



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN

Jalan Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar 90245
Telepon (0411) 586200, 584002 Fax. (0411) 585188
Laman : www.unhas.ac.id

SURAT EDARAN

Nomor : 316/UN4.1.2/KM.01.03/2022

TENTANG

**REVISI PENYELENGGARAAN KANTIN SEHAT DALAM LINGKUNGAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

Yth.
Para Pengelola Kantin
Dalam lingkup Universitas Hasanuddin
Makassar

Dalam rangka mendukung penyediaan layanan kantin yang menyajikan makanan sehat dan bergizi bagi Civitas Akademika dan Tenaga Kependidikan Universitas Hasanuddin, maka dengan hormat disampaikan hal-hal sebagai berikut:

1. Pengelola kantin wajib dan bertanggung jawab untuk menjaga kebersihan kedai dan area kantin tempatnya berjualan.
2. Pengelola kantin wajib menyediakan tempat penyimpanan dan pengolahan makanan dan minuman yang terpelihara, bersih, dan terhindar dari bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan.
3. Pengelola kantin wajib menjaga kebersihan peralatan yang digunakan serta memenuhi persyaratan sanitasi.
4. Pengelola kantin wajib menjamin bahwa air yang digunakan adalah air bersih yang memenuhi standar kesehatan, menggunakan air yang dimasak sampai 100 °C atau air yang telah memenuhi syarat sebagai air minum dalam membuat minuman, serta menggunakan air yang mengalir dalam membersihkan peralatan.
5. Pengelola/pekerja kantin dalam melakukan pengolahan makanan/minuman dan pelayanan pelanggan harus dalam keadaan sehat serta selalu menjaga kebersihan diri.
6. Pengelola kantin wajib menjamin bahwa makanan yang dijual terkemas dengan rapi dan bersih serta terlindungi dari gangguan organisme maupun bahan pengganggu lainnya.
7. Pengelola kantin wajib menjamin bahwa makanan yang dijual tidak mengandung bahan-bahan yang tidak sesuai dengan standar kesehatan yaitu tidak mengandung bahan atau pewarna yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan, berbahaya dan bahan.
8. Pengelola kantin wajib menjamin bahwa bahan-bahan pangan berasal dari hewan air, hewan ternak dan budidaya pertanian berasal dari sumber dan atau proses yang sesuai dengan ketentuan hukum dan kesehatan, serta halal.
9. Semua makanan (seafood, sayur, buah dan daging) yang dijual di kantin berasal dari hasil panen rainah lingkungan.

A

10. Semua paket dan kemasan yang digunakan dalam proses produksi menggunakan bahan ramah lingkungan yang mudah terurai.
11. Universitas mendorong pengelola kantin untuk menggunakan bahan-bahan organik pada semua produksi makanan kantin.
12. Pengelola kantin wajib menggunakan sumber daya air secara efisien.

Demikian surat edaran ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Makassar, 5 Januari 2022

a.n. Rektor

Wakil Rektor Bidang Perencanaan, Keuangan
Dan Infrastruktur,



Prof. Ir. Sumbangan Baja, M.Phil., Ph.D
NIP 196312291990021001