



## **BUPATI WAJO**

PROVINSI SULAWESI SELATAN

PERATURAN DAERAH KABUPATEN WAJO

NOMOR 10 TAHUN 2016

TENTANG

HIGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM,  
RUMAH MAKAN, RESTORAN, JASABOGA DAN INDUSTRI  
RUMAH TANGGA PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI WAJO

- Menimbang : a. bahwa pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, oleh karena itu masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang dikelola oleh Depot Air Minum, rumah makan, restoran, jasa boga dan industri rumah tangga pangan;
- b. bahwa seiring dengan pertumbuhan kuantitas pelaku usaha makanan dan minuman, sehingga perlu dilakukan pembinaan, pengawasan, dan pengendalian;

- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b perlu menetapkan Peraturan Daerah tentang Higiene Sanitasi Depot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, Jasa Boga dan Industri Rumah Tangga Pangan.

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

2. Undang-Undang No 29 Tahun 1959 tentang Pembentukan Daerah Tingkat II di Sulawesi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1959 No 74, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 1822);

3. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1974 tentang Pengairan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1974 No 65, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3046);

4. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3273);

5. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
6. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
7. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5234);
8. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
9. 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 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
10. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3447);
  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 82 Tahun 2001 Tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2001 Nomor 153, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4161);
  13. 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);

14. Peraturan Pemerintah Nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 184, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5570);
15. Peraturan Pemerintah Nomor 122 Tahun 2015 Tentang Pengembangan Sistem Penyediaan Air Minum (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 345, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5802);
16. Peraturan Presiden Nomor 42 Tahun 2013 tentang Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi, (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 13);
17. Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Nomor 09/PRT/M/2015 tentang Penggunaan Sumber Daya Air;
18. Peraturan Menteri; Kesehatan Nomor 492/Menkes/Per/ IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum;
19. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 736/Menkes/Per/ VI/2010 tentang Tata Laksana Pengawasan Air Minum;
20. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 / MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga;

21. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP);
22. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 127);
23. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2014 tentang Higiene Sanitasi DAM;
24. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 80 Tahun 2015 tentang Pembentukan Produk Hukum Daerah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 2036);
25. Peraturan Menteri Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat No 01/PRT/14/2016 tentang Tata Cara Perizinan Pengusahaan Sumber Daya Air dan Penggunaan Sumber daya Air;
26. Peraturan Daerah Kabupaten Wajo Nomor 4 Tahun 2008 tentang Urusan Pemerintahan Daerah yang menjadi Kewenangan Pemerintah Kabupaten Wajo, (Lembaran Daerah Kabupaten Wajo Tahun 2008 Nomor 4);
27. Peraturan Daerah Kabupaten Wajo Nomor 11 Tahun 2011 tentang Retribusi Pelayanan Kesehatan, (Lembaran Daerah Kabupaten Wajo Tahun 2011 Nomor 24);

28. Peraturan Daerah Kabupaten Wajo Nomor 10 Tahun 2015 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup, (Lembaran Daerah Kabupaten Wajo Tahun 2015 Nomor 10);

Dengan Persetujuan Bersama  
DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH KABUPATEN WAJO  
dan

BUPATI WAJO

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN DAERAH TENTANG HIGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM, RUMAH MAKAN, RESTORAN, JASA BOGA DAN INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kabupaten Wajo;
2. Pemerintah Daerah adalah Bupati;
3. Bupati adalah Bupati Wajo;
4. Dewan Perwakilan Rakyat Daerah yang selanjutnya disingkat DPRD adalah lembaga perwakilan rakyat daerah yang berkedudukan sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah;
5. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan kabupaten Wajo;

