



**WALIKOTA PADANG
PROVINSI SUMATERA BARAT**

**PERATURAN DAERAH KOTA PADANG
NOMOR 2 TAHUN 2017**

TENTANG

KEAMANAN PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

WALIKOTA PADANG,

- Menimbang : a. bahwa pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat;
- b. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang dapat merugikan dan/atau membahayakan kesehatan, Pemerintah Daerah memiliki kewajiban dan wewenang menyelenggarakan pengawasan keamanan pangan;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Daerah tentang Keamanan Pangan;

- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1956 tentang Pembentukan Daerah Otonom Kota Besar Dalam Lingkungan Propinsi Sumatera Tengah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1956 Nomor 20);
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
3. Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
4. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan Dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 338, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5619);
5. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
6. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perdagangan, (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 45, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5512);
7. 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 beberapa kali 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);
8. Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2014 tentang Administrasi Pemerintahan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 292, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5601);
 9. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604);
 10. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 1980 tentang Perubahan Batas Wilayah Kotamadya Daerah Tingkat II Padang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1980 Nomor 25, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3164);
 11. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
 12. 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);
 13. Peraturan Pemerintah Nomor 79 Tahun 2005 tentang Pedoman Pembinaan dan Pengawasan atas Penyelenggaraan Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 165, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4592);
 14. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner Dan Kesejahteraan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 214 Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5356);
 15. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 181, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5726);
 16. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan keamanan pangan terhadap pemasukan dan pengeluaran pangan segar asal tumbuhan;
 17. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga;
 18. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan;
 19. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga;
 20. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 409);
 21. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 470);

22. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri rumah Tangga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 471).

**Dengan Persetujuan Bersama
DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH KOTA PADANG
Dan
WALIKOTA PADANG**

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : **PERATURAN DAERAH TENTANG KEAMANAN PANGAN.**

**BAB I
KETENTUAN UMUM
Pasal 1**

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Kota Padang.
2. Pemerintah Daerah adalah Walikota sebagai unsur penyelenggara Pemerintah Daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
3. Walikota adalah Walikota Padang.
4. Dewan Perwakilan Rakyat Daerah yang selanjutnya disebut DPRD adalah Lembaga Perwakilan Rakyat Daerah sebagai unsur penyelenggara pemerintahan daerah.
5. Perangkat Daerah adalah unsur pembantu Walikota dan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah dalam penyelenggaraan Urusan Pemerintahan yang menjadi kewenangan Daerah.
6. Badan Pengawas Obat dan Makanan adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan atau disingkat Badan POM adalah sebuah lembaga di Indonesia yang bertugas mengawasi peredaran obat-obatan dan makanan.
7. Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat dengan MUI adalah Lembaga yang mewadahi ulama, zu'ama, dan cendekiawan Islam di Indonesia untuk membimbing, membina dan mengayomi kaum muslimin di seluruh Indonesia.
8. Tim Terpadu adalah tim yang terdiri dari beberapa instansi untuk melaksanakan pengawasan terhadap Keamanan Pangan.
9. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
10. Pangan Olahan adalah makanan/minuman hasil proses dengan cara/metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
11. Pangan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atau dasar pesanan.
12. Pangan Segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
13. 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.

14. Perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan.
15. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
16. Hasil Perikanan adalah Ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa Ikan segar, Ikan beku, dan olahan lainnya.
17. Hewan adalah binatang atau satwa yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di darat, air, dan/atau udara, baik yang dipelihara maupun yang di habitatnya.
18. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.
19. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.
20. Peredaran Pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran Pangan kepada masyarakat, baik diperdagangkan maupun tidak.
21. Persyaratan keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
22. Industri Rumah Tangga Pangan, yang selanjutnya disebut IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
23. Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat CPPB-IRT adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan bagi IRTP untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi.
24. Pangan Produksi IRTP adalah Pangan Olahan hasil produksi Industri Rumah Tangga Pangan yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.
25. Sanitasi Pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi Pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain.
26. Persyaratan Sanitasi Pangan adalah standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin Sanitasi Pangan.
27. Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk wadah dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.
28. Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada atau merupakan bagian kemasan pangan.
29. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat SPP-IRT, adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Walikota terhadap Pangan Produksi IRTP di wilayah Kota Padang yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRTP.
30. 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.
31. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum.
32. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.

33. Penyuluh Keamanan Pangan adalah pegawai negeri sipil yang mempunyai kualifikasi Penyuluh Keamanan Pangan yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan dan diberi tugas untuk melakukan penyuluhan keamanan pangan dari organisasi yang kompeten.
34. Pengawas Pangan Kota adalah pegawai negeri sipil yang mempunyai kualifikasi DFI (*District Food Inspector*), yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan dan diberi tugas untuk melakukan pengawasan keamanan pangan IRTP dalam rantai pangan dari organisasi yang kompeten.

