

**LEMBARAN DAERAH  
KOTA BANJAR**



**NOMOR : 3**

**TAHUN : 2004**

**SERI : D**

---

**PERATURAN DAERAH KOTA BANJAR  
NOMOR 12 TAHUN 2004**

**TENTANG  
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN  
DI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN**

**DENGAN RAKHMAT TUHAN YANG MAHA ESA  
WALIKOTA BANJAR,**

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola usaha tempat pengelolaan makanan yang tidak memenuhi persyaratan Hygiene Sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan;
- b. bahwa untuk mewujudkan maksud sebagaimana tersebut pada huruf a maka pengaturan, pembinaan dan pengawasannya menjadi tanggung bersama antara Pemerintah Kota dan masyarakat termasuk swasta;
- c. bahwa salah satu upaya untuk melindungi masyarakat adalah dengan menetapkan persyaratan laik Hygiene Sanitasi bagi tempat pengelolaan makanan;

- d. bahwa untuk mewujudkan maksud tersebut diatas sebagai usaha dalam rangka mewujudkan derajat kesehatan yang optimal, maka perlu ditetapkan dengan Peraturan Daerah.

- Mengingat :
1. Kitab Undang- undang Hukum Pidana (KUHP);
  2. Undang–undang Gangguan (Hinder Ordonnantie) 1926 Stbl Nomor 226, yang telah ditambah dan diubah terakhir dengan Stbl 1940 Nomor 14 dan Nomor 450;
  3. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Tahun 1981 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3209);
  4. Undang–undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273);
  5. Undang–undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
  6. Undang–undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
  7. Undang–undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3699);
  8. Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);

9. Undang-undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan Keuangan antara Pemerintah Pusat dan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
10. Undang-undang Nomor 34 Tahun 2000 tentang Pajak Daerah dan Retribusi Daerah (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 246, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4048);
11. Undang-undang Nomor 27 Tahun 2002 tentang Pembentukan Kota Banjar di Provinsi Jawa Barat (Lembaran Negara Tahun 2002 Nomor 130, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4246);
12. Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1996 tentang Tenaga Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3637);
13. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Provinsi sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3953);
14. Keputusan Presiden Nomor 44 Tahun 1999 tentang Teknik Penyusunan Peraturan Perundang-undangan dan Bentuk Rancangan Undang-undang, Rancangan Peraturan Pemerintah dan Rancangan Keputusan Presiden;
15. Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor 21 Tahun 2001 tentang Teknik Penyusunan dan Materi Muatan Produk-produk Hukum Daerah;
16. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga;

17. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan;
18. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;
19. Peraturan Daerah Kota Banjar Nomor 3 Tahun 2003 tentang Tata Cara Pembuatan, Perubahan, Pencabutan dan Pengundangan Peraturan Daerah.

Dengan persetujuan

## **DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH KOTA BANJAR**

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN DAERAH KOTA BANJAR TENTANG PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN.

### **BAB I KETENTUAN UMUM Pasal 1**

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Kota Banjar.
2. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Kota Banjar.
3. Walikota adalah Walikota Banjar.
4. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kota Banjar.
5. Kepala Dinas adalah Kepala Dinas Kesehatan Kota Banjar.

6. Kas Daerah adalah Kas Daerah Kota Banjar.
7. Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) adalah meliputi Rumah makan dan Restoran, Jasaboga, Industri makanan kecil, Kantin, Warung, Makanan jajanan dan sebagainya.
8. Hygiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan penyakit atau gangguan kesehatan.
9. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan adalah ketentuan–ketentuan teknis kesehatan yang ditetapkan terhadap produk jasaboga dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
10. Pengujian adalah pemeriksaan dan analisa yang dilakukan dilaboratorium terhadap contoh–contoh makanan dan spesimen.
11. Laik Hygiene Sanitasi adalah kondisi tempat pengelolaan makanan yang telah memenuhi Persyaratan Hygiene Sanitasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan.
12. Fasilitas Sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor–faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan.
13. Sertifikasi adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikasi terhadap barang dan atau jasa.
14. Sertifikat adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh lembaga/laboratorium yang telah diakreditasi untuk menyatakan bahwa barang, jasa, proses, system atau personel telah memenuhi standar yang telah dipersyaratkan.

15. Pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan adalah Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Pengelola dan atau Penanggung jawab Makanan dan Penjamah Makanan.
16. Tingkat Mutu (grading) Hygiene Sanitasi adalah ketentuan tentang klasifikasi rumah makan dan restoran berdasarkan Persyaratan Hygiene Sanitasi.
17. Penanggung jawab adalah pengusaha atau seseorang yang ditunjuk oleh pengusaha untuk bertanggung jawab mengelola pelaksanaan pengolahan makanan pada tempat pengelolaan makanan.
18. Penjamah Makanan adalah personel yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
19. Sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan Diploma 1 (D1), Sarjana Muda atau Diploma 3 (D3), Sarjana (S1), dan Pasca Sarjana (S2) yang telah mendapatkan pelatihan di bidang Hygiene Sanitasi Makanan.
20. Organisasi Profesi adalah organisasi yang bergerak di bidang Kesehatan Lingkungan seperti : Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia (HAKLI) yang mempunyai struktur organisasi cabang di Kabupaten/Kota.

**BAB II**  
**LAIK HYGIENE SANITASI**  
Pasal 2

- (1) Setiap Tempat Pengelolaan Makanan (Rumah makan dan Restoran serta Jasa Boga) harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah yang dilengkapi dengan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi, sedangkan tempat pengelolaan makanan lainnya diberikan tanda terdaftar dan pembinaan.

- (2) Sertifikat Laik Hygiene dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan setelah mendapat Rekomendasi dari Asosiasi terkait yang terdaftar di Pemerintah Daerah dan telah memenuhi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
- (3) Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Sementara berlaku selama 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang sebanyak–banyaknya 2 (dua) kali.
- (4) Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Tetap berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui.
- (5) Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi akan dicabut apabila tidak lagi memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sesuai peraturan perundang–undangan yang berlaku.

### Pasal 3

- (1) Setiap usaha tempat pengelolaan makanan harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.
- (2) Sertifikat hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada Ayat (1) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang–undangan yang berlaku.

### Pasal 4

- (1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha jasaboga harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.

- (2) Penjamah makanan sebagaimana yang dimaksud pada Ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam satu tahun.
- (3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.
- (4) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana yang dimaksud pada Ayat (3) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

**BAB III**  
**PENETAPAN TINGKAT MUTU**  
Pasal 5

- (1) Dinas kesehatan melibatkan asosiasi setempat melaksanakan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi terhadap rumah makan dan restoran yang telah memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi.
- (2) Pelaksanaan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran didahului dengan temu karya pengusaha oleh Asosiasi tentang hygiene sanitasi makanan.
- (3) Keputusan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan dan Asosiasi setempat.

- (4) Plakad tingkat mutu yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan dan Asosiasi setempat harus dipasang pada bagian bangunan rumah makan dan restoran yang mudah dilihat oleh pengunjung.

**BAB IV**  
**PERSYARATAN HYGIENE SANITASI**  
Pasal 6

- (1) Tempat Pengelolaan Makanan dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
- (2) Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada Ayat (1) meliputi :
  - a. Persyaratan lokasi dan bangunan.
  - b. Persyaratan fasilitas sanitasi.
  - c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan.
  - d. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi.
  - e. Persyaratan pengolahan makanan.
  - f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.
  - g. Persyaratan penyajian makanan jadi.
  - h. Persyaratan peralatan yang digunakan.

**BAB V**  
**PEMBINAAN DAN PENGAWASAN**  
Pasal 7

- (1) Dalam rangka pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan dengan mengikutsertakan Asosiasi, Organisasi Profesi dan Instansi terkait lainnya perlu didukung oleh Laboratorium Kesehatan.