6. Kepala Dinas adalah Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Wajo;
7. Depot Air Minum yang selanjutnya disingkat DAM adalah usaha yang melakukan proses pengolahan air baku menjadi air minum dalam bentuk curah dan menjual langsung kepada konsumen;
8. Air Minum adalah air yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum;
9. Penyelenggara air minum adalah badan usaha milik Negara/badan usaha milik daerah, koperasi, badan usaha swasta, usaha perorangan, kelompok masyarakat dan/atau individual yang melakukan penyelenggaraan penyediaan air minum;
10. Mobil tangki air adalah mobil tangki untuk mengangkut air minum dari penyelenggara air minum dengan jaringan perpipaan maupun bukan jaringan perpipaan ke terminal air dan/atau Depot Air Minum yang memenuhi syarat tarapangan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;
11. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia;
12. Sanitarian adalah Pegawai negeri Sipil yang diberi tugas, tanggung jawab, wewenang dan hak secara penuh oleh pejabat yang berwenang, untuk melakukan kegiatan pengamatan, pengawasan dan pemberdayaan masyarakat dalam rangka perbaikan kualitas kesehatan lingkungan untuk dapat memelihara, melindungi dan meningkatkan cara-cara hidup bersih dan sehat.

13. Higiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat;
14. Higiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi yang berasal dari tempat, peralatandan penjamah terhadap Air Minum dan makanan baik yang berasal dari bahan makanan agar aman dikonsumsi;
15. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan yangmenerangkanbahwaDepot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, Jasaboga dan Industri Rumah Tangga Pangan telahmemenuhistandar baku mutu atau persyaratan kualitas air minum dan persyaratan Higiene Sanitasi;
16. Higiene Perorangan adalah upaya personal atau perorangan untuk menjaga kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dan kerapian diri.
17. Penjamah makanan dan minuman adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan minuman serta peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian;
18. Tandon adalah tangki penampungan dan/atau pengangkut air.
19. Asosiasi Depot Air Minum yang selanjutnya disingkat ASDAM adalah Organisasi yang dibentuk oleh pengusaha yang melakukan proses pengolahan air baku menjadi air minum dalam bentuk curah dan menjual langsung kepada konsumen di Kabupaten Wajo.

20. Tim Pemeriksa dan/atau Tim Teknis adalah tim yang dibentuk oleh Kepala Dinas Kesehatan yang bertugas untuk melakukan penilaian pemenuhan persyaratan teknis usaha, pembinaan dan pengawasan pada Depot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, Jasaboga dan Industri Rumah Tangga Pangan sebagaimana diatur dalam Peraturan Daerah ini;
21. Tim Pengendali adalah tim terpadu yang dibentuk oleh Bupati yang terdiri dari SKPD terkait
22. Inspeksi Sanitasi adalah pemeriksaan dan pengamatan secara langsung terhadap fisiksarana dan kualitasAirMinum.
23. Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya.
24. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapidengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya;
25. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan;
26. Persyaratan Higiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel, dan perlengkapannya yang memenuhi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisik;

27. 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;
28. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan 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;
29. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan;
30. Industri Rumah Tangga Pangan, yang selanjutnya disingkat IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis;
31. Pangan Produksi IRTP adalah pangan olahan hasil produksi Industri Rumah Tangga Pangan yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel;

32. 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;
33. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan;
34. 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;
35. Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak;
36. Kemasan Pangan Primer adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan yang bersentuhan langsung dengan pangan;
37. Kemasan Pangan Sekunder adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, yang tidak bersentuhan langsung dengan pangan;
38. Penyuluh Keamanan Pangan yang selanjutnya disebut PKP adalah pegawai negeri sipil yang mempunyai kualifikasi PKP yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan dan diberi tugas untuk melakukan penyuluhan keamanan pangan dari organisasi yang kompeten;

39. Pengawas Pangan Kabupaten/Kota yang selanjutnya disebut *District Food Inspector/DFI* adalah pegawai negeri sipil yang mempunyai kualifikasi DFI, 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;
40. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat SPP-IRT, 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;
41. Nomor P-IRT adalah nomor pangan IRT yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada label pangan IRT yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT;
42. Jasaboga adalah usaha makanan dan minuman yang dikelola secara profesional yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha;
43. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan;
44. Bahan Tambahan Pangan adalah Bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk memengaruhi sifat atau bentuk pangan, yang dikategorikan menjadi antioksidan, antikempal, pengatur keasaman, pemanis buatan, pemutih dan pematang tepung, pengemulsi, pematap, dan