BAB II

MAKSUD DAN TUJUAN

Pasal 2

Penyelenggaraan Keamanan Pangan dimaksudkan untuk :

- a. menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi 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

Penyelenggaraan keamanan pangan bertujuan untuk:

- a. menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat;
- b. meningkatkan nilai tambah dan daya saing pangan di Daerah;
- c. meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat;
- d. terciptanya sistem keamanan pangan; dan
- e. memberikan jaminan keamanan pangan dan perlindungan bagi masyarakat.

BAB III

RUANG LINGKUP

Pasal 4

Ruang lingkup pangan yang diatur dalam Peraturan Daerah ini terdiri dari :

- a. pangan segar dan olahan;
- b. penyelenggaraan keamanan pangan;
- c. label dan iklan;
- d. fasilitasi pengembangan usaha pangan;
- e. sertifikasi pangan;
- f. tempat usaha pangan;
- g. tanggungjawab produsen pangan;
- h. peran serta masyarakat;
- i. pengawasan dan pembinaan;
- j. penyidikan;
- k. sanksi administrasi; dan
- l. pidana.

BAB IV

PANGAN SEGAR DAN OLAHAN

Bagian Kesatu

Pangan Segar

Pasal 5

Pangan segar sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf a, meliputi:

- a. pangan hasil perikanan;

- b. pangan asal hewan; dan
- c. pangan asal tumbuhan.

Bagian Kedua
Pangan Olahan
Pasal 6

Pangan olahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b meliputi:

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

Bagian Ketiga
Persyaratan dan Standar Bahan Baku Pangan hasil Perikanan
Pasal 7

- (1) Persyaratan atau standar bahan baku pangan hasil perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 huruf a paling sedikit meliputi:
 - a. bahan baku diperoleh dari cara pembudidayaan Ikan yang baik dan cara penanganan ikan yang baik;
 - b. bahan baku bermutu segar;
 - c. tidak berasal dari perairan yang tercemar; dan
 - d. memenuhi batas maksimum cemaran kimia, biologis, fisik, dan racun hayati, sehingga kadar cemaran yang terdapat dalam bahan baku tersebut tidak mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
- (2) Persyaratan atau standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.
- (3) Persyaratan atau standar bahan baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterapkan pada setiap proses pengolahan ikan dan produk pengolahan ikan.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan bahan baku sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur berdasarkan Peraturan Menteri.
- (5) Ketentuan pengembangan standar bahan baku sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

Bagian Keempat
Pengembangan dan Penerapan Persyaratan atau Standar Higienis, Teknik
Penanganan, dan Teknik Pengolahan
Pasal 8

Persyaratan atau standar higienis pangan hasil perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 huruf a paling sedikit meliputi:

- a. menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen dan bahaya fisik dan kimia;
- b. pengolahan dilakukan pada lingkungan termasuk ruangan pengolahan yang higienis;
- c. sumber daya manusia yang melakukan proses pengolahan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi produk pengolahan ikan; dan
- d. panduan penerapan higienis.

Pasal 9

Persyaratan atau standar teknik penanganan pangan hasil perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 huruf a paling sedikit meliputi:

- a. mencegah terjadinya kontaminasi;
- b. menggunakan bahan penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas ikan;
- c. mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik hasil perikanan;

- d. sumber daya manusia yang melakukan penanganan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi hasil perikanan; dan
- e. panduan penerapan teknik penanganan.

Pasal 10

Persyaratan atau standar teknik pengolahan pangan hasil perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 huruf a harus menerapkan cara pengolahan yang baik paling sedikit meliputi:

- a. mencegah terjadinya kontaminasi;
- b. menggunakan bahan penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas ikan;
- c. menggunakan bahan tambahan makanan yang diizinkan sesuai dengan tujuan penggunaan dan tidak melebihi batas maksimum penggunaan yang diizinkan;
- d. mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik produk pengolahan ikan;
- e. sumber daya manusia yang melakukan pengolahan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi produk pengolahan ikan; dan
- f. panduan penerapan teknik pengolahan.

Pasal 11

- (1) Penjaminan higiene dan sanitasi pangan hasil perikanan dilaksanakan dengan menerapkan cara yang baik pada rantai produksi produk Hewan.
- (2) Cara yang baik pada rantai produksi produk Hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi cara yang baik:
 - a. di tempat budidaya;
 - b. di tempat produksi pangan asal hewan;
 - c. di tempat produksi produk hewan nonpangan;
 - d. di rumah potong Hewan;
 - e. di tempat pengumpulan dan penjualan; dan
 - f. dalam pengangkutan.
- (3) Unit usaha produk hewan yang telah menerapkan cara yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) secara terus menerus, diberikan Nomor kontrol veteriner.

