



DINAS KESEHATAN KAB. SLEMAN



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SERTIFIKAT PELATIHAN HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN

Nomor : 002/2808A/SHS/V/2016

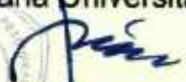
Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan R.I. nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, telah dilaksanakan Pelatihan Higiene Sanitasi Makanan bagi pengelola usaha dan atau penjamah makanan, yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman bekerjasama dengan Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 03 Mei 2016, bertempat di Gedung KPLT Fakultas Tehnik UNY, dengan ini memberikan sertifikat kepada :

Nama : **Andian Ari Anggraeni, M.Sc**
Tempat tanggal lahir : Yogyakarta, 11 September 1978
Alamat : Sopen GKI 366 RT 21 RW 06, Yogyakarta
Perusahaan / Unit Kerja : -

Pemegang sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap sebagai pengelola dan/atau penjamah makanan.

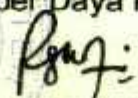


Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga
dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta


Dr. MUTIARA NUGRAHENI, M.Si
NIP 19770131 200112 2 001

Sleman, 09 Mei 2016

a.n. Kepala Dinas Kesehatan
Kabid. Sumber Daya Kesehatan


drg. RESTU INDAH NURYANI, MPH.
Pembina / IV a
NIP 19621115 198903 2 003

Materi Pelatihan :

- 1. Peraturan Perundang-undangan di Bidang Pangan**
- 2. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan**
- 3. Pengendalian Mutu Mandiri (Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis/HACCP)**
- 4. Struktur dan Tata Letak Dapur**
- 5. Higiene Perorangan**
- 6. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan**
- 7. Bakteri dan Bahan Pencemar Makanan**
- 8. Penyakit Bawaan Makanan (*Foodborne Diseases*)**
- 9. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan (Air Bersih, Sampah, dan Limbah)**
- 10. Pengendalian Serangga dan Binatang Pengganggu**