- pengental, pengawet, penguas, pewarna, penyedap rasa dan aroma, penguat rasa, sekuestran;
45. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tercemar secara biologis, kimiawi dan oleh benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia;
  46. Makanan dan minuman jadi adalah makanan dan minuman yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh jasa boga, restoran dan usaha makan minum lainnya.
  47. Pengelolaan Makanan dan minuman adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian;
  48. Aman untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan;
  49. Layak untuk dikonsumsi adalah pangan yang diproduksi dalam kondisi normal dan tidak mengalami kerusakan, berbau busuk, menjijikkan, kotor, tercemar atau terurai, sehingga dapat diterima oleh masyarakat pada umumnya;
  50. Cara Produksi Pangan Yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi;
  51. Desinfeksi/penyucihamaan adalah tindakan/usaha yang dilakukan dengan cara fisik atau kimia untuk mengurangi jumlah jasad renik yang terdapat dalam makanan atau minuman atau benda (peralatan, meja, lantai dan lain-lain) yang digunakan dalam produksi sampai batas yang tidak membahayakan, tanpa mempengaruhi mutu produk dan

- keamanan konsumen;
52. Peralatan produksi adalah semua peralatan yang digunakan untuk memproduksi pangan, mulai dari tahap penerimaan bahan baku hingga pengemasan dan penyimpanan;
  53. Komposisi adalah bahan yang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan;
  54. Ketidaksesuaian adalah : penyimpangan terhadap seperangkat persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT);
  55. Ketidaksesuaian Minor adalah penyimpangan terhadap persyaratan "dapat" di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensi mempengaruhi mutu (*wholesomeness*) produk pangan IRTP;
  56. Ketidaksesuaian Major adalah penyimpangan terhadap persyaratan "sebaiknya" di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensimempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan IRTP;
  57. Ketidaksesuaian Serius adalah penyimpangan terhadap persyaratan "seharusnya" di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensimempengaruhi keamanan produk pangan IRTP;
  58. Ketidaksesuaian Kritis adalah penyimpangan terhadap persyaratan "harus" di dalam CPPB-IRT yang akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.

BAB II  
**RUANG LINGKUP**

Pasal 2

Ruang Lingkup Peraturan Daerah ini meliputi:

- a. Depot Air Minum;
- b. Rumah Makan dan Restoran;
- c. Jasa Boga;
- d. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga;
- e. Pembinaan dan Pengawasan;
- f. Peran Serta Masyarakat;
- g. Masa Berlaku; dan
- h. Sanksi.

BAB III  
ASAS, MAKSUD, DAN TUJUAN

Pasal 3

Pengaturan Higiene Sanitasi Depot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, Jasa Boga Dan Industri Rumah Tangga Pangan berasaskan :

- a. Perikemanusiaan;
- b. Perikeadilan;
- c. Manfaat;
- d. Perlindungan.

#### Pasal 4

Maksud dari peraturan ini adalah melindungi masyarakat yang mengkonsumsi air minum dari Depot Air Minum, penyajian, penjualan makanan dan minuman dari bahaya tercemarnya oleh bakteri *coliform* dan *Escherichia Coliserta* bahaya kimia lainnya yang dapat mengakibatkan orang menjadi sakit serta untuk memberikan jaminan kepada masyarakat akan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

#### Pasal 5

Tujuan dari peraturan ini adalah mengatur terhadap pemilik usaha, untuk mengutamakan Higiene dan sanitasi produksi melalui :

- a. pemeliharaan peralatan yang digunakan;
- b. pengecekan kualitas air, makanan dan minuman yang diproduksi agar aman bagi kesehatan;
- c. tenaga penjamah air minum dan makanan yang dipekerjakan berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular;
- d. memenuhi fasilitas sanitasi pada sarana bangunan untuk kegiatan usaha, peralatan yang digunakan dan personal Higiene tenaga kerja.
- e. pemberian prinsip-prinsip dasar keamanan pangan bagi IRTP dalam menerapkan CPPB-IRT agar menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai tuntutan konsumen;
- f. pemberian panduan bagi penyelenggaraan SPP-IRT guna memperlancar operasional pelaksanaan kegiatannya.