Bagian Kelima

Cara yang Baik di Tempat Budidaya

Pasal 12

- (1) Cara yang baik di tempat budidaya sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (2) huruf a dilakukan untuk:
 - a. hewan potong;
 - b. hewan perah; dan
 - c. unggas petelur.
- d. cara yang baik untuk Hewan potong sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan dengan:
 - e. pemisahan hewan baru dari hewan lama dan hewan sakit dari hewan sehat;
 - f. penjaminan kebersihan kandang, peralatan, dan lingkungannya;
 - g. pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;
 - b. pemberian obat hewan di bawah pengawasan dokter hewan; dan
 - c. pemberian pakan yang aman dan sesuai dengan kebutuhan fisiologis hewan.
- (2) Cara yang baik untuk hewan perah sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan dengan:
 - a. penjaminan kebersihan kandang, peralatan, dan lingkungannya;
 - b. penjaminan kesehatan dan kebersihan hewan terutama ambung;
 - b. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
 - c. pemisahan hewan baru dari hewan lama dan hewan sakit dari hewan sehat;
 - d. pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;

- e. pemberian obat hewan di bawah pengawasan dokter hewan; dan
 - f. pemberian pakan yang aman dan sesuai dengan kebutuhan fisiologis hewan.
- (3) Cara yang baik untuk unggas petelur sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c dilakukan dengan:
- a. penjaminan kebersihan kandang, peralatan, dan lingkungannya;
 - b. penjaminan kesehatan dan kebersihan unggas;
 - c. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
 - d. pencegahan tercemarnya telur oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik;
 - e. pemisahan unggas baru dari unggas lama dan unggas sakit dari unggas sehat;
 - b. pencegahan bersarangnya Hewan pengganggu;
 - c. pemberian obat hewan di bawah Pengawasan Dokter Hewan; dan
 - d. pemberian pakan yang aman dan sesuai dengan kebutuhan fisiologis Hewan.

Bagian Keenam

Cara yang Baik di Tempat Produksi Pangan Asal Hewan

Pasal 13

Cara yang baik di tempat produksi pangan asal hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (2) huruf b dilakukan dengan:

- a. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
- b. pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;
- c. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel; dan
- d. pencegahan tercemarnya pangan asal hewan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.

Bagian Ketujuh

Cara yang Baik di Tempat Produksi Produk Hewan Nonpangan

Pasal 14

Cara yang baik di tempat produksi produk hewan nonpangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (2) huruf c dilakukan dengan:

- a. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
- b. pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;
- c. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel; dan
- d. pencegahan tercemarnya produk hewan nonpangan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.

Bagian Kedelapan

Cara yang Baik di Rumah Potong Hewan

Pasal 15

- (1) Pemotongan Hewan potong sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (2) huruf d yang dagingnya diedarkan harus dilakukan di rumah potong Hewan yang:
 - a. memenuhi persyaratan teknis yang diatur oleh Menteri; dan
 - b. menerapkan cara yang baik.
- (2) Pendirian rumah potong Hewan harus memenuhi persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a.
- (3) Cara yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan dengan:
 - a. pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum dipotong;
 - b. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
 - c. penjaminan kecukupan air bersih;
 - d. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
 - e. pengurangan penderitaan hewan potong ketika dipotong;
 - f. penjaminan penyembelihan yang halal bagi yang dipersyaratkan dan bersih;

- g. pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan potong dipotong; dan
 - h. pencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
- (4) Pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum dipotong dan pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dan huruf g harus dilakukan oleh Dokter Hewan di rumah potong Hewan atau paramedik veteriner di bawah pengawasan Dokter Hewan Berwenang.

Pasal 16

- (1) Pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum dipotong sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 ayat (3) huruf a dilakukan untuk memastikan bahwa Hewan potong yang akan dipotong sehat dan layak untuk dipotong.
- (2) Hewan potong yang layak untuk dipotong harus memenuhi kriteria paling sedikit:
 - a. tidak memperlihatkan gejala penyakit hewan menular dan/atau Zoonosis;
 - b. bukan ruminansia besar betina anakan dan betina produktif;
 - c. tidak dalam keadaan bunting; dan
 - d. bukan hewan yang dilindungi berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 17

- (1) Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 ayat (3) huruf g dilakukan dengan cara inspeksi, palpasi, dan insisi.
- (2) Hasil pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang aman dan layak dikonsumsi dinyatakan dalam bentuk:
 - a. pemberian stempel pada karkas dan label pada jeroan yang bertuliskan “telah diperiksa oleh Dokter Hewan”; dan
 - b. surat keterangan kesehatan daging.
- (3) Jeroan dan karkas yang berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dinyatakan tidak aman dan tidak layak dikonsumsi wajib dimusnahkan di rumah potong hewan.

Pasal 18

Pemotongan hewan potong dapat dilakukan di luar rumah potong hewan dalam hal untuk:

- a. upacara keagamaan;
- b. upacara adat; atau
- c. pemotongan darurat.

Pasal 19

Pemotongan hewan potong untuk keperluan upacara keagamaan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 huruf a hanya dapat dilakukan apabila :

- a. belum memiliki rumah potong hewan; atau
- b. kapasitas pemotongan di rumah potong hewan yang ada tidak memadai.

Pasal 20

Pemotongan hewan potong untuk keperluan upacara adat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 huruf b hanya dapat dilakukan dalam rangka upacara pemakaman atau pernikahan pada masyarakat tertentu.

Pasal 21

Pemotongan darurat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 huruf c hanya dapat dilakukan pada hewan potong dalam kondisi :

- a. mengalami kecelakaan; atau
- b. korban bencana alam yang bersifat nonbiologi yang mengancam jiwanya.

BAB V

PENYELENGARAAN KEAMANAN PANGAN

Bagian Kesatu

Standar Keamanan Pangan

Pasal 22

- (1) Setiap orang yang memproduksi dan/atau memperdagangkan pangan segar dan pangan olahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf a wajib memenuhi standar keamanan dan mutu pangan.
- (2) Pemenuhan standar Keamanan Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui penerapan sistem jaminan mutu pangan.
- (3) Standar keamanan pangan, sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi batas maksimum cemaran biologis, cemaran mikroba, cemaran kimia, dan cemaran fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

Bagian Kedua

Sanitasi Pangan

Pasal 23

Setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan wajib:

- a. memenuhi persyaratan sanitasi; dan
- b. menjamin Keamanan pangan.

Pasal 24

- (1) Setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga keamanan pangan terjamin.
- (2) Pengendalian risiko bahaya sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan pemenuhan persyaratan sanitasi.
- (3) Persyaratan sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan dengan menerapkan pedoman cara yang baik.
- (4) Pedoman cara yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (3) meliputi:
 - a. cara produksi pangan siap saji yang baik;
 - b. cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga pangan.
 - c. cara produksi pangan segar yang baik
- (5) Pemenuhan persyaratan sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan penerapan pedoman cara yang baik dilaksanakan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (6) Persyaratan sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan pedoman cara yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur lebih lanjut dalam Peraturan Walikota.

Bagian Ketiga

Bahan Tambahan Pangan

Pasal 25

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan:
 - a. bahan tambahan pangan yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan; dan/atau;

- b. bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan.
- (2) Setiap orang yang memproduksi pangan dengan menggunakan bahan tambahan pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan oleh Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan.
- (3) Jenis dan batas maksimum bahan tambahan pangan yang diizinkan penggunaannya sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Bagian Keempat
Kemasan Pangan

Pasal 26

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan:
 - a. bahan kemasan pangan yang menimbulkan pencemaran yang merugikan kesehatan atau membahayakan bagi kesehatan manusia; dan
 - b. bahan yang dilarang digunakan sebagai kemasan pangan.
- (2) Setiap orang yang memproduksi pangan wajib menggunakan bahan kemasan yang diizinkan dan melakukan pengemasan secara benar.
- (3) Bahan kemasan pangan yang dilarang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan bahan kemasan yang diizinkan serta tata cara pengemasan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 27

- (1) Setiap orang dilarang membuka kemasan akhir pangan untuk dikemas kembali dan diperdagangkan.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak berlaku terhadap pangan yang pengadaannya dalam jumlah besar dan lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan lebih lanjut.
- (3) Setiap orang yang mengemas kembali pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) wajib melakukan pengemasan pangan secara benar.
- (4) Tata cara pengemasan kembali sebagaimana dimaksud pada ayat (3) merujuk pada standar nasional dan peraturan perundangan-undangan.

Bagian Kelima
Jaminan Keamanan Pangan

Pasal 28

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diperdagangkan bertanggung jawab menyelenggarakan sistem jaminan mutu sesuai dengan jenis pangan yang diproduksi serta standar mutu yang sudah ditetapkan;
- (2) Pemenuhan standar keamanan pangan dan mutu pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui penerapan sistem jaminan keamanan pangan dan mutu pangan yang sudah diteliti dan dinilai oleh pemerintah atau badan yang ditunjuk untuk itu;
- (3) Bentuk dari hasil penelitian dan penilaian oleh pemerintah tersebut diberikan sertifikat sebagai tanda telah memenuhi standar keamanan pangan dan mutu;
- (4) Setiap pangan yang beredar wajib mendapatkan sertifikat halal dari MUI.

Pasal 29

Setiap orang dan/atau badan dilarang mengedarkan dan memperdagangkan:

- a. pangan yang mengandung bahan berbahaya dan beracun, atau yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa manusia;
- b. pangan yang mengandung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang telah ditetapkan;

- c. pangan yang mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan;
- d. pangan yang mengandung bahan yang kotor, busuk, tengik, terurai atau mengandung bahan nabati atau hewani yang berpenyakit atau berasal dari bangkai sehingga menjadikan pangan tidak layak dikonsumsi manusia;
- e. pangan yang sudah kadaluwarsa; dan
- f. pangan yang tidak memiliki label pangan sesuai ketentuan.

Bagian Keenam

Produk Halal

Pasal 30

- (1) Pemerintah Daerah melakukan pengawasan terhadap penerapan sistem jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan terhadap Pangan.
- (2) Penerapan sistem jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dan bekerjasama dengan lembaga keagamaan.

