penyehatan Sarana dan Bangunan Umum
16. Keputusan Menteri Kesehatan nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan
17. Keputusan Menteri Kesehatan nomor 1098/Menkes/SK/VIII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Rerstoran
18. Peraturan Bersama Menteri Dalam Negeri dan Menteri Kesehatan nomor 34 tahun 2005 dan nomor 1138/Menkes/PB/VIII/2005 tentang Penyelenggaraan Kabupaten/Kota Sehat
19. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1575/Menkes/Per/XI/2005 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1205/Menkes/Per/XII/2007
20. Keputusan Menteri Kesehatan nomor 1468/Menkes/SK/XII/2006 tentang Rencana Pembangunan Kesehatan tahun 2006=2009

MEMUTUSKAN :

Menetapkan :

Pertama : **KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG PEDOMAN
PENYELENGGARAAN PASAR SEHAT**

Kedua : Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat sebagaimana terlampir dalam Lampiran Keputusan ini

Ketiga : Pedoman sebagaimana dimaksud dalam Diktum Kedua digunakan sebagai acuan bagi petugas kesehatan yang membidangi kesehatan lingkungan dan promosi kesehatan, lembaga pemerintah terkait, pengelola pasar, serta pemangku kepentingan (stakeholder) yang terlibat dalam penyelenggaraan pasar sehat di Indonesia, khususnya pasar tradisional

Keempat : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 6 Juni 2008

MENTERI KESEHATAN

Dr. dr. SITI FADILAH SUPARI, Sp.JP (K)

Lampiran
Keputusan Menteri Kesehatan
Nomor : 519/Menkes/SK/VI/2008
Tanggal : 6 Juni 2008

PEDOMAN PENYELENGGARAAN PASAR SEHAT

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Status kesehatan suatu populasi sangat ditentukan oleh kondisi tempat-tempat itu dan juga ketersediaan layanan kesehatan. Peranan pasar tradisional sangat penting dalam pemenuhan kebutuhan, terutama bagi golongan masyarakat menengah ke bawah. Pada saat yang sama, pasar dapat menjadi jalur utama untuk penyebaran penyakit seperti kasus kolera di Amerika Latin, SARS dan Flu Burung (*Avian Influenza*) di Asia. Konferensi gabungan WHO/ FAO/ OIE/ World Bank tentang flu burung dan pandemi flu pada manusia yang diadakan di Jenewa (November 2005), menekankan pentingnya mencegah penyebaran flu burung H5N1 pada sumbernya termasuk pasar tradisional.¹

Di Indonesia terdapat sekitar 13.650 pasar tradisional dengan 12.6 juta pedagang beraktivitas di dalamnya (*Kompas*, 2 Maret 2005). Jika setiap pedagang memiliki empat anggota keluarga, maka lebih dari 50 juta orang atau hampir 25% dari populasi total Indonesia beraktifitas di pasar. Terlebih dengan banyaknya masyarakat yang membeli pangan di pasar tradisional. Diperkirakan paling tidak 60% kebutuhan pangan bagi penduduk di daerah perkotaan disediakan oleh pasar tradisional (Pertemuan Nasional Kota Sehat, 2006).³ Pertumbuhan pasar tradisional sangat memprihatinkan. Tahun 1985 dilaporkan bahwa pasar tradisional di Jakarta berjumlah 151 (78%) sedangkan pasar modern hanya 42 pasar (22%). Tetapi pada Tahun 2005, pasar modern melonjak menjadi 449 pasar (75%) sedangkan pasar tradisional tetap berjumlah 151 atau 25% dari total pasar (Pasar Jaya, 2006).⁴ Nampaknya masyarakat cenderung lebih

menyukai pasar modern yang menjual pangan dengan pelayanan yang lebih baik, lebih bersih, aman dan nyaman. Pengelolaan pasar tradisional di daerah bervariasi tergantung pemerintah daerah setempat. Untuk itu, pemerintah saat ini sedang menyusun Peraturan Presiden tentang Pasar Tradisional agar tertata dengan profesional, khususnya oleh Pemerintah Daerah dalam menghadapi persaingan dengan hipermarket dan sejenisnya (Kompas, 2 Juni 2006).⁵

Pasar memiliki posisi yang sangat penting untuk menyediakan pangan yang aman; dan pasar tersebut dipengaruhi oleh keberadaan produsen hulu (penyedia bahan segar), pemasok, penjual, konsumen, manajer pasar, petugas yang berhubungan dengan kesehatan dan tokoh masyarakat⁴. Oleh karena itu, komitmen dan partisipasi aktif para stakeholder dibutuhkan untuk mengembangkan Pasar Sehat.

Pengembangan Pasar Sehat adalah strategis sebagai upaya memperkuat biosekuriti pada rantai pangan yang akan (i) meningkatkan keamanan pangan sejak produksi hingga konsumsi, (ii) mendidik produsen, pemasok, pedagang, dan konsumen, dan (iii) sebagai konsekuensinya, kesadaran mereka akan meningkat terhadap risiko keamanan pangan, seperti kontaminasi silang, penularan flu burung dan penyakit-penyakit lain yang dihantarkan pangan, dan perilaku berisiko tinggi.

Biosekuriti dimaksudkan sebagai suatu rangkaian praktek-praktek manajemen seluruh faktor resiko kesehatan biologis dan lingkungan yang berhubungan dengan kejadian penyakit untuk mengurangi potensi penularan/penyebarannya terhadap dan antar tempat, hewan dan manusia.

Untuk mewujudkan hal diatas perlu disusun pedoman penyelenggaraan Pasar Sehat bagi stakeholder yang terlibat dalam Pasar Sehat di Indonesia, seperti lembaga terkait yang berwenang di jajaran Pemerintah Pusat dan Daerah, konsultan, lembaga donor dan stakeholder kunci pada komunitas pasar antara lain manajer pasar.

B. PENGERTIAN

1. Pasar tradisional adalah pasar yang sebagian besar dagangannya adalah kebutuhan dasar sehari-hari dengan praktek perdagangan yang masih sederhana dengan fasilitas infrastrukturnya juga masih sangat sederhana dan belum mengindahkan kaidah kesehatan.
2. Pasar Sehat adalah kondisi pasar yang bersih, nyaman, aman dan sehat melalui kerjasama seluruh stakeholder terkait dalam menyediakan pangan yang aman dan bergizi bagi masyarakat.
3. Stakeholder adalah unit terkait di pasar antara lain pemerintah pusat, pemerintah setempat, pengelola pasar, pemasok, penjual, pekerja pasar lainnya, dan juga konsumen.
4. Infrastruktur pasar adalah sarana dan prasarana di pasar antara lain bangunan, kios-kios, perlengkapan transportasi pangan dan bahan pangan, perlengkapan kebersihan pasar, perlengkapan pendukung lainnya.
5. Pengelola pasar adalah organisasi atau pihak pengelola pasar yang bertanggung jawab terhadap operasional harian pasar, keamanan, kebersihan pasar, dan lain-lain. Pengelola pasar ini bisa merupakan pihak pemerintah setempat atau organisasi swadaya masyarakat.

- Promosi Higiene Sanitasi adalah suatu pendekatan sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku masyarakat yang sesuai dengan prinsip-prinsip hygiene sanitasi terhadap baik individu, keluarga maupun masyarakat.

II. TUJUAN, MANFAAT DAN SASARAN

Pasar sehat merupakan tempat dimana semua pihak-pihak terkait bekerjasama untuk menyediakan pangan yang aman, bergizi dan lingkungan yang memenuhi persyaratan kesehatan.