- (2) Pembinaan dan pengawasan serta pemeriksaan sample dan specimen di laboratorium kesehatan dilakukan secara berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.
- (3) Biaya pengambilan sample dan specimen serta pemeriksaan di laboratorium kesehatan dibebankan kepada penanggung jawab usaha makanan dan minuman sesuai ketentuan yang berlaku.

**BAB VI**  
**KETENTUAN ADMINISTRASI**  
Pasal 8

- (1) Kepala Dinas Kesehatan dapat mengambil tindakan administratif terhadap tempat pengelolaan makanan yang melakukan pelanggaran atas Peraturan Daerah ini.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada Ayat (1) dapat berupa teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat hygiene sanitasi, penghentian sementara kegiatan dan pencabutan izin.

**BAB VII**  
**KETENTUAN PIDANA**  
Pasal 9

- (1) Mengedarkan makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar dan atau persyaratan kesehatan dipidana penjara 15 tahun dan atau denda paling banyak Rp. 300.000.000,-

- (2) Menyelenggarakan tempat atau sarana pelayanan umum yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan atau tidak memiliki izin diancam pidana penjara 3 (tiga) bulan dan atau denda setinggi-tingginya Rp. 3.000.000,- (tiga juta rupiah).
- (3) Denda sebagaimana dimaksud pada Ayat (1), disetor ke Kas Daerah melalui Dinas.

## BAB VIII KETENTUAN PENUTUP

### Pasal 10

Hal-hal yang belum cukup diatur dalam Peraturan Daerah ini dan sepanjang mengenai teknis pelaksanaannya akan diatur lebih lanjut oleh Walikota.

### Pasal 11

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Banjar  
pada tanggal 24 Juni 2004

WALIKOTA BANJAR

Ttd

H. HERMAN SUTRISNO.

Diundangkan di Banjar  
pada tanggal 24 Juni 2004

SEKRETARIS DAERAH KOTA BANJAR

H. MEMET SLAMET  
LEMBARAN DAERAH KOTA BANJAR  
TAHUN 2004 NOMOR 12 SERI C

**PENJELASAN ATAS  
PERATURAN DAERAH KOTA BANJAR  
NOMOR 12 TAHUN 2004**

**TENTANG  
PERSYARATAN HYIEGIENE SANITASI MAKANAN DI  
TEMPAT  
PENGELOLAAN MAKANAN**

**I. PENJELASAN UMUM**

Masyarakat harus dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola oleh usaha tempat pengelolaan makanan yang tidak memenuhi persyaratan Hygiene Sanitasi, agar agar tidak membahayakan Kesehatan.

Dalam mewujudkan hal tersebut perlu adanya pengaturan, pembinaan dan pengawasan yang menjadi tanggungjawab bersama antara Pemerintah, Masyarakat termasuk Swasta.

Salah satu upaya untuk melindungi masyarakat adalah dengan menetapkan Persyaratan Laik Hygiene Sanitasi bagi Pengelola Usaha Makanan dan untuk mewujudkan hal tersebut perlu ditetapkan dengan Peraturan Daerah.

Pasal ini menjelaskan beberapa istilah yang dipergunakan dalam Peraturan Daerah ini, dengan maksud agar terdapat pengertian yang sama sehingga kesalah pahaman dalam penafsiran dapat dihindarkan.

## **II. PENJELASAN PASAL DEMI PASAL**

### Pasal 1

Pasal ini menjelaskan beberapa istilah yang dipergunakan dalam Peraturan Daerah ini, dengan maksud agar terdapat pengertian yang sama sehingga kesalah pahaman dalam penafsiran dapat dihindarkan.

### 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

## **TAMBAHAN LEMBARAN DAERAH KOTA BANJAR NOMOR 10**