BAB VI

LABEL DAN IKLAN

Pasal 31

- (1) Setiap orang yang memproduksi atau menghasilkan pangan yang dikemas wajib mencantumkan label pangan di dalam atau pada kemasan pangan.
- (2) Pencantuman label pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sedemikian rupa sehingga tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah untuk dilihat dan dibaca.

Pasal 32

- (1) Label pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1) berisikan keterangan mengenai pangan yang ada dalam kemasan.
- (2) Keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) paling sedikit mencantumkan:
 - a. nama produk;
 - b. komposisi bahan yang digunakan;
 - c. berat bersih atau isi bersih;
 - d. nama dan alamat pihak yang memproduksi;
 - e. tanggal dan kode produksi
 - f. tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa;
 - g. nomor P-IRT/Nomor register jaminan mutu;
 - h. asal usul bahan pangan segar dan olahan;
 - i. halal bagi yang dipersyaratkan; dan
 - j. cara penyimpanan.

Pasal 33

- (1) Keterangan pada label, sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17, ditulis atau dicetak atau ditampilkan secara tegas dan jelas sehingga dapat mudah dimengerti oleh masyarakat.
- (2) Keterangan pada label, sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ditulis atau dicetak dengan menggunakan Bahasa Indonesia.
- (3) Penggunaan istilah asing, dapat dilakukan sepanjang tidak ada padanannya, tidak dapat diciptakan padanannya atau digunakan untuk kepentingan perdagangan pangan ke luar negeri.

Pasal 34

Setiap orang dilarang mengganti, melabel kembali atau menukar tanggal bulan dan tahun masa berlaku, kadaluarsa pangan yang diedarkan.

Pasal 35

- (1) Label dan iklan pangan harus memuat keterangan dan/atau pernyataan mengenai pangan secara benar dan tidak menyesatkan baik mengenai tulisan, gambar atau bentuk lainnya;
- (2) Setiap orang dilarang memberikan keterangan atau pernyataan tentang pangan yang diperdagangkan melalui, dalam, dan/atau dengan label apabila keterangan atau pernyataan tersebut tidak benar atau menyesatkan.
- (3) Iklan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan

Pasal 36

- (1) Pada label pangan dilarang dicantumkan pernyataan atau keterangan dalam bentuk apapun bahwa pangan yang bersangkutan dapat berfungsi sebagai obat, obat tradisional, dan/atau suplemen makanan.
- (2) Setiap orang dilarang mencantumkan pada label pangan tentang nama, logo, atau identitas lembaga yang melakukan analisis.

Pasal 37

Setiap pencantuman pernyataan, keterangan dan/atau logo yang menginformasikan bahwa pangan segar, pangan produksi IRTP, dan pangan siap saji adalah halal, pencantumannya wajib mengikuti ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB VII

FASILITASI PENGEMBANGAN USAHA PANGAN

Pasal 38

- (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 jaringan dan promosi; dan
 - e. pembinaan dan bimbingan teknis.

BAB VIII
SERTIFIKASI PANGAN
Bagian Kesatu
Seritifikasi Pangan Olahan
Pasal 39

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan IRT sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 wajib memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga
- (2) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam pada ayat (1) untuk pangan olahan yang memiliki masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari pada suhu kamar
- (3) Sertifikat produksi pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterbitkan oleh Walikota atau Pejabat yang ditunjuk.
- (4) SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan setelah IRTP memenuhi persyaratan.
- (5) Persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dibuktikan dengan:
 - a. sertifikat penyuluhan keamanan pangan; dan
 - b. rekomendasi hasil pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga.

Pasal 40

- (1) SPP-IRT berlaku 5 (lima) tahun dan dapat diperpanjang selama memenuhi persyaratan.
- (2) Pangan produksi IRTP yang sertifikat produksi pangan industri rumah tangga telah berakhir masa berlakunya dan/atau tidak memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga dilarang diedarkan.

Pasal 41

Dalam setiap penerbitan SPP-IRT, Walikota menyampaikan informasi secara periodik, setiap 3 (tiga) bulan sekali, kepada Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan cq. Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Padang.

Pasal 42

Penerbitan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39, wajib mengacu kepada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

Pasal 43

- (1) Perangkat Daerah yang memiliki tugas pokok dan fungsi dibidang pertanian, pangan dan kesehatan menyelenggarakan penyuluhan keamanan pangan.
- (2) Penyuluhan keamanan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh tenaga penyuluh yang memiliki sertifikat penyuluh pangan yang diterbitkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan cq. Balai Besar POM di Padang atau lembaga lainnya yang terakreditasi.
- (3) Peserta penyuluhan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
 - a. pemilik IRTP; dan/atau
 - b. penanggung jawab produksi IRTP.

Pasal 44

Pangan olahan yang dibebaskan dari kewajiban memiliki surat persetujuan pendaftaran, yaitu :

- a. mempunyai masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari pada suhu kamar; dan/atau

- b. dimasukkan ke dalam wilayah daerah dalam jumlah kecil untuk keperluan:
 - 1. permohonan surat persetujuan pendaftaran;
 - 2. penelitian; dan
 - 3. konsumsi sendiri.

Pasal 45

- (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 dilaksanakan 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 Walikota.
- (6) Penerbitan sertifikat laik sehat sebagaimana dimaksud pada ayat (5) dapat dilimpahkan kepada Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan.

Pasal 46

- (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 Walikota 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 Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang 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 Walikota.

Bagian Kesatu

Sertifikasi Asal Pangan

Pasal 47

- (1) Pangan segar yang akan diedarkan harus memiliki surat keterangan asal komoditas diterbitkan oleh pejabat yang berwenang di bidang Pertanian, peternakan, kelautan, perikanan, perkebunan dari daerah asal komoditas pangan.

- (2) Surat keterangan asal komoditas sebagaimana dimaksud pada ayat (1) paling kurang memuat :
- a. nama pelaku usaha;
 - b. alamat pelaku usaha;
 - c. lokasi produksi/pengumpulan;
 - d. jenis komoditas; dan
 - e. volume.
- (3) Jenis komoditas yang harus memiliki surat asal komoditas pangan sebagaimana dalam ayat (1) adalah produk pangan segar dan olahan asal tumbuhan, biji-bijian, jamur segar, rempah-rempah, peternakan, perikanan, perkebunan baik yang berasal dari luar daerah maupun dalam daerah.

BAB IX
TEMPAT USAHA PANGAN
Pasal 48

Tempat usaha pangan meliputi :

- a. pasar tradisional;
- b. pasar modern;
- c. outlet pemasaran hasil;
- d. depot air minum;
- e. restoran;
- f. rumah makan;
- g. jasa boga;
- h. warung makan;
- i. kafe dan sejenisnya;
- j. toko pangan oleh-oleh;
- k. restoran hotel;
- l. kantin sekolah;
- m. kantin rumah sakit;
- n. instalasi gizi rumah sakit;
- o. instalasi gizi klinik/puskesmas rawat inap;
- p. asrama yang mengelola pangan;
- q. panti asuhan;
- r. pedagang kaki lima pangan;
- s. pengolah dan pedagang makanan jajanan/keliling;
- t. industri rumah tangga pangan;
- u. depot pangan segar;
- v. rumah potong hewan;
- w. rumah potong ayam;
- x. tempat pelelangan ikan; dan
- y. dan tempat usaha pangan lainnya.

BAB X
TANGGUNG JAWAB PRODUSEN PANGAN
Pasal 49

- (1) Setiap orang yang memproduksi atau mengedarkan pangan bertanggung jawab atas keamanan pangan yang diproduksinya terhadap kesehatan orang lain yang mengkonsumsi.
- (2) Kelalaian atas keamanan pangan yang berakibat terganggunya kesehatan atau meninggalnya seseorang menjadi tanggungjawab orang atau badan yang memproduksi pangan.
- (3) Pihak yang dirugikan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat mengajukan tuntutan kepada produsen.

BAB XI
PERAN SERTA MASYARAKAT

Pasal 50

- (1) Masyarakat dapat berperan serta dalam pengawasan keamanan pangan.
- (2) Tata cara peran serta masyarakat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur lebih lanjut dalam Peraturan Walikota.

BAB XII
PENGAWASAN DAN PEMBINAAN

Bagian Kesatu

Pembinaan

Pasal 51

- (1) Pembinaan terhadap produsen pangan segar dilaksanakan oleh Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang pertanian, perikanan atau pangan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (2) Pembinaan terhadap produsen pangan olahan dilaksanakan oleh Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan, perindustrian, pertanian, pangan atau perikanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (3) Pembinaan terhadap produsen pangan siap saji dan industri rumah tangga pangan dilaksanakan oleh Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan, perindustrian, pertanian, pangan atau perikanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

Bagian Kedua

Pengawasan

Pasal 52

- (1) Pengawasan keamanan pangan dilaksanakan oleh :
 - a. Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan untuk Pangan Produksi IRTP dan Pangan Siap Saji
 - b. Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang pertanian dan pangan untuk Pangan Segar
- (2) Dalam rangka pengawasan keamanan pangan segar , Pangan Produksi IRTP dan pangan siap saji, Walikota dapat membentuk Tim Pengawas Terpadu yang berwenang untuk melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang Pangan. .
- (3) Dalam melaksanakan Pengawasan, Tim Terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat melakukan kegiatan analisa risiko pangan olahan dan pangan segar.
- (4) Dalam melaksanakan fungsi pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) masing-masing petugas berwenang :
 - a. memasuki setiap tempat yang diduga digunakan sebagai tempat 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 serta mengambil dan memeriksa contoh Pangan;
 - c. merabuka dan meneliti setiap Kemasan Pangan;

- d. memeriksa pembukuan, dokumen atau catatan lain yang diduga memuat keterangan mengenai kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan dan/atau perdagangan pangan termasuk menggandakan atau mengutip keterangan tersebut; dan
 - e. memerintahkan untuk memperlihatkan izin usaha atau dokumen lain sejenis.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengawasan diatur dengan Peraturan Walikota.