## BAB IV

### DEPOT AIR MINUM

#### **Bagian Kesatu Air Untuk Produksi**

##### Pasal 6

Setiap penyelenggara air minum wajib menjamin air minum yang diproduksinya aman bagi kesehatan.

##### Pasal 7

- (1) Air minum yang aman bagi kesehatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 6 apabila memenuhi persyaratan fisika, mikro biologis, kimiawi dan radioaktif yang dimuat sebagai parameter wajib dan parameter tambahan berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Pelaksanaan pengujian parameter wajib kualitas air minum sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan di laboratorium pemeriksaan kualitas air, untuk parameter fisika dan kimiawi dilakukan paling singkat 1 (satu) kali dalam setahun dan untuk mikro biologis setiap bulan.
- (3) Parameter persyaratan kualitas air minum wajib diikuti dan ditaati oleh penyelenggara air minum dibuktikan dengan hasil pemeriksaan.

## Pasal 8

- (1) Air untuk produksi air minum isi ulang adalah air yang berasal dari Perusahaan Air Minum Daerah, mata air pegunungan atau sumber air bersih yang terlindungi, jauh dari sumber atau bahan pencemar.
- (2) Air dari mata air pegunungan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah:
  - a. air jernih dari mata air pegunungan yang terbebas dari pencemaran;
  - b. disekitar mata air tidak terdapat kegiatan industri atau area pertambangan.
- (3) Dalam hal perolehan air melalui sarana pengangkutan wajib menggunakan transportasi mobil tangkikhusus pengangkut air bersih.

## **Bagian Kelima** **HigienePenjamah Depot Air Minum**

## Pasal 9

- (1) Setiap penjamah yang melakukan pekerjaan pengisian air minum isi ulang wajib menjaga Higiene perorangan.
- (2) Dinas Kesehatan menyelenggarakan pelatihan dan ujian Sertifikat Higiene dan Sanitasi Depot Air Minum.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai Higiene penjamah Depot Air Minum diatur dalam Peraturan Bupati.

**Bagian keenam**  
**Asosiasi Depot Air Minum**

Pasal 10

- (1) Dalam rangka menjamin kualitas produksi dan persaingan usaha yang sehat Dinas Kesehatan memfasilitasi terbentuknya ASDAM.
- (2) Pembentukan ASDAM dilakukan secara musyawarah mufakat dengan memilih ketua dan membentuk perangkat lainnya sesuai kebutuhan.
- (3) ASDAM berkewajiban secara rutin minimal 1 (satu) kali dalam setahun melakukan pertemuan untuk laik sehat air minum isi ulang dan mengetengahkan berbagai solusi dan keamanan konsumsi air minum bagi masyarakat.
- (4) ASDAM berhak mengarahkan, membina dan memberikan teguran kepada pengusaha DAM.
- (5) ASDAM tidak dapat terlibat dalam persoalan pemberian izin dan pencabutan izin yang dilakukan oleh Bupati.

**Bagian ketujuh**  
**Sertifikat Higiene dan Sanitasi DAM**

Pasal 11

- (1) Setiap DAM wajib memiliki Sertifikat Higiene dan sanitasi DAM dari Dinas Kesehatan.

- (2) Syarat mengajukan permohonan mendapatkan Sertifikat Higiene dan sanitasi DAM, meliputi :
  - a. fotocopy identitas kependudukan penanggungjawab usaha yang masih berlaku;
  - b. fotocopy Surat Izin Tempat Usaha (SITU);
  - c. melampirkan keterangan tentang :
    - 1) asal bahan baku air bersih yang akan diproduksi;
    - 2) peralatan dan surat dukungan dari penyedia peralatan;
    - 3) bangunan; dan
    - 4) identitas penjamah/pekerja yang melaksanakan usaha.
- (3) Setiap permohonan dilakukan verifikasi dan uji fisik sarana fisik dan uji laboratorium kelayakan air minum hasil produksi.
- (4) Penilaian dilakukan oleh Dinas Kesehatan.
- (5) Pemohon yang dinyatakan memenuhi ketentuan persyaratan diberikan Sertifikat Higiene dan Sanitasi DAM.

## Pasal 12

- (1) Untuk memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi, pengusaha DAM harus mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan yang disertai dengan kelengkapan persyaratan administratif sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (2).
- (2) Paling lama 7 (tujuh) hari kerja sejak diterimanya permohonan dan dinyatakan telah memenuhi kelengkapan persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1),

Kepala Dinas Kesehatan menugaskan Tim Pemeriksa dan/atau tim teknis untuk melakukan penilaian terhadap pemenuhan persyaratan teknis.

- (3) Penilaian terhadap pemenuhan persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat(2) dilakukan melalui Inspeksi Sanitasi dengan menggunakan contoh Formulir terlampir dan pengujian contoh Air Minum.
- (4) Pengujian contoh Air Minum sebagaimana dimaksud pada ayat(3) dilakukan di laboratorium yang terakreditasi atau laboratorium yang ditetapkan oleh pemerintah daerah sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (5) Paling lama 25 (dua puluh lima) hari kerja, Tim Pemeriksa harus memberikan rekomendasi hasil penilaian yang dilengkapi berita acara pemeriksaan kepada Kepala Dinas Kesehatan dengan menggunakan contoh formulir sebagaimana terlampir.
- (6) Paling lama dalam waktu 7 (tujuh) hari kerja sejak diterimanya rekomendasi hasil penilaian sebagaimana dimaksud pada ayat(5), Kepala Dinas Kesehatan menerbitkan atau menolak menerbitkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- (7) Dalam hal Kepala Dinas Kesehatan menolak permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat(6) harus disertai dengan alasan yang jelas.

### Pasal 13

Dalam hal setelah melebihi tenggang waktu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (6), Kepala Dinas Kesehatan tidak menerbitkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi berdasarkan rekomendasi hasil penilaian yang memenuhi persyaratan, maka pemohon berhak atas rekomendasi tersebut sebagai pengganti Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang diajukan sebagai persyaratan memperoleh izin usaha.

### Pasal 14

- (1) Tim Pemeriksa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (2) terdiri atassanitarian/petugas kesehatan lingkungan dan/atau tenaga kesehatan lain.
- (2) Sanitarian/petugas kesehatan lingkungan dan tenaga kesehatan lain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus telah mendapatkan pelatihan di bidang Higiene Sanitasi DAM.
- (3) Tim Pemeriksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) lebih lanjut diatur dalam peraturan bupati.

### Pasal15

DAM dinyatakan memenuhi persyaratan teknis oleh Tim Pemeriksa apabila hasil penilaian Inspeksi Sanitasi menunjukkan:

- a. nilai persyaratan Higiene Sanitasinya memenuhi standarsebagaimana diatur lebih lanjut dalam peraturan bupati; dan

- b. nilai pengujian contoh Air Minum memenuhi standar baku mutu atau persyaratan kualitas Air Minum sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 16

- (1) Pemegang izin DAM dilarang melakukan penjualan air minum hasil produksinya sebelum memperoleh Sertifikat Higiene dan Sanitasi DAM.
- (2) Pemegang izin DAM hanya boleh melakukan pengisian dan menjual air minum isi ulang secara langsung kepada konsumen.
- (3) DAM dilarang memiliki “stock” produk air minum dalam wadah siap jual.
- (4) DAM dilarang memasang segel “shrink wrap” pada wadah.
- (5) DAM dilarang menyediakan wadah yang bermerek untuk diisi ulang.

### **Bagian kedelapan Hak Konsumen**

#### Pasal 17

- (1) Konsumen berhak mencoba air hasil produksi yang disediakan dalam bentuk dispenser oleh pemilik DAM.
- (2) Setiap pembeli berhak atas kuitansi atau tanda bukti pembelian air dengan dicantumkan waktu pembelian.
- (3) Konsumen DAM berhak membatalkan pembelian dan menolak melakukan pembayaran dalam hal :
  - a. penjual tidak membersihkan galon dan langsung melakukan pengisian;

- b. air yang diisi kedalam galon keruh dan/atau berbau; dan/atau
  - c. aliran air pengisi galon tidak lancar yang diduga akibat filter tidak pernah dibersihkan.
- (4) Konsumen berhak mendapatkan perlindungan hukum apabila merasa dirugikan akibat kelalaian pengusaha DAM .

## BAB V RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

### **Bagian Kesatu Laik Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran**

#### Pasal 18

- (1) Setiap Usaha rumah makan dan restoran harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah yang dilengkapi dengan Sertifikat Laik Higiene sanitasi.
- (2) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan setelah mendapat Rekomendasi dari Asosiasi terkait yang terdaftar.
- (3) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui.
- (4) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran akan dicabut apabila tidak lagi memenuhi persyaratan higiene sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

## Pasal 19

- (1) Permohonan Sertifikat Laik Higiene Pengusaha Rumah Makan dan Restoran.
  - a. Untuk memperoleh sertifikat laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran, pengusaha mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan;
  - b. Surat permohonan sebagaimana dimaksud pada huruf a disertai lampiran sebagai berikut :
    - 1) fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku;
    - 2) peta lokasi dan gambar denah bangunan;
    - 3) surat penunjukan penanggungjawab rumah makan dan restoran
    - 4) fotokopi sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan bagi Pengusaha;
    - 5) fotokopi sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan bagi Penjamah makanan minimal 1 (satu) orang penjamah makanan;
    - 6) rekomendasi dari Asosiasi Rumah Makan dan Restoran.
- (2) Rekomendasi dari Asosiasi Rumah Makan dan Restoran, yang menyatakan bahwa :
  - a. rumah makan dan restoran tersebut adalah anggotanya.
  - b. rumah Makan dan restoran berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan oleh Asosiasi.

c. Persyaratan Asosiasi :

- 1) asosiasi adalah lembaga yang mewadahi rumah makan dan restoran, berbentuk perorangan, yayasan atau badan hukum, organisasi kemasyarakatan, dan terdaftar pada Pemerintah Daerah;
- 2) asosiasi yang telah disahkan sesuai dengan peraturanperundang-undangan;dan,
- 3) dalam melakukan pemeriksaan Asosiasi harus mempekerjakan tenaga Sanitarian atau tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal, Sarjana Muda atau Diploma 3 (D3) yang telah mendapat rekomendasi dari Organisasi Profesi.

Pasal 20

Pemeriksaan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

- a. kepala Dinas Kesehatan menetapkan tim pemeriksa uji kelaikan rumah makan dan restoran;
- b. tim pemeriksa ini terdiri dari sanitarian dan ahli lain yang terkait dalam jumlah ganjil, minimal 3 (tiga) orang dan maksimal 5 (lima) orang yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan rumah makan dan restoran;
- c. ketua Tim adalah Sanitarian;
- d. tim melakukan kunjungan dan Pemeriksaan higiene sanitasi yang dilakukan meliputi pemeriksaan lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang penyimpanan, pengelolaan bahan makanan

- dan makanan jadi, peraturan dan tenaga baik secara fisik, kimia maupun bakteriologis serta pengawasan lalat, kecoa, tikus dan hewan peliharaan sebagaimana diatur dalam Peraturan Bupati;
- e. tim pemeriksa melaksanakan tugasnya dengan penuh dedikasi dan moral dan melaporkan hasilnya kepada Ketua Asosiasi rumah makan dan restoran yang menugaskan;
  - f. laporan tim dibuat dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan contoh/specimen.

## **Bagian Kedua**

### **Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran**

#### Pasal 21

- (1) Rumah makan dan Restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi.
- (2) Persyaratan higiene sanitasi 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.

- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan Higiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dalam Peraturan Bupati.

### **Bagian Ketiga**

#### **Penjamah Rumah Makan dan Restoran**

##### Pasal 22

- (1) Setiap usaha tempat pengelolaan makanan harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan Higiene sanitasi makanan dan memiliki sertifikat Higiene sanitasi makanan.
- (2) Sertifikat Higiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai denganketentuan perundang-undangan.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai pedoman penyelenggaraan kursus Higiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dalam Peraturan Bupati.

##### Pasal 23

- (1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan dan restoran harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
- (2) Penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal dua (2) kali dalam satu tahun.
- (3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.

- (4) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## **Bagian Keempat**

### **Penetapan Tingkat Mutu**

#### