



**LEMBARAN DAERAH**  
**KABUPATEN GUNUNGKIDUL**  
**(Berita Resmi Pemerintah Kabupaten Gunungkidul)**  
**Nomor : 3** **Tahun : 2016**

---

PERATURAN DAERAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL  
NOMOR 3 TAHUN 2016

TENTANG

KEAMANAN PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI GUNUNGKIDUL,

- Menimbang : a. bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
- b. bahwa masih banyak produk pangan tidak memenuhi syarat keamanan pangan, masih kurangnya pengetahuan, ketrampilan dan tanggung jawab produsen pangan, serta kepedulian konsumen;

- c. bahwa Pemerintah Daerah menjamin terwujudnya penyelenggaraan Keamanan Pangan di setiap rantai Pangan secara terpadu;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c perlu menetapkan Peraturan Daerah tentang Keamanan Pangan;

Mengingat : 1. Pasal 18 ayat (6) Undang Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;

2. Undang-Undang Nomor 15 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-daerah Kabupaten Dalam Lingkungan Daerah Istimewa Yogyakarta (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 1950 Nomor 44);

3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);

4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 1999 nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);

5. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
6. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1950 tentang Penetapan mulai berlakunya Undang-Undang Tahun 1950 Nomor 12, 13, 14, dan 15 dari Hal Pembentukan Daerah-Daerah Kabupaten Dalam Lingkungan Propinsi Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat dan Daerah Istimewa Yogyakarta (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 1950 Nomor 59);

8. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 184, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5570);

Dengan Persetujuan Bersama  
DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH  
KABUPATEN GUNUNGKIDUL  
dan  
BUPATI GUNUNGKIDUL

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN DAERAH TENTANG KEAMANAN  
PANGAN.

## BAB I KETENTUAN UMUM

### Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kabupaten Gunungkidul.

2. Pemerintah Daerah adalah Bupati sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
3. Bupati adalah Bupati Gunungkidul.
4. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air baik yang diolah maupaun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
5. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
6. Usaha Pangan adalah kegiatan dalam rangka produksi pangan dan peredarannya.
7. Pangan Segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.

8. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
9. Pangan Siap Saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan.
10. Industri Rumah Tangga Pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
11. Pelaku Usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.
12. Pelaku Usaha Pangan adalah setiap orang yang bergerak pada satu atau lebih subsistem agribisnis Pangan, yaitu penyedia masukan produksi, proses produksi, pengolahan, pemasaran, perdagangan, dan penunjang.
13. Persyaratan Sanitasi adalah standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin Sanitasi Pangan.

14. Peredaran Pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran pangan kepada masyarakat, baik untuk diperdagangkan maupun tidak.
15. Persyaratan Keamanan Pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang seharusnya dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang membahayakan kesehatan manusia.
16. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum.
17. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat SPP-PIRT, adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati terhadap pangan produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRTP.
18. Sertifikasi Laik Sehat adalah bukti tertulis yang diterbitkan untuk usaha pangan yang telah memenuhi persyaratan sesuai peraturan perundang-undangan yang bertujuan untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman untuk dikonsumsi.

## Pasal 2

Maksud disusunnya Peraturan Daerah ini adalah :

- a. menjaga pangan tetap aman, higienis, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat; dan
- b. mencegah cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

## Pasal 3

Tujuan disusunnya Peraturan Daerah ini adalah:

- a. tersedianya pangan yang memenuhi persyaratan keamanan bagi kepentingan kesehatan;
- b. terciptanya sistem keamanan pangan;
- c. terciptanya pasar bagi produksi pangan di Daerah;
- d. terwujudnya kegiatan penjaminan keamanan pangan; dan
- e. memberikan jaminan keamanan pangan dan perlindungan bagi masyarakat.

## BAB II

### KEWENANGAN

## Pasal 4

Kewenangan Pemerintah Daerah dalam rangka pelaksanaan Keamanan Pangan antara lain:

- a. pembinaan, pengawasan, dan fasilitasi pengembangan usaha Pangan Segar untuk memenuhi persyaratan teknis minimal Keamanan Pangan;



- b. pelaksanaan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan segar;
- c. pelaksanaan sertifikasi Pangan Olahan untuk usaha pangan siap saji dan industri rumah tangga pangan;
- d. pembinaan dan pengawasan terhadap produsen pangan siap saji dan industri rumah tangga pangan; dan
- e. melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan siap saji dan pangan olahan hasil industri rumah tangga.

