PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
SERTIFIKAT STANDAR : 09012300169210001

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Sertifikat Standar kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	: SARI HARTATI
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 0901230016921
3. Alamat Kantor	: JL. KARTINI GANG ARJUNA NO 10 , Desa/Kelurahan Sri Menanti, Kec. Sungailiat, Kab. Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 56290 - Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu
5. Lokasi Usaha	: Jalan Kartini Gang Arjuna No 10, Desa/Kelurahan Sri Menanti, Kec. Sungailiat, Kab. Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Kode Pos: 33214
6. Skala Usaha	: Usaha Kecil
7. Status	: Telah terverifikasi

Lampiran Sertifikat Standar ini memuat daftar persyaratan dan/atau kewajiban sesuai dengan kode KBLI Pelaku Usaha dan merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar yang dimaksud. Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan tanggal: 22 Februari 2024

a.n. Gubernur Kepulauan Bangka Belitung
Kepala DPMPTSP Provinsi Kepulauan Bangka Belitung,

Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 22 Februari 2024

1. *Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.*
2. *Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.*
3. *Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.*

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
SERTIFIKAT STANDAR : 09012300169210001

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha, persyaratan dan/atau kewajiban:

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
56290	Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu	Menengah Tinggi	Persyaratan: - SPPL Kewajiban: - Sertifikat Standar Usaha - Sertifikat Laik Sehat	Telah terverifikasi	Pemerintah Provinsi Kepulauan Bangka Belitung	Selama Pelaku Usaha menjalankan kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa Sertifikat Standar tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Verifikasi pemenuhan persyaratan Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar tersebut.

1. *Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.*
2. *Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.*
3. *Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.*

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN
SERTIFIKAT STANDAR : 09012300169210001

Nama Pelaku Usaha : SARI HARTATI (Quekie Food & Bakery)
NIB : 0901230016921
Bidang Usaha : KBLI 56210 (Jasa Boga Untuk Suatu Event Tertentu (Event Catering))

I. DATA TEKNIS

1.	Nama Usaha	:	SARI HARTATI (Quekie Food & Bakery)
2.	Nama Penanggungjawab	:	SARI HARTATI
3.	Alamat Kantor	:	JL. KARTINI GANG ARJUNA NO 10, Desa/Kelurahan Sri Menanti, Kec. Sungailiat, Kab. Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung
4.	No HP	:	08194883747
5.	OPD Penerbit Rekomendasi	:	Dinas Pariwisata Kebudayaan dan Kepemudaan Olahraga Provinsi Kepulauan Bangka Belitung
6.	Bidang Usaha	:	Jasa Boga Untuk Suatu Event Tertentu (Event Catering).

II. KETENTUAN TERKAIT IZIN

A.	**Kewajiban Perizinan Berusaha**	
	1.	Sertifikasi standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah usaha penyediaan jasa boga periode dan *event* tertentu beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;
	2.	Sertifikat Laik Higiene sanitasi lambat 1 (satu) tahun setelah usaha jasa boga periode dan *event* tertentu beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;
B.	**Sarana**	
	Sarana minimum yang harus dimiliki meliputi:	
	1.	Area bongkar muat makanan yang bersih, aman dan terawat;
	2.	Tempat penyimpanan bahan baku memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi;
	3.	Tersedia peralatan dan perlengkapan pengemasan makanan dan minuman;
	4.	Terpampang pesan higiene sanitasi;
	5.	Tersedia tempat sampah yang tertutup;
	6.	Tersedia sarana pembuangan limbah cair;
	7.	Tempat penampungan sampah sementara;
	8.	Tersedia fasilitas cuci peralatan dengan menggunakan air bersih;
	9.	Tersedia fasilitas cuci bahan baku dan air bersih yang mengalir;
	10.	Tersedia fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan alat pengering;
	11.	Memiliki ruang Gudang yang bersih;
	12.	Tersedia peralatan dan perlengkapan pengiriman makanan dan minuman;
	13.	Tersedia Toilet yang bersih;
	14.	Memiliki ruang/area administrasi dilengkapi dengan sarana kerja.
	15.	Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon dan/atau email
	16.	Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);
	17.	Jalur Evakuasi dengan rambu yang jelas;

	18.	Instalasi listrik yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;
	19.	Instalasi gas yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;
	Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan sebagai berikut:	
	1.	Terdapat Papan nama;
	2.	Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);
	3.	Ruangatautempat ibadah dengan kelengkapannya;
	Kondisi lingkungan	
	1.	Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;
	2.	Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non organik;
	3.	Pengelolaan air limbah;
	4.	Pelaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.
C.	**Struktur Organisasi dan SDM**	
	Organisasi	
	1.	Struktur organisasi terdokumentasi;
	2.	Uraian tugas terdokumentasi;
	3.	Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);
	4.	Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri.
	Sumber Daya Manusia	
	1.	Karyawan menggunakan Alat Pelindung Diri;
	2.	Program pengembangan dan peningkatan kompetensi;
	3.	Sertifikat Pelatihan/Kursus Penjamah Pangan;
	4.	Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan terdokumentasi;
	5.	Pengutamaan penggunaan tenaga kerja lokal dan/atau dalam negeri;
	6.	Karyawan memakai seragam yang mencantumkan logo dan/atau nama restoran.
D.	**Pelayanan**	
	1.	Penanganan pemesanan makanan dan minuman;
	2.	Penanganan HigieneSanitasi Pangan;
	3.	Pengadaan bahan makanan dan minuman;
	4.	Penerimaan bahan makanan dan minuman;
	5.	Penyimpanan bahan makanan dan minuman;
	6.	Pengolahan bahan makanan dan minuman;
	7.	Pengemasan makanan dan minuman;
	8.	Pengiriman makanan dan minuman;
	9.	Pembayaran secara tunai dan/atau nontunai;
	10.	Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;
	11.	Penanganan keluhan pelanggan.
E.	**Persyaratan Produk Usaha**	
	1.	Tersedianya menu makanan dan minuman Indonesia;
	2.	Pengadaan, pemesanan, dan penerimaan bahan makanan dan minuman menggunakan Spesifikasi Pembelian Standar (*Standard Purchase Specification*);
	3.	Pengolahan bahan makanan dan minuman sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan;
	4.	Ruang dapur sesuai dengan rasio jumlah kapasitas produksi, memenuhi persyaratan higienesanitasi dilengkapi peralatan dan perlengkapan memasak terbuat dari bahan

		atau material sesuai dengan standar tara pangan (*food grade*) dengan jumlah sesuai. rasio kapasitas produksi;
F.	**Sistem Manajemen Usaha**	
	1.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan belanja usaha;
	2.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan belanja usaha terdokumentasi;
	3.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;
	4.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi
	5.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;
	6.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;
	7.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;
	8.	Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.
	9.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha;
	10.	Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha terdokumentasi.

Dalam melaksanakan Jasa Boga Untuk Suatu Event Tertentu (Event Catering), pemegang izin usaha wajib mematuhi ketentuan antara lain :

1. Dengan ketentuan izin tersebut hanya berlaku untuk kode dan judul KLBI yang tercantum dalam lampiran ini,
2. Persyaratan Surat Pernyataan Kesanggupan Pengelolaan dan Pemantauan Lingkungan Hidup (SPPL)
3. Kewajiban Sertifikat Laik Higiene Sanitasi
4. Kewajiban Sertifikat Standar Usaha
5. Lampiran ini bagian yang tidak terpisahkan dari dokumen izin tersebut.