Pasal 53

- (1) Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan melakukan pengawasan keamanan pangan berwenang untuk:
 - a. mengambil contoh pangan yang beredar; dan/atau
 - b. melakukan pengujian terhadap contoh pangan.
- (2) Hasil pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b:
 - a. untuk pangan segar disampaikan kepada instansi yang bertanggung jawab untuk ditindaklanjuti sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing;
 - b. untuk pangan olahan disampaikan kepada instansi yang bertanggungjawab untuk ditindaklanjuti sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing;
 - c. untuk pangan olahan tertentu ditindaklanjuti oleh BPOM; dan
 - d. untuk pangan olahan hasil industri rumah tangga dan pangan siap saji ditindaklanjuti oleh Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan.

Bagian Kedua Pembinaan

Pasal 54

- (1) Pembinaan terhadap produsen Pangan Segar dilaksanakan oleh Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang pertanian, perikanan atau pangan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (2) Pembinaan terhadap produsen pangan olahan dilaksanakan oleh Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan, perindustrian, pertanian atau perikanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (3) Pembinaan terhadap produsen pangan siap saji dan industri rumah tangga pangan dilaksanakan oleh Perangkat Daerah yang tugas pokok dan fungsinya dalam bidang kesehatan, perindustrian, pertanian atau perikanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (4) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ayat (2) dan ayat (3) dilakukan melalui:
 - a. bimbingan teknis;
 - b. advokasi dan sosialisasi;
 - c. pemantauan dan evaluasi; dan
 - d. pemberdayaan masyarakat

Pasal 55

Dalam melakukan pembinaan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 54, Pemerintah Daerah dapat melakukan kerja sama dan/atau berkoordinasi dengan kementerian, lembaga pemerintah non kementerian, satuan kerja perangkat daerah, dan/atau lembaga pemerintah lainnya.

BAB XIII
PENYIDIKAN
Pasal 56

- (1) Selain petugas satuan polisi pamong praja dengan kualifikasi penyidik pegawai negeri sipil, pejabat pegawai negeri sipil tertentu di lingkungan Perangkat Daerah dengan kualifikasi penyidik pegawai negeri sipil diberi wewenang khusus sebagai penyidik untuk melakukan penyidikan tindak pidana dalam Peraturan Daerah ini sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang Hukum Acara Pidana.
- (2) Wewenang Penyidik sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) meliputi:
 - a. menerima, mencari, mengumpulkan, dan meneliti keterangan atau laporan berkenaan dengan tindak pidana di bidang pangan daerah agar keterangan atau laporan tersebut menjadi lebih lengkap dan jelas;
 - b. meneliti, mencari, dan mengumpulkan keterangan mengenai orang pribadi atau badan tentang kebenaran perbuatan yang dilakukan sehubungan dengan tindak pidana pangan daerah;
 - c. meminta keterangan dan barang bukti dari orang pribadi atau Badan sehubungan dengan tindak pidana di bidang pangan daerah;
 - d. memeriksa buku, catatan, dan dokumen lain berkenaan dengan tindak pidana di bidang pangan daerah;
 - e. melakukan penggeledahan untuk mendapatkan barang bukti pembukuan, pencatatan, dan dokumen lain, serta melakukan penyitaan terhadap barang bukti tersebut;
 - f. meminta bantuan tenaga ahli dalam rangka pelaksanaan tugas penyidikan tindak pidana di bidang pangan daerah;
 - g. menyuruh berhenti dan/atau melarang seseorang meninggalkan ruangan atau tempat pada saat pemeriksaan sedang berlangsung dan memeriksa identitas orang, benda, dan/atau dokumen yang dibawa;
 - h. memotret seseorang yang berkaitan dengan tindak pidana pangan daerah;
 - i. memanggil orang untuk didengar keterangannya dan diperiksa sebagai tersangka atau saksi;
 - j. menghentikan penyidikan; dan/atau
 - k. melakukan tindakan lain yang perlu untuk kelancaran penyidikan tindak pidana di bidang pangan daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB XIV
SANKSI ADMINISTRASI
Pasal 57

- (1) Setiap orang yang melanggar ketentuan Pasal 39 ayat (1) dikenakan sanksi administratif.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dapat berupa:
 - a. peringatan secara tertulis;
 - b. larangan mengedarkan untuk sementara waktu; dan/atau
 - c. perintah menarik produk pangan dari peredaran;
 - d. pemusnahan pangan, jika terbukti membahayakan kesehatan dan jiwa manusia;
 - e. penghentian produksi untuk sementara waktu; dan/atau
 - f. pencabutan izin produksi, izin usaha, persetujuan pendaftaran atau sertifikat produksi pangan industri rumah tangga.
- (3) Pengenaan sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan berdasarkan resiko yang diakibatkan oleh pelanggaran yang dilakukan.

- (4) Pelaksanaan sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf f dilakukan oleh pejabat penerbit izin produksi, izin usaha, persetujuan pendaftaran atau sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yang bersangkutan sesuai dengan bidang tugas kewenangan masing-masing.

Pasal 58

Sanksi administratif berupa Penarikan dan/atau pemusnahan pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 57 ayat (2) huruf c dan huruf d dilaksanakan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;

BAB XV

KETENTUAN PIDANA

Pasal 59

Setiap orang yang dengan sengaja melanggar Pasal 7 ayat (1), Pasal 8 ayat (1), Pasal 9 ayat (1), Pasal 10 ayat (1), Pasal 23, Pasal 24 ayat (1), Pasal 25 ayat (1), Pasal 26 ayat (1), Pasal 27 ayat (1), Pasal 29, Pasal 34 dan Pasal 35 ayat (2) dipidana dengan pidana kurungan paling lama 3 (tiga) bulan atau denda paling banyak Rp. 50.000.000, (lima puluh juta rupiah).

BAB XVI

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 60

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Daerah Kota Padang.

Ditetapkan di Padang
pada tanggal 29 Mei

2017

WALIKOTA PADANG,

MAHYELDI

Diundangkan di Padang
pada tanggal 29 Mei

2017

SEKRETARIS DAERAH KOTA PADANG,

ASNEL

LEMBARAN DAERAH KOTA PADANG TAHUN 2017 NOMOR ..²

**NOREG PERATURAN DAERAH KOTA PADANG, PROVINSI SUMATERA
BARAT : (2/41/2017).**

PENJELASAN
ATAS
PERATURAN DAERAH KOTA PADANG
NOMOR 2 TAHUN 2017
TENTANG
KEAMANAN PANGAN

I. UMUM

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia. Menurut Pasal 1 ayat (1) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan disebutkan Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Pemanfaatan pangan atau konsumsi Pangan dan Gizi akan menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas sebagai salah satu faktor penentu keberhasilan pembangunan. Hal itu dilakukan melalui pemenuhan asupan Pangan yang beragam, bergizi seimbang, serta pemenuhan persyaratan Keamanan Pangan, Mutu Pangan, dan Gizi Pangan.

Penyelenggaraan keamanan pangan untuk kegiatan atau proses produksi pangan untuk dikonsumsi harus dilakukan melalui sanitasi pangan, pengaturan terhadap bahan tambahan pangan, pengaturan terhadap pangan produk rekayasa genetik dan iradiasi pangan, penetapan standar kemasan pangan, pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan, serta jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan.

Pelaku Usaha Pangan dalam melakukan produksi pangan harus memenuhi berbagai ketentuan mengenai kegiatan atau proses produksi pangan sehingga tidak berisiko merugikan atau membahayakan kesehatan manusia. Pelaku usaha pangan bertanggung jawab terhadap pangan yang diedarkan, terutama apabila pangan yang diproduksi menyebabkan kerugian, baik terhadap gangguan kesehatan maupun kematian orang yang mengkonsumsi pangan tersebut.

Melihat kondisi seperti itu tidak tertutup kemungkinan permasalahan keamanan pangan akan menjadi masalah dikemudian hari. Sebagai upaya mengantisipasi permasalahan tersebut perlu kiranya Pemerintah Kota Padang mengantisipasinya dengan membentuk Peraturan Daerah tentang Keamanan Pangan. Perda Keamanan Pangan ini berasaskan:

II. PASAL DEMI PASAL

- Pasal 1
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 Cukup jelas.
Pasal 13 Cukup jelas.
Pasal 14 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.
Pasal 24 Cukup jelas.
Pasal 25 Cukup jelas.
Pasal 26 Cukup jelas.
Pasal 27 Cukup jelas.
Pasal 28 Cukup jelas.
Pasal 29 Cukup jelas.
Pasal 30 Cukup jelas.

Pasal 31
Cukup jelas.
Pasal 32
Cukup jelas.
Pasal 33
Cukup jelas.
Pasal 34
Cukup jelas.
Pasal 35
Cukup jelas.
Pasal 36
Cukup jelas.
Pasal 37
Cukup jelas.
Pasal 38
Cukup jelas.
Pasal 39
Cukup jelas.
Pasal 40
Cukup jelas.
Pasal 41
Cukup jelas.
Pasal 42
Cukup jelas.
Pasal 43
Cukup jelas.
Pasal 44
Cukup jelas.
Pasal 45
Cukup jelas.
Pasal 46
Cukup jelas.
Pasal 47
Cukup jelas.
Pasal 48
Cukup jelas.
Pasal 49
Cukup jelas.
Pasal 50
Cukup jelas.
Pasal 51
Cukup jelas.
Pasal 52
Cukup jelas.
Pasal 53
Cukup jelas.
Pasal 54
Cukup jelas.
Pasal 55
Cukup jelas.
Pasal 56
Cukup jelas.
Pasal 57
Cukup jelas.
Pasal 58
Cukup jelas.

Pasal 59

Cukup jelas

Pasal 60

Cukup jelas.

TAMBAHAN LEMBARAN DAERAH KOTA PADANG TAHUN 2017 NOMOR 91.