### BAB III JENIS DAN TEMPAT USAHA PANGAN

#### Pasal 5

Jenis usaha pangan meliputi:

- a. usaha pangan segar; dan
- b. usaha pangan olahan

#### Pasal 6

Usaha pangan segar yang dimaksud dalam Pasal 5 huruf a, meliputi:

- a. usaha pangan hasil perikanan;
- b. usaha pangan asal hewan; dan
- c. usaha pangan asal tumbuhan.

## Pasal 7

Usaha pangan olahan yang dimaksud dalam Pasal 5 huruf b meliputi:

- a. usaha industri rumah tangga pangan; dan
- b. usaha pangan siap saji.

## Pasal 8

Tempat usaha pangan meliputi:

- a. depot air minum;
- b. restoran;
- c. rumah makan;
- d. jasa boga;
- e. warung makan;
- f. kafe dan sejenisnya;
- g. toko pangan oleh-oleh;
- h. restoran hotel;
- i. kantin sekolah;
- j. kantin rumah sakit;
- k. instalasi gizi rumah sakit;
- l. instalasi gizi klinik/puskesmas rawat inap;
- m. asrama yang mengelola pangan;
- n. panti asuhan;

- o. pedagang kaki lima pangan;
- p. pengolah dan pedagang makanan jajanan/keliling;
- q. industri rumah tangga pangan;
- r. depot pangan segar;
- s. rumah potong hewan;
- t. rumah potong ayam;
- u. tempat pelelangan ikan; dan
- v. tempat usaha pangan lainnya.

## BAB IV FASILITASI PENGEMBANGAN USAHA PANGAN SEGAR DAN OLAHAN

### Pasal 9

- (1) Fasilitasi pengembangan usaha pangan segar dan olahan ditujukan untuk memenuhi persyaratan teknis minimal Keamanan Pangan.
- (2) Penerapan persyaratan teknis keamanan pangan segar dan olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan secara bertahap sesuai dengan jenis pangan segar dan olahan serta jenis dan/atau skala usaha.
- (3) Ketentuan mengenai persyaratan teknis keamanan pangan segar dan olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan.

- (4) Bentuk fasilitasi pengembangan usaha pangan segar dan olahan antara lain:
- a. peningkatan kemampuan berusaha;
  - b. fasilitasi akses permodalan;
  - c. fasilitasi peningkatan produksi;
  - d. pengembangan
  - e. jaringan dan promosi; dan
  - f. pembinaan dan bimbingan teknis.

## BAB V SERTIFIKASI PANGAN OLAHAN

### Bagian Kesatu Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

#### Pasal 10

- (1) Pelaku usaha pangan olahan industri rumah tangga berkewajiban memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga.
- (2) Sertifikat produksi pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterbitkan oleh Bupati atau Pejabat yang ditunjuk.
- (3) Tata cara penerbitan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga diatur dalam Peraturan Bupati.

## Pasal 11

Pelaku usaha pangan olahan dibebaskan dari kewajiban memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 yaitu pelaku usaha yang memproduksi pangan dengan kriteria:

- a. pangan yang mempunyai masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari pada suhu kamar; dan/atau
- b. pangan yang digunakan untuk keperluan:
  1. penelitian; atau
  2. konsumsi sendiri.

## Bagian Kedua Sertifikasi Pangan Siap Saji

## Pasal 12

- (1) Pangan siap saji harus menerapkan cara produksi pangan siap saji yang baik.
- (2) Cara produksi pangan siap saji yang baik adalah dengan memperhatikan aspek keamanan pangan antara lain:
  - a. mencegah tercemarnya pangan siap saji oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan;
  - b. mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik, patogen, serta mengurangi jumlah jasad renik lainnya; dan
  - c. mengendalikan proses, antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutan serta cara penyajian.

- (3) Ketentuan mengenai cara produksi pangan siap saji yang baik berpedoman pada peraturan perundang-undangan.
- (4) Setiap pelaku usaha pangan siap saji harus memiliki Sertifikat Laik Sehat.
- (5) Sertifikat Laik Sehat sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diterbitkan oleh Bupati.
- (6) Penerbitan Sertifikat Laik Sehat sebagaimana dimaksud pada ayat (5) dapat dilimpahkan kepada Pejabat yang ditunjuk.

Bagian Ketiga  
Tata Cara untuk Mendapatkan  
Sertifikasi Pangan Olahan

Pasal 13

- (1) Tata Cara untuk mendapatkan Sertifikasi Pangan Olahan adalah sebagai berikut:
  - a. pemohon mengajukan permohonan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga atau Sertifikasi Laik Sehat kepada Bupati melalui pejabat yang ditunjuk;
  - b. pemohon memenuhi persyaratan administrasi proses sertifikasi;
  - c. apabila persyaratan administrasi proses sertifikasi dipenuhi, maka paling lambat dalam jangka waktu 14 (empat belas) hari kerja akan dilakukan verifikasi ke sarana produksi/tempat usaha oleh tim dari Dinas Kesehatan; dan

- d. apabila hasil verifikasi memenuhi persyaratan maka paling lambat dalam jangka waktu 30 (tiga puluh) hari kerja dapat diterbitkan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga/Sertifikat Laik Sehat.
- (2) Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga berlaku selama 5 (lima) tahun sejak tanggal diterbitkan dan untuk sertifikasi laik sehat berlaku 3 (tiga) tahun sejak tanggal diterbitkan.
- (3) Perpanjangan sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (2) cukup dilakukan verifikasi ulang di lokasi produksi, apabila hasil verifikasi lulus bisa langsung diterbitkan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang baru.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai prosedur sertifikasi pangan olahan akan diatur dalam Peraturan Bupati.

## BAB VI

### PEREDARAN PANGAN, BAHAN BAKU PANGAN DAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN

#### Bagian Kesatu Peredaran Pangan

#### Pasal 14

- (1) Setiap pelaku usaha pangan bertanggung jawab atas terpenuhinya persyaratan keamanan pangan yang dikelola.

- (2) Setiap pelaku usaha yang mengedarkan pangan segar dan olahan dalam kemasan wajib menempelkan label yang berisi sekurang-kurangnya:
  - a. nomor sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga;
  - b. nama produk pangan;
  - c. komposisi;
  - d. alamat produsen;
  - e. tanggal kedaluwarsa.
  - f. berat atau volume;
  - g. kode produksi
- (3) Dikecualikan dari ketentuan ayat (2) huruf a adalah pangan segar dan pangan olahan yang mempunyai masa kedaluwarsa kurang dari 7 (tujuh) hari.
- (4) Pangan olahan yang mempunyai waktu kadaluwarsa kurang dari 7 (tujuh) hari akan diterbitkan Sertifikasi Laik Sehat.
- (5) Setiap pelaku usaha pangan segar hasil perikanan dan hewan wajib memiliki dokumen Persyaratan Sanitasi dan Halal.
- (6) Setiap pelaku usaha pangan segar asal hewan tertentu wajib memiliki dokumen Persyaratan Sanitasi dan wajib memberi keterangan jenis daging.
- (7) Setiap pelaku usaha pangan segar asal tumbuhan harus memiliki dokumen ketelusuran atau Sertifikasi Prima 3, 2,1 atau label organik.



- (8) Setiap Pangan Olahan yang memerlukan pengolahan lebih lanjut oleh konsumen harus memuat petunjuk cara memasak.
- (9) Setiap Pelaku usaha pangan yang mengedarkan pangan olahan dan pangan segar yang berbahasa asing harus menampilkan petunjuk berbahasa Indonesia.
- (10) Setiap Pelaku Usaha dilarang menjual dan mendistribusikan Pangan, bahan pangan dan Bahan Tambahan Pangan yang dilarang oleh peraturan perundang-undangan.
- (11) Ketentuan lebih lanjut mengenai usaha pangan segar asal hewan tertentu sebagaimana dimaksud pada ayat (6) diatur dalam Peraturan Bupati.
- (12) Ketentuan lebih lanjut mengenai usaha pangan segar asal tumbuhan sebagaimana dimaksud pada ayat (7) diatur dalam Peraturan Bupati.
- (13) Setiap Pelaku Usaha yang tidak melaksanakan kewajiban sebagaimana dimaksud pada ayat (2), ayat (5), ayat (6) dan ayat (9) dikenakan sanksi administratif berupa :
  - a. peringatan lisan;
  - b. peringatan tertulis;
  - c. penghentian sementara kegiatan;
  - d. penghentian tetap kegiatan;
  - e. pencabutan sertifikat; dan
  - f. pencabutan izin usaha.

- (14) Ketentuan lebih lanjut mengenai sanksi administratif diatur dalam Peraturan Bupati.

Bagian Kedua  
Peredaran Bahan Baku Pangan

Pasal 15

- (1) Setiap pelaku usaha pangan yang mengedarkan bahan baku pangan bertanggung jawab atas terpenuhinya persyaratan keamanan pangan yang dikelola.
- (2) Setiap pelaku usaha yang mengedarkan bahan baku pangan dalam kemasan wajib menempelkan label yang berisi sekurang-kurangnya:
  - a. nomor pendaftaran/nomor sertifikat;
  - b. nama produk pangan;
  - c. komposisi;
  - d. alamat produsen; dan
  - e. tanggal kedaluwarsa.
- (3) Dikecualikan dari ketentuan ayat (2) huruf a adalah yang mempunyai masa kedaluwarsa kurang dari 7 (tujuh) hari.
- (4) Setiap pelaku usaha pangan yang mengedarkan bahan baku pangan hasil perikanan dan hewan wajib memiliki dokumen Persyaratan Sanitasi, Utuh, dan Halal.
- (5) Setiap Pelaku Usaha dilarang menjual dan mendistribusikan bahan baku Pangan yang dilarang oleh peraturan perundang-undangan.

- (6) Setiap Pelaku usaha pangan yang mengedarkan bahan baku pangan yang berbahasa asing harus menampilkan petunjuk berbahasa Indonesia.
- (7) Setiap Pelaku Usaha yang tidak melaksanakan kewajiban atau melanggar larangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), ayat (4), dan ayat (6) dikenakan sanksi administratif berupa:
  - a. peringatan lisan;
  - b. peringatan tertulis;
  - c. penghentian sementara kegiatan;
  - d. penghentian tetap kegiatan;
  - e. pencabutan sertifikat; dan
  - f. pencabutan izin usaha.
- (8) Ketentuan lebih lanjut mengenai sanksi administratif diatur dalam Peraturan Bupati.

Bagian Ketiga  
Peredaran Bahan Tambahan Pangan

Pasal 16

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apapun sebagai bahan tambahan pangan yang dinyatakan terlarang.
- (2) Setiap orang yang memproduksi pangan dengan menggunakan bahan tambahan pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan.

- (3) Nama dan golongan bahan tambahan pangan yang diizinkan, tujuan penggunaan dan batas maksimal penggunaannya menurut jenis pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) berpedoman pada peraturan perundang-undangan.

## BAB VII LARANGAN

### Pasal 17

Setiap orang dilarang menghapus, mencabut, menutup, mengganti label, melabel kembali dan/atau mengubah keterangan usaha pangan yang dipasarkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 ayat (2) dan Pasal 15 ayat (2).

### Pasal 18

Setiap orang dilarang mengedarkan pangan tercemar yang mengandung:

- a. bahan beracun, berbahaya, atau yang dapat membahayakan kesehatan atau jiwa manusia;
- b. bahan yang melampaui ambang batas yang ditetapkan;
- c. bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan; dan
- d. bahan yang kotor, busuk, basi, terurai, atau jasad renik patogen yang membahayakan kesehatan manusia.

BAB VIII  
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Bagian Kesatu  
Pembinaan

Pasal 19

- (1) Satuan Kerja Pemerintah Daerah yang memiliki tugas dan fungsi di bidang kesehatan melakukan pembinaan terhadap usaha pangan olahan, usaha pangan segar, serta distributornya.
- (2) Pembinaan dan pengawasan keamanan pangan diarahkan untuk meningkatkan perlindungan masyarakat.
- (3) Pelaksanaan pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud ayat (1) dan (2) dilakukan secara bersama dengan lintas sektor terkait.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pembinaan diatur dalam Peraturan Bupati.

Bagian Kedua  
Pengawasan

Pasal 20

- (1) Dalam melaksanakan pengawasan Bupati dapat membentuk Tim Terpadu yang berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan.

- (2) Dalam melakukan pemeriksaan Tim Terpadu berwenang melakukan kegiatan sebagai berikut:
- a. memasuki setiap tempat yang diduga digunakan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan perdagangan pangan untuk memeriksa, meneliti, dan mengambil contoh pangan dan segala sesuatu yang diduga digunakan dalam kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau perdagangan pangan;
  - b. menghentikan, memeriksa, dan mencegah setiap sarana angkutan yang diduga atau patut diduga digunakan dalam pengangkutan pangan;
  - c. membuka dan meneliti setiap kemasan pangan;
  - d. memeriksa setiap buku, dokumen, atau catatan lain yang diduga memuat keterangan mengenai kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau perdagangan pangan, termasuk menggandakan atau mengutip keterangan tersebut;
  - e. memerintahkan untuk memperlihatkan izin usaha dan/atau dokumen lain sejenis;
  - f. mengambil contoh pangan yang beredar; dan/atau
  - g. melakukan pengujian terhadap contoh pangan.
- (3) Dalam melaksanakan Pengawasan Tim Terpadu dapat melakukan kegiatan analisa risiko pangan olahan dan pangan segar.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengawasan diatur dalam Peraturan Bupati.

## BAB IX

## PERAN SERTA MASYARAKAT

### Pasal 21

- (1) Dalam rangka penyempurnaan dan peningkatan keamanan pangan, masyarakat dapat menyampaikan permasalahan, masukan dan/atau cara pemecahan mengenai hal-hal di bidang pangan.
- (2) Penyampaian permasalahan, masukan dan/atau cara pemecahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dilakukan secara langsung atau tidak langsung kepada Bupati.

## BAB X

### KETENTUAN PIDANA

### Pasal 22

Setiap orang yang dengan sengaja melanggar larangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 ayat (10), Pasal 15 ayat (5), Pasal 16 ayat (1), Pasal 17, dan Pasal 18 diancam dengan pidana sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

## BAB XI

### KETENTUAN PENUTUP

### Pasal 23

Peraturan Daerah ini mulai berlaku setelah 1 (satu) tahun dihitung sejak tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Daerah Kabupaten Gunungkidul.

Ditetapkan di Wonosari  
pada tanggal 22 April 2016

BUPATI GUNUNGKIDUL,

ttd

BADINGAH

Diundangkan di Wonosari  
pada tanggal 22 April 2016

Pj. SEKRETARIS DAERAH  
KABUPATEN GUNUNGKIDUL,

ttd

SUPARTONO

LEMBARAN DAERAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL TAHUN  
2016 NOMOR 3

Salinan sesuai dengan aslinya

SEKRETARIAT DAERAH  
KABUPATEN GUNUNGKIDUL  
KEPALA BAGIAN HUKUM,



HERY SUKASWADI, SH. MH.

NIP. 19650312 198903 1 009

NOMOR REGISTRASI PERATURAN DAERAH KABUPATEN  
GUNUNGKIDUL DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA: (1/2016)



PENJELASAN  
ATAS  
PERATURAN DAERAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL  
NOMOR 3 TAHUN 2016  
TENTANG  
KEAMANAN PANGAN

I. PENJELASAN UMUM

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Oleh karena itu keamanan pangan harus lebih dahulu dipentingkan sebelum diikuti atribut mutu lainnya. Pangan yang cacat akibat tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan secara fisik yang dapat dilihat secara nyata berakibat terhadap penolakan konsumen serta rendahnya penjualan, sementara bahaya keamanan pangan yang tersembunyi dan tidak terdeteksi akan menimbulkan resiko bagi tubuh bila dikonsumsi.

Kabupaten Gunungkidul merupakan produsen sekaligus konsumen pangan sehingga Pemerintah Kabupaten Gunungkidul berkewajiban menjamin pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat Kabupaten Gunungkidul adalah pangan yang aman dan sehat.

Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan disebutkan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Namun demikian Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan belum mengatur secara rinci mengenai kebijakan yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah dalam mewujudkan keamanan pangan. Oleh karena itu di Daerah perlu dilakukan regulasi yang mengatur tentang penyelenggaraan Keamanan Pangan segar dan olahan di setiap rantai Pangan secara terpadu sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi secara aman tanpa ada rasa takut.

Hal ini yang perlu mendapat perhatian dan langkah nyata untuk memperkecil resiko bagi masyarakat yang disebabkan oleh pangan yang di konsumsi.

## II. PASAL DEMI PASAL

### Pasal 1

#### Angka 1

Cukup jelas.

#### Angka 2

Cukup jelas.

#### Angka 3

Cukup jelas.

Angka 4

Cukup jelas.

Angka 5

Cukup jelas.

Angka 6

Yang dimaksud Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.

Angka 7

Cukup jelas.

Angka 8

Cukup jelas.

Angka 9

Cukup jelas.