A. TUJUAN

Umum :

Terwujudnya pasar yang bersih, aman, nyaman, dan sehat melalui kemandirian komunitas pasar

Khusus :

- Tersedianya pasar dengan infrastuktur yang memenuhi persyaratan kesehatan
- Terselenggaranya pengelolaan pasar yang memenuhi persyaratan kesehatan dan berkesinambungan
- Perilaku pedagang, pengelola dan pengunjung untuk hidup bersih, sehat dan higienis

B. MANFAAT

Berbagai pihak yang diuntungkan dengan adanya pasar sehat adalah :

No	Pihak Pemanfaat	Manfaat
1	Produsen primer (petani & nelayan)	<ul style="list-style-type: none"> Meningkatnya praktek produksi pangan yang berkualitas Meningkatnya kualitas dan nilai jual produk Pangsa pasar yang lebih besar Lebih ekonomis karena berkurangnya biaya akibat penarikan kembali pangan atau pangan yang terbuang / tidak laku.
2	Pedagang	<ul style="list-style-type: none"> Meningkatnya penjualan Meningkatnya kualitas produk Lebih ekonomis karena berkurangnya biaya akibat penarikan kembali atau produk yang terbuang / tidak laku Lingkungan kerja yang lebih sehat dan ergonomis Pemberdayaan yang lebih luas Meningkatnya kepuasan kerja, dan Lestarnya budaya dan tradisi pasar tradisional
3	Pemerintah daerah	<ul style="list-style-type: none"> Menurunnya angka penyakit yang disebabkan pangan Meningkatnya status gizi masyarakat; Menurunnya biaya perawatan kesehatan; dan Merupakan akses efektif untuk promosi dan perlindungan kesehatan pada masyarakat luas. Meningkatnya pendapatan daerah
4	Manajer pasar	<ul style="list-style-type: none"> Meningkatnya perdagangan pangan ; Meningkatnya hubungan kerjasama antara para pedagang, kontraktor dan konsumen; Pemahaman yang lebih baik tentang isu perlindungan

		<p>kesehatan - memahami praktek yang sesuai di dalam dan di luar lingkungan pasar;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perhatian yang lebih baik akan tanggungjawab atas masalah keamanan pangan dan kesehatan; • Berlangsungnya sistem yang lebih efektif; dan
5	Masyarakat sekitar	<ul style="list-style-type: none"> • Meningkatnya sumber pangan aman dan bergizi; • Meningkatnya kesehatan masyarakat; • Berkurangnya biaya perawatan kesehatan masyarakat; • Meningkatnya tingkat pengetahuan (khususnya tentang keamanan pangan serta higiene dasar, kesehatan, dan manajemen); dan • Meningkatnya peranan kaum wanita dalam menghadapi permasalahan di masyarakat.
6	Masyarakat umum	<ul style="list-style-type: none"> • Meningkatnya kesadaran masyarakat akan komitmen kesehatan dan kesejahteraan masyarakat; • Meningkatnya status gizi dan kesehatan masyarakat; • Menurunnya biaya perawatan kesehatan masyarakat; • Menguatnya ekonomi masyarakat melalui penjualan yang meningkat dan jumlah turis yang lebih banyak; dan • Adanya kegiatan sebagai sumber pendapatan baru dan peningkatan standar sosial ekonomi dan lingkungan.
7	Konsumen	<ul style="list-style-type: none"> • Akses untuk memperoleh pangan yang lebih aman dan bergizi; • Meningkatnya pemahaman bagaimana memilih pangan yang aman dan bergizi; • Meningkatnya pengetahuan tentang praktek keamanan pangan di rumah; • Lingkungan belanja yang aman dan sehat; • Akses terhadap fasilitas higiene dan sanitasi ; • Mendapatkan informasi / pesan-pesan promosi higiene sanitasi ; • Status kesehatan dan gizi yang lebih baik bagi diri sendiri dan anggota keluarganya.

B. SASARAN

1. Pedoman ini dibuat untuk petugas kesehatan yang membidangi kesehatan lingkungan dan promosi kesehatan baik di Pusat, Provinsi dan Kabupaten/Kota. Lembaga Pemerintah terkait, pengelola pasar, asosiasi pedagang, asosiasi pasar, asosiasi pasar serta pemangku kepentingan lainnya.
2. Pedoman ini dibuat untuk pengembangan perilaku higiene bagi komunitas pasar, infrastruktur pasar, operasional pasar khususnya pada pasar tradisional.

III. KEBIJAKAN DAN STRATEGI

A. KEBIJAKAN

1. Mengembangkan jejaring kerja dan jalinan kemitraan antar sektor terkait baik pihak pemerintah (pusat, provinsi dan Kab./Kota), swasta, asosiasi, LSM sebagai upaya untuk membangun komitmen dan berperan dalam penyelenggaraan pasar sehat

2. Meningkatkan peran pihak-pihak terkait dalam penyelenggaraan pasar sehat yang didukung oleh peraturan perundangan sebagai landasan kerja pelaksanaan kegiatan pihak terkait
3. Penyelenggaraan pasar sehat dilaksanakan dengan menempatkan pengelola dan pedagang sebagai pelaku melalui pembentukan kelompok atau memanfaatkan kelompok yang ada yang disepakati oleh pengelola dan pedagang
4. Mewujudkan pasar sehat secara bertahap dan berkesinambungan yang difasilitasi Pemerintah Daerah dan instansi terkait.
5. Penyelenggaraan pasar sehat sepenuhnya dibiayai dan dilaksanakan oleh pemerintah daerah dan pihak terkait di daerah dengan menggunakan pendekatan pemberdayaan
6. Mengembangkan pasar sebagai media pembelajaran bagi pemerintah daerah, pengelola, pedagang dan pengunjung agar berperilaku hidup bersih dan sehat

B. STRATEGI

1. Mengembangkan pasar sehat merupakan bagian dari tatanan Sarana dan Prasarana Permukiman dalam penyelenggaraan Kabupaten/Kota Sehat
2. Mengembangkan pasar sehat melalui Pemberdayaan Komunitas pasar dengan pembentukan Gugus Tugas/Kelompok Kerja/Tim Inti atau sejenisnya yang berasal dari unit-unit di pasar sebagai kelompok inti dengan pembagian tanggung jawab dan tugas yang disepakati bersama sebagai penggerak dalam penyelenggaraan pasar sehat
3. Melakukan advokasi kepada pimpinan lembaga eksekutif Gubernur, Bupati, Walikota serta lembaga legislative, pimpinan dan anggota Dewan Perwakilan Rakyat (DPR) di provinsi dan Kabupaten/Kota
4. Melakukan sosialisasi kepada instansi pemerintah, swasta dan masyarakat di pusat sampai dengan kabupaten/kota yang terkait dalam penyelenggaraan dan pengembangan pasar sehat
5. Menyelenggarakan pasar sehat melalui tahapan percontohan, pengembangan, pemantapan dan penghargaan
6. Meningkatkan profesionalisme petugas kesehatan yang membidangi kesehatan lingkungan dan promosi kesehatan dan pengelola pasar melalui peningkatan kapasitas sumber daya agar mampu memfasilitasi penyelenggaraan pasar sehat
7. Meningkatkan koordinasi antara pemerintah, swasta, asosiasi pedagang, LSM untuk mendukung terselenggaranya pasar sehat
8. Mengembangkan teknologi tepat guna antara lain pengelolaan limbah, pengelolaan makanan dan bahan pangan, pengelolaan air bersih serta aspek-aspek lain yang dapat diterapkan di pasar
9. Mengembangkan penyuluhan dan promosi kesehatan yang tepat sasaran bagi pengelola, pedagang dan pengunjung pasar
10. Mengupayakan berbagai sumber dana dalam penyelenggaraan pasar sehat

11. Mengembangkan surveilans kesehatan lingkungan termasuk bahan pangan dalam rangka dalam rangka mewujudkan pasar sehat
12. Melengkapi infrastruktur serta sarana dan prasarana yang diperlukan dalam penyelenggaraan pasar sehat.

IV. PENYELENGGARAAN PASAR SEHAT

Sebagian besar masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan pangan/bahan pangan masih memanfaatkan pasar tradisional, maka penyelenggaraan pasar sehat lebih difokuskan pada pasar tradisional

Untuk dapat terselenggara secara berkesinambungan perlu dibentuk Tim Pembina Pasar Sehat baik di Propinsi maupun di Kabupaten/Kota. Dalam rangka efisiensi, Tim pembina pasar sehat propinsi dan tim pembina pasar sehat kabupaten/kota diintegrasikan ke dalam tim pembina provinsi atau tim pembina kabupaten/kota sehat yang sudah ada

A. Pengorganisasian

Penyelenggaraan pasar sehat melibatkan banyak sektor, baik sektor pemerintah maupun swasta yang saling mendukung satu sama lain sesuai dengan peran dan fungsinya

1. PUSAT

Tim Pembina Pusat terdiri dari instansi atau lembaga yang membidangi sarana dan prasarana, komoditi perdagangan dan industri, komoditi pertanian dan peternakan, kesehatan, kelembagaan, pengawasan makanan minuman dan bahan pangan, pasar, perlindungan dan pemberdayaan konsumen dan asosiasi pedagang

2. PROVINSI

Tim pembina provinsi terdiri dari instansi atau lembaga yang membidangi sarana dan prasarana, komoditi perdagangan dan industri, komoditi pertanian dan peternakan, kesehatan, kelembagaan, pengawasan makanan minuman dan bahan pangan, pasar, perlindungan dan pemberdayaan konsumen dan asosiasi yang terkait dengan pasar antara lain asosiasi pengelola pasar tradisional, asosiasi pedagang, asosiasi perunggasan

3. KABUPATEN/ KOTA

Tim pembina kabupaten/kota terdiri dari instansi atau lembaga yang membidangi sarana dan prasarana, komoditi perdagangan dan industri, komoditi pertanian dan peternakan, pengawasan kualitas kesehatan lingkungan, pengawasan kualitas makanan dan bahan pangan, promosi hygiene sanitasi, kelembagaan pasar, perlindungan dan pemberdayaan konsumen, penyediaan air minum, kebersihan, pelayanan pencegahan dan penanggulangan kebakaran, ketentaman, kemandirian dan ketertiban pasar dan asosiasi yang terkait dengan pasar antara lain asosiasi pengelola pasar tradisional, asosiasi pedagang, asosiasi perunggasan dan sebagainya

4. KELOMPOK KERJA/GUGUS TUGAS/TIM INTI PASAR

Tim pembina kab/kota membentuk kelompok kerja/gugus tugas/tim inti yang keanggotaannya terdiri dari pengelola pasar/perusahaan daerah pasar/unit pelaksana teknis daerah, pedagang,

asosiasi peang pasar dan pemasok yang akan berperan secara langsung dalam pengelolaan pasar sehat, penerapan perilaku higienis serta pembinaan dan fasilitasi pedagang.

B. LANGKAH-LANGKAH PENYELENGGARAAN

Dalam mewujudkan pasar sehat memerlukan kesepakatan dan dukungan penuh dari stakeholder yang terkait didalamnya mulai dari pedagang, pekerja, pengelola, asosiasi, pemasok, pihak swasta, LSM dan pemerintah setempat yang dilakukan secara berkesinambungan

Pedoman penyelenggaraan pasar sehat ini memberikan panduan mengenai langkah-langkah penyelenggaraan, kriteria pasar sehat, pengorganisasian, monitoring dan evaluasi.

Untuk dapat terselenggaranya secara berkesinambungan perlu dibentuk tim pembina pasar sehat baik di propinsi maupun di kabupaten/kota. Dalam rangka efisiensi tim pembina pasar sehat propinsi dan kabupaten/kota diintegrasikan kedalam tim pembina propinsi atau tim pembina Kabupaten/Kota Sehat yang sudah ada.

LANGKAH 1: Advokasi dan Sosialisasi

1. Advokasi dilaksanakan untuk memperoleh dukungan politis dari pengambil kebijakan, misalnya peraturan daerah, pembiayaan dan dukungan lainnya.
2. Sasaran advokasi adalah pimpinan lembaga eksekutif gubernur, bupati, walikota serta lembaga legislatif, pimpinan dan anggota DPR di propinsi dan kabupaten/kota
3. Advokasi dilaksanakan sebagai langkah awal mulai dari pusat, propinsi dan kabupaten/kota
4. Sosialisasi terhadap seluruh pihak terkait dalam pengembangan pasar sehat yang dilakukan secara terus menerus untuk memperoleh pemahaman yang sama
5. Tim pembina kabupaten/kota sehat memfasilitasi pembentukan kelompok kerja / gugus tugas / tim inti atau nama lain yang disepakati yang secara operasional akan melaksanakan dan mengembangkan pasar sehat

LANGKAH 2: Peningkatan Kapasitas Sumber Daya Manusia

1. Sebagai upaya peningkatan kapasitas dilakukan pelatihan pengembangan pasar sehat melalui pelatihan pelatih (TOT)
2. TOT dilaksanakan secara berjenjang mulai dari pusat, propinsi, kabupaten/kota hingga pasar
3. Sebagai fasilitator pelatihan adalah Tim Pembina Pusat, Provinsi dan Kabupaten/Kota

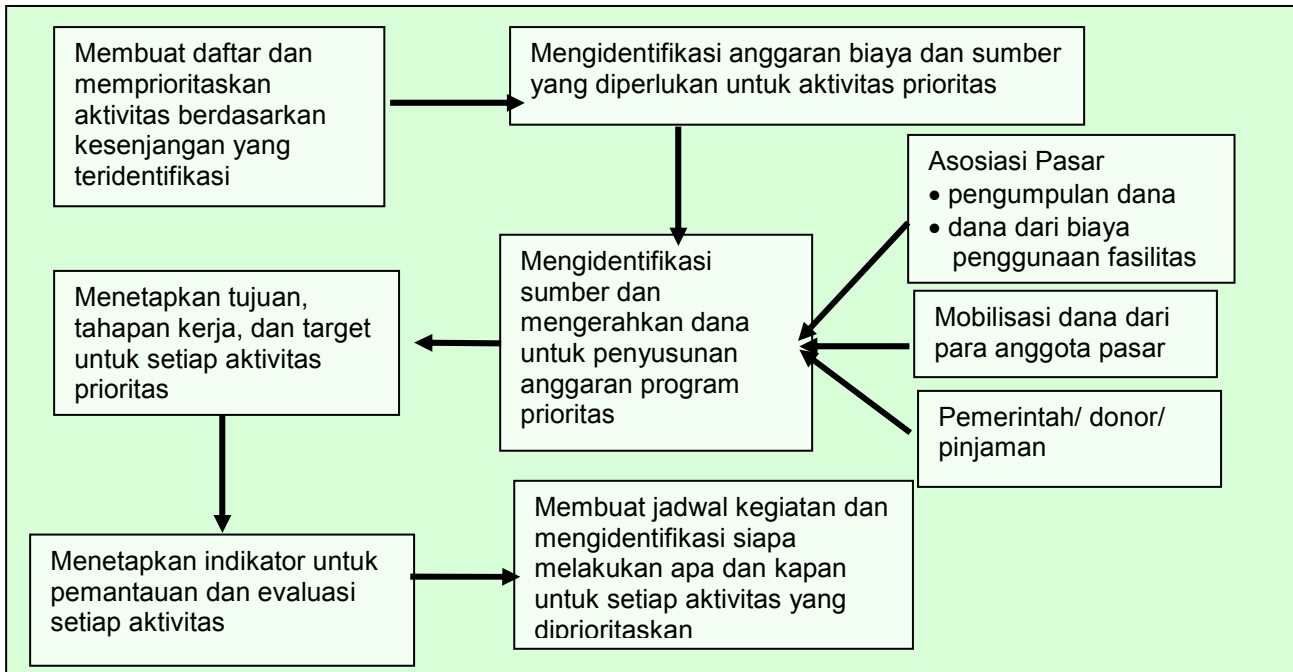
LANGKAH 3: Analisis situasi

1. Melakukan survei pendahuluan (kondisi fisik, operasional, kebutuhan komunitas pasar dan identifikasi mitra kerja) untuk mendapatkan gambaran mengenai kondisi pasar oleh tim pembina kab/kota
2. Melakukan analisa data dan hasilnya disampaikan kepada tim pembina pusat, propinsi, kabupaten dan kelompok kerja / gugus tugas / tim inti
3. Hasil analisa merupakan bahan pengambilan keputusan dalam rencana tindak lanjut (percontohan, pelatihan, pembinaan, pengawasan, pemantauan)

LANGKAH 4: Prioritas rencana kerja

Tim pembina memfasilitasi kelompok kerja pada lokasi pasar untuk memperoleh rumusan dan komitmen antara lain :

1. menetapkan prioritas masalah yang akan ditangani
2. menetapkan sumber daya yang akan digunakan
3. menetapkan rencana kerja



LANGKAH 5 : Implementasi Renacan Kerja

Upaya yang dilaksanakan dalam pasar sehat berdasarkan rencana kerja yang dibuat antara lain adalah sebagai berikut :

1. Perbaikan infra struktur
2. Perbaikan Operasional
3. Promosi hgiene sanitasi

LANGKAH 6 : Pembinaan dan Pengawasan

1. Tim pembina kabupaten/kota membuat target yang akan dicapai dalam jangka pendek, menengah dan panjang dengan penetapan indikator yang terukur
2. Pokja/gugus tugas/tim inti pasar membuat target yang akan dicapai dalam jangka pendek, menengah dan panjang dengan penetapan indikator yang terukur
3. Pemantauan dan evaluasi dilaksanakan oleh seluruh pihak terkait sesuai bidang tugasnya, misal pemantauan kandungan formalin dalam makanan/bahan pangan, pemantauan kondisi lingkungan, perilaku pedagang, karyawan dan pengunjung
4. Pembinaan dan pengawasan dibidang teknis yang berhubungan dengan kesehatan lingkungan terhadap penyelenggaraan pasar sehat dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan Kab/Kota, dalam hal ini sebagai pelaksana penilaian adalah tenaga kesehatan lingkungan dan promosi kesehatan dengan menggunakan Formulir Inspeksi Pasar (FORM I) yang dilakukan minimal setiap enam (6) bulan sekali
5. Tenaga kesehatan lingkungan bertanggung jawab terhadap pembinaan dan pengawasan kondisi kesehatan lingkungan pasar dan tenaga promosi kesehatan melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) masyarakat/komunitas pasar. Tenaga kesehatan lingkungan dan tenaga promosi kesehatan memberikan rekomendasi terhadap hasil pembinaan dan pengawasan tersebut
6. Pemantauan dan evaluasi untuk mengathui kondisi pasar dan perilaku masyarakat pasar dilakukan oleh pokja/gugus tugas/tim inti pasar/komunitas pasar dengan menggunakan Formulir Penilaian Pasar (FORM II) yang dilakukan setiap tiga (3) bulan sekali

7. Pengelola pasar perlu diberdayakan untuk memonitor implementasi seluruh kegiatan pengembangan dan mengambil tindakan perbaikan apabila diperlukan. Tindakan perbaikan perlu dikembangkan untuk setiap pengawasan bersama pihak yg melakukan pengawasan
8. Pengawasan dan pembinaan terhadap penyelenggaraan pasar sehat harus dilakukan secara berkesinambungan oleh pengelola pasar guna mewujudkan pasar yang bersih, aman, nyaman dan sehat melalui kemandirian komunitas pasar

LANGKAH 7 : Mekanisme Pelaporan

1. Hasil pemantauan dan evaluasi yang dilaksanakan oleh pokja/gugu tugas/ tim inti komunitas pasar dilaporkan kepada tim pembina pasar sehat kab/kota
2. Hasil pemantauan dan evaluasi yang dilaksanakan oleh pokja/gugu tugas/ tim inti komunitas pasar direkapitulasi dan dianalisa oleh tim pembina pasar sehat kab/kota kemudian hasilnya dilaporkan kepada Bupati/Walikota setempat dengan tembusan tim pembina propinsi
3. Tim pembina propinsi melakukan rekapitulasi dan menganalisis laporan dari tim pembina pasar sehat kab/kota kemudian hasilnya dilaporkan kepada Gubernur tembusan tim pembina pusat

V. PERSYARATAN KESEHATAN LINGKUNGAN PASAR

A. Lokasi

1. Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat (RUTR)
2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir dsb
3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan
4. Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan
5. Mempunyai batas wilayah yg jelas, antara pasar dan lingkungannya

B. Bangunan

1. Umum
Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku
2. Penataan Ruang dagang
 - a. pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas
 - b. pembagian zoning diberi identitas yg jelas
 - c. tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus
 - d. setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yg lebarnya minimal 1,5 meter
 - e. setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat
 - f. jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m

- g. khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan
3. Ruang Kantor Pengelola
 - a. Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai
 - b. Tingkat pencahayaan ruangan minimal 200 lux
 - c. Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit2 dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku
 - d. Tersedia toilet terpisah bagi laki2 dan perempuan
 - e. Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir
 4. Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan
 - a. Tempat penjualan bahan pangan basah
 1. mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yg cukup shg tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan dg tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bhn tahan karat dan bukan dari kayu
 2. penyajian karkas daging harus digantung
 3. alas pemotong (telenan) tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan
 4. pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat
 5. tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (cold chain) atau bersuhu rendah (4-10° C)
 6. tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan
 7. tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir
 8. saluran pembuangan limbah tertutup, dg kemiringan sesuai ketentuan yg berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan
 9. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat
 10. tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk
 - b. Tempat penjualan bahan pangan kering
 1. mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai
 2. meja tempat penjualan terbuat dari bahan yg tahan karat dan bukan dari kayu
 3. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat
 4. tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir
 5. tempat penjualan bebas binatang penular penyakit (vektor) dan tempat perindukannya (tempat berkembang biak) seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk
 - c. Tempat Penjualan Makanan Jadi/Siap Saji
 1. tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yg rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat bahan yg tahan karat dan bukan dari kayu
 2. tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun dan air yg mengalir
 3. tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yg kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan
 4. saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yg cukup
 5. tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat

6. tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk
 7. pisau yg digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah
5. Area Parkir
 - a. Adanya pemisah yg jelas pada batas wilayah pasar
 - b. Adanya parkir yg terpisah berdasarkan jenis alat angkut, seperti : mobil, motor, sepeda, andong/delman dan becak
 - c. Tersedia area parkir khusus untuk pengangkut hewan hidup dan hewan mati
 - d. Tersedia area bongkar muat khusus yg terpisah dari tempat parkir pengunjung
 - e. Tidak ada genangan air
 - f. Tersedia tempat sampah yg terpisah antara sampah kering dan basah dalam jumlah yg cukup, minimal setiap radius 10 m
 - g. Ada tanda masuk dan keluar kendaraan secara jelas, yg berbeda antara jalur masuk dan keluar
 - h. Adanya tanaman penghijauan
 - i. Adanya area resapan air di pelataran parkir
 6. Konstruksi
 - a. Atap
 1. atap harus kuat, tidak bocor dan tidak menjadi tempat berkembangbiaknya binatang penular penyakit
 2. kemiringan atap harus sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan terjadinya genangan air pada atap dan langit2
 3. ketinggian atap sesuai ketentuan yang berlaku
 4. atap yg mempunyai ketinggian 10 m atau lebih harus dilengkapi dengan penangkal petir
 - b. Dinding
 1. permukaan dinding harus bersih, tidak lembab dan berwarna terang
 2. permukaan dinding yg selalu terkena percikan air harus terbuat dari bahan yg kuat dan kedap air
 3. pertemuan lantai dengan dinding, serta pertemuan dua dindinglainnya harus berbentuk lengkung (conus)
 - c. Lantai
 1. lantai terbuat dari bahan yg kedap air, permukaan rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan
 2. lantai yg selalu terkena air, misalnya kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya harus mempunyai kemiringan ke arah saluran dan pembuangan air sesuai ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan air
 7. Tangga
 - a. Tinggi, lebar dan kemiringan anak tangga sesuai dengan ketentuan yang berlaku
 - b. Ada pegangan tangan di kanan dan kiri tangga
 - c. Terbuat dari bahan yg kyat dan tidak licin
 - d. Memiliki pencahayaan minimal 100 lux
 8. Ventilasi