Angka 10

Cukup jelas.

Angka 11

Cukup jelas.

Angka 12

Yang dimaksud Sanitasi pangan adalah upaya untuk pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan

bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.

Angka 13

Cukup jelas.

Angka 14

Cukup jelas.

Angka 15

Cukup jelas.

Angka 16

Cukup jelas.

Angka 17

Cukup jelas.

Pasal 2

Cukup jelas.

Pasal 3

Cukup jelas.

Pasal 4

Cukup jelas.

Pasal 5

Cukup jelas

Pasal 6

Cukup jelas.

Pasal 7

Cukup jelas.

Pasal 8

Cukup jelas.

Pasal 9

Cukup jelas

Pasal 10

Cukup jelas.

Pasal 11

Cukup jelas.

Pasal 12

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Yang dimaksud dengan “sesuai peraturan perundang-undangan” adalah peraturan perundangan yang mengatur tentang syarat-syarat dan pengawasan kualitas air bersih atau air minum, hygiene sanitasi makanan jajanan, rumah makan dan restoran, jasa boga, hygiene sanitasi dan teknis depot air minum dan perdagangannya, bahan tambahan pangan.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Ayat (6)

Cukup jelas.

Pasal 13

Cukup jelas

Pasal 14

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Persyaratan sanitasi sebagaimana dimaksud meliputi antara lain :

- a. sarana dan/atau prasarana;
- b. penyelenggaraan kegiatan; dan
- c. orang perseorangan.

Pemenuhan persyaratan sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan dilakukan dengan cara menerapkan pedoman cara yang baik yang meliputi :

- a. Cara Budidaya yang Baik;
- b. Cara Produksi Pangan Segar yang Baik;
- c. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik;
- d. Cara Distribusi Pangan yang Baik;
- e. Cara Ritel Pangan yang Baik; dan
- f. Cara Produksi Pangan Siap Saji yang Baik.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Ayat (6)

Yang dimaksud dengan “ketelusuran” adalah kemampuan untuk menelusur informasi pangan segar hasil pertanian sampai pada tahapan budidaya, pasca panen, pengolahan, pengemasan dan distribusinya, melalui skema pencatatan yang dapat di akses oleh pihak yang berkepentingan.

Yang dimaksud dengan “Sertifikasi Prima” adalah sertifikasi yang diberikan oleh Otoritas Kompeten yang di tunjuk oleh Gubernur kepada produsen, atau kelompok produsen yang telah memenuhi kriteria prima, sehingga produsen berhak atas pelabelan prima pada produk yang dihasilkan

Yang dimaksud dengan “organik” adalah istilah pelabelan yang menyatakan bahwa suatu produk telah diproduksi sesuai dengan standar produksi organik dan sertifikasi oleh lembaga sertifikasi resmi.

Ayat (7)

Cukup jelas.

Ayat (8)

Cukup jelas.

Ayat (9)

Yang dimaksud dengan “bahan tambahan pangan” adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan tidak

biasa dikonsumsi sebagai makanan dan bukan merupakan ingredient makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk tujuan teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat makanan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung. Bahan tambahan pangan tidak mencakup cemar atau bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi. Contoh vitamin C dianggap sebagai bahan tambahan pangan jika tujuan penambahannya tidak untuk memperbaiki nilai gizi tetapi sebagai antioksidan, misalnya dalam mempertahankan warna merah pada kornet. Yang termasuk bahan tambahan pangan antara lain pewarna, pengawet, pemanis, penyedap rasa, anti kempal, pemucat dan pengental.

#### Ayat (10)

Yang dimaksud dengan “pangan segar asal hewan tertentu” adalah hewan yang dinyatakan tidak halal oleh keyakinan tertentu antara lain daging babi/celeng.



Ayat (11)  
Cukup jelas.

Ayat (12)  
Cukup jelas.

Ayat (13)  
Cukup jelas.

Pasal 15  
Cukup jelas.

Pasal 16  
Cukup jelas.

Pasal 17  
Cukup jelas.

Pasal 18  
Cukup jelas.

Pasal 19  
Cukup jelas.

Pasal 20  
Cukup jelas.

Pasal 21  
Cukup jelas.

Pasal 22  
Cukup jelas.

Pasal 23  
Cukup jelas.

TAMBAHAN LEMBARAN  
GUNUNGKIDUL NOMOR 13

DAERAH

KABUPATEN