Ventilasi harus memenuhi syarat minimal 20 % dari luas lantai dan saling berhadapan (cross ventilation)
 9. Pencahayaan

- a. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan bahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan makanan
- b. Pencahayaan cukup terang dan dapat melihat barang dagangan dengan jelas minimal 100 lux

10. Pintu

Khusus untuk pintu los penjualan daging, ikan dan bahan makanan yang berbau tajam agar menggunakan pintu yg dapat membuka dan menutup sendiri (self closed) atau tirai plastik untuk menghalangi binatang penular penyakit (vektor) seperti lalat atau serangga lain masuk

C. Sanitasi

1. Air Bersih

- a. Tersedia air bersih dengan jumlah yg cukup setiap hari secara berkesinambungan, minimal 40 liter per pedagang
- b. Kualitas air bersih yg tersedia memenuhi persyaratan
- c. Tersedia tendon air yang menjaminn kesinambungan ketersediaan air dan dilengkapi dengan kran yg tidak bocor
- d. Jarak sumber air bersih dengan pembuangan limbah minimal 10 m
- e. Kualitas air bersih diperiksa setiap enam (6) bulan sekali

2. Kamar Mandi dan Toilet

- a. Harus tersedia toilet laki2 dan perempuan yg terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yg jelas dengan proporsi sbb :

No	Jumlah Pedagang	Jumlah kamar mandi	Jumlah Toilet
1	s/d 25	1	1
2	25 s/d 50	2	2
3	51 s/d 100	3	3
Setiap penambahan 40-100 orang harus ditambah satu kamar mandi dan satu toilet			

- b. Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah yg cukup dan bebas jentik
- c. Didalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air
- d. Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yg cukup yg dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir
- e. Air limbah dibuang ke septic tank (multi chamber), riol atau lubang peresapan yg tidak mencemari air tanah dg jarak 10 m dari sumber air bersih
- f. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dg kemiringan sesuai ketentuan yg berlaku sehingga tidak terjadi genangan
- g. Letak toilet terpisah minimal 10 meter dengan tempat penjualan makanan dan bahan pangan
- h. Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai dan pencahayaan 100 lux
- i. Tersedia tempat sampah yg cukup

3. Pengelolaan Sampah

- a. Setiap kios/los/lorong terseia tempat sampah basah dan kering
- b. Terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan
- c. Tersedia alat angkut sampah yg kuat, mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan

- d. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS), kedap air, kuat, kedap air atau kontainer, mudah dibersihkan dan mudah dijangkau petugas pengangkut sampah
 - e. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang (vektor) penular penyakit
 - f. Lokasi TPS tidak berada di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 m dari bangunan pasar
 - g. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam
4. Drainase
- a. Selokan/drainase sekitar pasar tertutup dengan kisi yg terbuat dari logam sehingga mudah dibersihkan
 - b. Limbah cair yg berasal dari setiap kios disalurkan ke instalasi pengolahan air limbah (IPAL), sebelum akhirnya dibuang ke saluran pembuangan umum
 - c. Kualitas limbah outlet harus memenuhi baku mutu sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Lingkungan Hidup nomor 112 tahun 2003 tentang kualitas air limbah
 - d. Saluran drainase memiliki kemiringan sesuai dg ketentuan yg berlaku sehingga mencegah genangan air
 - e. Tidak ada bangunan los/kios diatas saluran drainase
 - f. Dilakukan pengujian koalitas air limbah cair secara berkala setiap 6 bulan sekali
5. Tempat cuci tangan
- a. Fasilitas cuci tangan ditempatkan di lokasi yg mudah dijangkau
 - b. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yg mengalir dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yg tertutup
6. Binatang penular penyakit (vektor)
- a. Pada los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa dan tikus
 - b. Pada area pasar angka kepadatan tikus harus nol
 - c. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran sesuai dengan area pasar
 - d. Angka kepadatan lalat di tempat sampah dan drainase maksimal 30 per gril net
 - e. Container Index (CI) jentik nyamuk aedes aegypti tidak melebihi 5 %
7. Kualitas Makanan dan Bahan Pangan
- a. Tidak basi
 - b. Tidak mengandung bahan berbahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna textil yg berbahaya sesuai dengan peraturan yg berlaku
 - c. Tidak mengandung residu pestisida diatas ambang batas
 - d. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan Kepmenkes nomor 942 tahu 2003 tentang makanan jajanan
 - e. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalm suhu rendah (4-10°C), tidak kadaluwarsa dan berlabel jelas
 - f. Ikan, daging dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4°C; sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10 °C; telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7 °C
 - g. Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dg lantai, dinding dan langit-langit : jarak dg lantai 15 cm, dg dinding 5 cm, dg langit2 60 cm
 - h. Kebersihan peralatan makanan ditentukan angka total kuman nol maksimal 100 kuman per cm3 permukaan dan kuman esdhericiacoli adalah nol
8. Desinfeksi Pasar
- a. Desinfeksi pasar harus dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan
 - b. Bahan desinfektan yg digunakan tidak mencemari lingkungan

D. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

1. Pedagang dan Pekerja
- a. Bagi pedagang karkas daging/unggas, ikan dan pemotong unggas menggunakan alat pelindung diri sesuai dg pekerjaannya (sepatu boot, sarung tangan, celemek, penutup rambut dll)

- b. Berpola hidup bersih dan sehat (cuci tangan dg sabun, tidak merokok, mandi sebelum pulang terutama bagi pedagang dan pemotong unggas, tidak buang sampah sebarangan, tidak meludah dan buang dahak sebarangan dll)
 - c. Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala. Minimal 6 bulan sekali
 - d. Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung, seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, ISPA dll
2. Pengunjung
 - a. Berpola hidup bersih dan sehat, seperti : tidak buang sampah sebarangan, tidak merokok, tidak meludah dan buang dahak sebarangan dll
 - b. Cuci tangan dengan sabun terutama setelah memegang unggas/hewan hidup, daging, ikan
 3. Pengelola

Mempunyai pengetahuan dan keterampilan dibidang hygiene sanitasi dan keamanan pangan

E. Keamanan

1. Pemadam Kebakaran
 - a. Tersedia peralatan pemadam kebakaran yg cukup dan berfungsi serta tidak kadaluwarsa
 - b. Tersedia hidran air dg jumlah cukup menurut ketentuan berlaku
 - c. Letak peralatan pemadam kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan diri
 - d. Adanya petunjuk prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran
2. Keamanan

Tersedia pos keamanan dilengkapi dengan personil dan peralatannya

F. Fasilitas Lain

1. Tempat Sarana Ibadah
 - a. Tersedia tempat ibadah dan tempat wudlu dg lokasi yg mudah dijangkau dengan sarana yg bersih dan tidak lembab
 - b. Tersedia air bersih dengan jumlah dan kualitas yg cukup
 - c. Ventilasi dan pencahayaan sesuai dg persyaratan
2. Tempat Penjualan Unggas Hidup
 - a. Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utam
 - b. Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri
 - c. Kandang tempat penampungan sementara unggas terbuat dari bahan yg kuat dan mudah dibersihkan
 - d. Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yg memenuhi persyaratan yg ditetapkan oleh Departemen Pertanian
 - e. Tersedia sarana cuci tangan dilengkapi dg sabun dan air bersih yg cukup
 - f. Tersedia saluran pembuangan limbah cair khusus
 - g. Tersedia penampungan sampah yg terpisah dari sampah pasar
 - h. Tersedia peralatan desinfektan khusus untuk membersihkan kendaraan pengangkut dan kandang unggas
3. Pos Pelayanan Kesehatan

Tersedia pos pelayanan kesehatan yg mudah dijangkau dan peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) yg memadai

VI. PENUTUP

Dengan ditetapkannya Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat ini, maka diharapkan masyarakat/komunitas pasar dapat berperilaku hidup bersih dan sehat sehingga dapat mewujudkan kondisi pasar yang aman, nyaman, bersih dan sehat dan dapat menurunkan resiko penularan penyakit berbasis lingkungan yan ditularkan di lingkungan pasar.

MENTERI KESEHATAN

Dr. dr. SITI FADILAH SUPARI, Sp.JP (K)

FORMULIR INSPEKSI PASAR
(UNTUK PETUGAS)

I. DATA UMUM :

1. NAMA PASAR :
2. ALAMAT PASAR :
3. NAMA PENGELOLA PASAR :
(PENANNGGUNGJAWAB)
4. JUMLAH KIOS / LOS :
5. JUMLAH PEDAGANG :
6. JUMLAH ASOSIASI/KELOMPOK :
PEDAGANG

II. DATA FISIK :

NO	VARIABEL UPAYA	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SCORE
1	2	3	4	5	6
A	LOKASI (Nilai maksimal 500)	5			
			1. Sesuai Rencana UmumTata Ruang	20	
			2. Tidak terletak pada daerah rawan bencana	20	
			3. Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan	20	
			4. Tidak terletak pada daerah bekas	20	
			5. Mempunyai batas wilayah yang jelas	20	
B	BANGUNAN PASAR (Nilai maksimal 2000)	20			
1	Umum	0,5	Bangunan dan rancang bangun sesuai dengan peraturan yang berlaku	100	
2	Penataan ruang dagang	4	1. Pembagian area sesuai dengan peruntukannya (zoning)	25	
			2. Zoning dengan identitas lengkap	5	
			3. Lebar lorong antar los minimal 1,5 meter	15	
			4. Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar minimal 10 meter atau dibatasi tembok	0	
			5. Pestisida dan bahan berbahaya beracun terpisah dengan zona makanan dan bahan pangan	15	
3	Ruang kantor pengelola	0,5	1. Ventilasi minimal 20 % dari luas lantai	40	
			2. Pencahayaan minimal 100 lux	40	
			3. Tersedia toilet dan tempat cuci tangan	20	
4	Tempat penjualan	15			

	bahan pangan dan makanan				
4.1	Tempat penjualan bahan pangan basah	4	1. Meja tempat penjualan (nilai 10)		
			a. Tahan Karat	4	
			b. Rata	2	
			c. Kemiringan	2	
			d. Tinggi 60 cm	2	
			2. Karkas daging digantung	4	
			3. Alas pemotong (talenan) tidak terbuat dari kayu, tidak beracun, kedap air dan mudah dibersihkan	15	
			4. Tempat penyimpanan bahan pangan dengan rantai dingin (<i>cold chain</i>) bersuhu (4-10 °C)	15	
			5. Tersedia tempat pencucian bahan pangan dan peralatan	8	
			6. Tempat cuci tangan dilengkapi (nilai 14):		
			a. Sabun	6	
			b. Air mengalir	8	
			7. Saluran pembuangan limbah (nilai 10) :		
			a. Tertutup	5	
			b. Kemiringan	5	
			8. Tempat sampah (nilai 10) :		
			a. Terpisah (sampah basah & kering)	4	
			b. Kedap air	3	
			c. Tertutup	3	
			9. Bebas binatang penular penyakit (vektor) & tempat perindukannya	10	
4.2	Tempat penjualan bahan pangan kering	3	1. Meja tempat penjualan dengan:		
			permukaan rata, mudah		
			dibersihkan, dengan tinggi minimal		
			60 cm (nilai 20)		
			a. Permukaan rata	10	
			b. Mudah dibersihkan	5	
			c. Tinggi minimal 60 cm	5	
			2. Meja terbuat dari bahan tahan	20	
			3. Tempat sampah (nilai 20) :		
			a. Terpisah basah dan kering	0	
			b. Kedap air	5	
			c. Bertutup	5	
			4. Tempat cuci tangan dilengkapi (nilai 20) :		
			a. Dengan sabun	0	
			b. Air mengalir	14	
			5. Bebas vektor penular penyakit dan	20	

4.3	Tempat penjualan makanan matang/ siap saji	3	1. Tempat penyajian makanan		
			(nilai 20) :		
			a. Tertutup	4	
			b. Bahan Tahan Karat	3	
			c. Permukaan Rata	3	
			d. Mudah dibersihkan	3	
			e. Tinggi Minimal 60 cm	3	
			2. Tempat cuci tangan dilengkapi (nilai 20) :		
			a. Dengan sabun	6	
			b. Air mengalir	14	
			3. Tempat cuci peralatan (nilai 20) :		
			a. Kuat	6	
			b. Aman	4	
			c. Tidak berkarat	4	
			d. Mudah dibersihkan	6	
			7. Pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan bahan matang berbeda dan tidak berkarat	10	
			8. Saluran pembuangan limbah		
			(nilai 10) :		
			a. Tertutup	5	
			b. Kemiringan	5	
			6. Tempat sampah (nilai 10) :		
			a. Terpisah basah dan kering	0	
			b. Kedap air	2	
			c. Bertutup	2	
			7. Bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya	10	
4.4	Area Parkir	1	1. Ada pemisah yang jelas dengan batas wilayah pasar	15	
			2. Parkir mobil, motor, sepeda, andong/delman, becak terpisah	10	
			3. Tersedia area parkir khusus kendaraan pengangkut hewan hidup	10	
			4. Tersedia area khusus bongkar muat barang	0	
			5. Tidak ada genangan air	10	
			6. Tersedia tempat sampah setiap radius 10 meter	15	
			7. Ada jalur dan tanda masuk dan keluar kendaraan yang jelas	10	
			8. Ada tanaman penghijauan	10	
			9. Adanya area resapan air	10	
4.5	Konstruksi :	4			

4.5.1	Atap	0,5	1. Atap (nilai 40) :		
			a. Kuat	20	
			b. Tidak bocor	10	
			c. Tidak menjadi tempat perindukan vector	10	
			2. Kemiringan atap cukup dan tidak memungkinkan genangan air	40	
			3. Atap dengan ketinggian lebih 10 meter dilengkapi penangkal petir	20	
4.5.2	Dinding	0,5	1. Keadaan dinding (nilai 40)		
			a. Bersih	15	
			b. Tidak lembab	15	
			c. Berwarna terang	10	
			2. Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air terbuat dari (nilai 40) :		
			a. Bahan yang kuat	20	
			b. Kedap air	20	
			3. Pertemuan lantai dengan dinding harus lengkung (conus)	0	
4.5.3	Lantai	0,5	1. Keadaan lantai (nilai 70) :		
			a. Kedap air	15	
			b. Rata	15	
			c. Tidak licin	15	
			d. Tidak retak	10	
			e. Mudah dibersihkan	15	
			2. Lantai kamar mandi, tempat cuci dan sejenisnya mempunyai kemiringan ke saluran pembuangan	30	
4.5.4	Tangga	0,5	1. Tinggi, lebar, kemiringan sesuai dengan ketentuan yang berlaku	40	
			2. Terdapat pegangan tangan,	20	
			3. Kuat dan tidak licin	20	
			4. Pencahayaan minimal 100 lux	20	
4.5.5	Ventilasi	1	Minimal 20% dari luas lantai	100	
4.5.6	Pencahayaan	0,5	Intensitas pencahayaan cukup untuk melakukan pekerjaan pengelolaan dan pembersihan bahan makanan minimal 100 lux	100	
4.5.7	Pintu	0,5	Khusus kios/los penjual daging, ikan, dan sejenisnya menggunakan pintu yang dapat membuka dan menutup sendiri atau tirai plastik untuk menghalangi binatang atau serangga penular penyakit	0	
C.	SANITASI (Nilai maksimal 3000)	30			
1.	Air Bersih	4	1. Air bersih selalu tersedia dalam jumlah yang cukup (minimal 40 liter per pedagang)	40	

			2. Kualitas air bersih memenuhi syarat kesehatan	30	
			3. Jarak sumber air bersih dengan septick tank minimal 10 meter	20	
			4. Pengujian air bersih dilakukan 6 bulan sekali	10	
2.	Kamar mandi dan toilet	4	1. Toilet : laki-laki dan perempuan terpisah dengan jumlah cukup (nilai 10)		
			a. Terpisah	5	
			b. Jumlah cukup	5	
			2. Tersedia bak dan air bersih dengan jumlah cukup dan bebas jentik	10	
			3. Toilet dengan leher angsa	10	
			4. Tersedia tempat cuci tangan dan sabun	0	
			5. Tersedia tempat sampah yang tertutup	10	
			6. Tersedia septik tank dengan lubang peresapan yang memenuhi syarat kesehatan	10	
			7. Letak toilet minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan	10	
			8. Ventilasi minimal 20% dari luas lantai	10	
			9. Pencahayaan minimal 100 lux	10	
			10. Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dengan kemiringan cukup	10	
3.	Pengelolaan sampah	4	1. Setiap kios/lorong/los tersedia tempat sampah basah dan kering	0	
			2. Tempat sampah terbuat dari (nilai 20) :		
			a. Bahan kedap air	5	
			b. Tidak mudah berkarat	5	
			c. Kuat	4	
			d. Tertutup	3	
			e. Mudah dibersihkan	3	
			3. Tersedia alat pengangkut sampah (nilai 15) :		
			a. Kuat	8	
			b. Mudah dibersihkan	7	
			4. Tersedia tempat pembuangan sampah sementara (TPS) (nilai 15) :		
			a. Kuat	4	
			b. Kedap air	4	
			c. Mudah dibersihkan	4	
			d. Mudah dijangkau	3	
			5. TPS tidak menjadi tempat perindukan binatang penular penyakit	10	

			6. TPS tidak di jalur utama pasar dan berjarak minimal 10 meter dari bangunan pasar	10	
			7. Sampah diangkut minimal 1 x 24 jam	10	
4.	Drainage	4	1. Tertutup dengan kisi-kisi, terbuat dari logam dan mudah dibersihkan	30	
			2. Limbah cair mengalir lancar	30	
			3. Limbah cair harus memenuhi baku mutu	10	
			4. Tidak ada bangunan di atas saluran	10	
			5. Pengujian kualitas limbah cair berkala setiap 6 bulan sekali	10	
5.	Tempat cuci tangan	4	1. Lokasi mudah dijangkau	40	
			2. Dilengkapi sabun	0	
			3. Tersedia air mengalir	40	
6.	Binatang penular penyakit /vektor	3	1. Los makanan siap saji dan bahan pangan harus bebas dari lalat, kecoa, dan tikus	15	
			2. Angka kepadatan tikus nol	20	
			3. Angka kepadatan kecoa maksimal 2 ekor per plate di titik pengukuran	20	
			4. Angka kepadatan lalat maksimal 30 per gril net di tempat sampah dan drainage	20	
			5. Container Indeks (CI) jentik nyamuk aedes tidak melebihi 5%	20	
7.	Kualitas makanan dan bahan pangan	4	1. Tidak basi	20	
			2. Tidak mengandung bahan berbahaya	10	
			3. Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas	10	
			4. Kualitas makanan siap saji sesuai dengan peraturan	5	
			5. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan dalam suhu 4-10°C	10	
			6. Ikan, daging, dan olahannya disimpan dalam suhu 0 s/d 4 C	10	
			7. Sayur dan buah disimpan dalam suhu 10 °C, telur, susu dan olahannya disimpan dalam suhu 5-7°C	10	
			8. Penyimpanan bahan makanan dengan jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit	10	
			9. Kebersihan peralatan makanan maksimal 100 kuman per cm ² permukaan dan <i>E-coli</i> nol	10	
8.	Desinfeksi pasar	3	1. Dilakukan secara menyeluruh 1 hari dalam sebulan	50	

			2. Bahan desinfeksi tidak mencemari lingkungan	50	
D	PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT (Nilai maksimal 3000)	30			
1.	Pedagang dan pekerja	15	1. Pedagang daging/unggas dan ikan menggunakan alat pelindung diri	5	
			2. Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	20	
			3. Dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi pedagang secara berkala minimal 6 bulan sekali	0	
			4. Pedagang makanan siap saji tidak sedang menderita penyakit menular langsung seperti : diare, hepatitis, TBC, kudis, dll	40	
2.	Pengunjung	10	1. Berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)	50	
			2. Cuci tangan dengan sabun setelah memegang unggas/hewan hidup, daging atau ikan	0	
3.	Pengelola	5	Memahami dan mempunyai keterampilan tentang hygiene sanitasi dan keamanan pangan (pernah mengikuti kursus/pelatihan di bidang sanitasi dan hygiene makanan dan pangan)	50	
E.	KEAMANAN (Nilai maksimal 1000)	5			
1.	Pemadam kebakaran	3	1. Tersedia peralatan pemadam kebakaran dengan jumlah cukup dan berfungsi (nilai 40) :		
			a. Ada	20	
			b. Jumlah cukup	10	
			c. 80 % berfungsi	10	
			2. Tersedia hidran air	30	
			3. Letak peralatan pemadaman kebakaran mudah dijangkau dan ada petunjuk arah penyelamatan	20	
			4. Adanya SOP penggunaan alat pemadam kebakaran	10	
2.	Keamanan	2	1. Ada Pos Keamanan	50	
			2. Ada personil/petugas keamanan	50	
F.	FASILITAS LAIN (Nilai maksimal 1000)	10			
1.	Tempat / sarana ibadah	2	1. Tersedia tempat ibadah yang bersih, dan tempat wudhu	40	
			2. Tersedia air dengan jumlah yang cukup	40	
			3. Ventilasi dan pencahayaan sesuai dengan persyaratan	20	

2.	Tempat penjualan unggas hidup	5	1. Tersedia tempat khusus yang terpisah dari pasar utama	20	
			2. Mempunyai akses masuk dan keluar kendaraan pengangkut unggas tersendiri	10	
			3. Kandang tempat penampungan unggas kuat dan mudah dibersihkan	10	
			4. Tersedia fasilitas pemotongan unggas umum yang memenuhi syarat	10	
			5. Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan air bersih	10	
			6. Tersedia saluran pembuangan limbah	10	
			7. Tersedia penampungan sampah terpisah dari sampah pasar	10	
			8. Tersedia sarana desinfeksi khusus di pintu masuk	20	
3.	Tersedia pos pelayan kesehatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)	3	Tersedia ruang/pos pelayanan kesehatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)	50	
JUMLAH		100			

Penilaian ini dilakukan oleh Tim Pembina Pasar setiap enam (6) bulan sekali

....., 20.....

Mengetahui :
Pengelola Pasar

Tim Penilai :

(.....)

1.
2.
3.
4.

CATATAN :

Tidak sehat : total score < 6.000
 Kurang Sehat : total score 6.000 – 7.499
 Sehat : total score 7.500 – 10.000

FORMULIR PENILAIAN PASAR
(UNTUK POKJA/GUGUS TUGAS/TIM INTI)

I. DATA UMUM :

1. NAMA PASAR :
2. ALAMAT PASAR :
3. NAMA PENGELOLA PASAR :
(PENANNGGUNGJAWAB)
4. JUMLAH KIOS / LOS :
5. JUMLAH PEDAGANG :
6. JUMLAH ASOSIASI/KELOMPOK :
PEDAGANG

II. DATA FISIK :

No.	SUBSTANSI YANG DINILAI	PENILAIAN	
		YA	TIDAK
1	2	3	4
A	BANGUNAN PASAR		
1	Bangunan pasar terpelihara		
2	Lingkungan Pasar bersih setiap hari		
3	Jalan dan lorong dalam pasar tidak ada sampah berserakan		
4	Pasar tidak bau, tidak gelap, tidak pengap, memiliki lubang angin / ventilasi dan pencahayaan yg baik (tdk panas & 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 tdk 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, tdk ada sampah berserakan		
3	Tersedia tempat sampah di setiap kios		
4	Tersedia tempat sampah di setiap los pasar		
5	Ada pemilahan sampah basah dan sampah kering		

No.	SUBSTANSI YANG DINILAI	PENILAIAN	
		YA	TIDAK
1	2	3	4
D	SALURAN LIMBAH DAN DRAINAGE		
1	Seluruh saluran limbah cair/drainase harus disemen dan ditutup dengan kisi-kisi dari logam		
2	Aliran limbah / drainase lancar		
3	Selokan/saluran air di los basah (ikan, daging, unggas potong, sayur mayor, tempat pemarkaran kelapa) tdk ada genangan air		
E	TOILET		
1	Tersedia toilet untuk laki-laki dan perempuan dan tdk antri		
2	Toilet bersih, tidak bau, tdk ada jentik nyamuk		
3	Mempunyai lubang angin/ventilasi dan cukup cahaya		
4	Tersedia air yg cukup		
5	Tersedia tempat cuci tangan yg dilengkapi dg sabun		
6	Ada penanggung jawab pemeliharaan dan kebersihan toilet		
F	AIR BERSIH		
1	Tersedia air dengan jumlah yang cukup mengalir dg lancar		
2	Kran air terletak di tempat 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	Loss tempat penjualan makanan dan bahan pangan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir yg dilengkapi dg sabun		
2	Meja/tempat penjualan makanan dan bahan makanan memiliki ketinggian minimal 60 cm dari lantai		
3	Tempat pemotongan ayam berada dilokasi khusus diluar bangunan pasar		
4	Tempat penjualan makanan dan bahan pangan tidak terbuat dari bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu		
5	Alat pemotong (telenan) makanan dan bahan pangan tidak terbuat dari kayu		
6	Tersedia air pendingin atau menggunakan es batu untuk tempat penyimpanan ikan segar dan daging dan unggas potong yang akan dijual		
7	Penyajian dagangan dikelompokkan sesuai jenisnya		
8	Pernah dilakukan pengambilan contoh makanan untuk pemeriksaan lab oleh petugas		
9	Untuk pedagang makanan siap saji pernah dilakukan usap dubur oleh petugas kesehatan		

No.	SUBSTANSI YANG DINILAI	PENILAIAN	
		YA	TIDAK
1	2	3	4
H	PENGENDALIAN BINATANG PENULAR PENYAKIT/VEKTOR		
1	Dilakukan penyemprotan lalat, nyamuk, kecoa dan tikus dilakukan secara berkala minimal 2 kali setahun		
2	Tidak ada lalat di tempat penjualan makanan matang (siap saji)		
3	Tidak ada binatang peliharaan (kucing/anjing) berkeliaran didalam pasar		
I	KEAMANAN PASAR		
1	Pengelola pasar harus menjaga keamanan pasar		
2	Alat pemadam kebakaran tersedia dalam jumlah cukup, diletakkan ditempat 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 minimal tidak panas dan tidak pengap		
K	TEMPAT CUCI TANGAN		
1	Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dengan jumlah yang cukup		
2	Dilengkapi sabun, dijaga kebersihannya dan terletak dilokasi yg mudah dijangkau		
L	TEMPAT PARKIR		
1	Tersedia tempat parkir untuk kendaraan roda dua, roda tiga, roda empat dan tempat bongkar muat barang dagangan		
2	Tempat parkir kendaraan pengangkut unggas hidup harus terpisah dari kendaraan lain		
3	Jalur masuk dan keluar terpisah dengan jelas		
M	PEDAGANG/KARYAWAN		
1	Pedagang dan atau karyawan menggunakan pakaian kerja dan alat pelindung diri (APD) seperti : celemek, alas kaki, sepatu boot, penutup rambut, sarung tangan		
2	Ada kelompok atau asosiasi pedagang pasar		
3	Ada pelatihan dalam rangka meningkatkan kebersihan, keamanan dan kesehatan pasar bagi pedagang dan pengella pasar dalam tiga (3) bulan terakhir		
4	Tidak merokok pd saat berjualan		
5	Tidak meludah sembarangan		
6	Pedagang daging, ikan dan unggas potong dan unggas hidup		

No.	SUBSTANSI YANG DINILAI	PENILAIAN	
		YA	TIDAK
1	2	3	4
	selalu mencuci tangan dengan air dan sabun setelah menjamah barang dagangannya		
7	Kuku pedagang pedek dan bersih		
N	PENGUNJUNG		
1	Tersedia himbauan/slogan untuk masyarakat pengunjung		
2	Pengunjung/pembeli berperilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) misal : cuci tangan pakai sabun setelah menjamah ikan, daging, unggas potong, unggas hidup dan makanan matang, tidak buang sampah sembarangan, tidak meludah sembarangan dll)		
	JUMLAH		

PETUNJUK PENGISIAN FORM II

1. Penilai pasar adalah pokja / gugus tugas / tim inti atau apapun nama yg sdh disepakati dg FORM II untuk mengetahui kondisi pasar dan komunitas pasar, pengunjung dll
2. Isian hanya memberi tanda pada kolom YA atau TIDAK
3. Pelaksanaan penilaian dengan mengamati :
 - a. kios/los tersebut dibawah ini, masing-masing 1 kios :
 - kios/los basah (kios daging, kios ikan, kios unggas potong)
 - kios/los makanan matang (siap saji)
 - kios/los sayur mayur
 - kios/los buah
 - kios/los barang dagangan kering (beras, kelontong, baju)
 - tempat penjualan unggas hidup
 - b. Perilaku pedagang dari masing-masing kios/los (butir a) 1 orang pedagang
 - c. Pengunjung kios/los tersebut
4. Formulir II terdiri dari 59 item yg harus diamati kondisinya
5. Kategori hasil penilaian diklasifikasikan dg melihat jumlah jawaban **YA** sbb :
 - a. Jawaban YA : ≥ 47 ($\geq 80\%$) : Baik
 - b. Jawaban YA : 38 – 46 (65 % - 79 %) : Cukup
 - c. Jawaban YA : ≤ 37 ($\leq 64\%$) : Kurang
6. Hasil pengamatan dikomunikasikan kepada pengelola pasar
7. Tindak lanjut dari hasil penilaian pasar yang telah dilakukan :
 - a. pasar dg kategori baik ($\geq 80\%$) pembinaan tetap dilakukan untuk mempertahankan kondisi pasar
 - b. Pasar dg kategori kurang ($\leq 64\%$) sampai dg cukup (65 % - 79 %) perlu dilakukan identifikasi komponen/bagian2 yg belum memenuhi syarat untuk ditindaklanjuti secara langsung atau melalui pengelola pasar untuk meningkatkan kondisi pasar
 - c. Pengelola pasar agar bermusyawarah dg para pedagang dan asosiasi pedagang dalam mengatasi permasalahan yg dihadapi
 - d. Untuk penyelesaian masalah yg memerlukan bantuan dari pemerintah kabupaten/kota, pengelola pasar agar melakukan komunikasi dg tim pembina kab/kota setempat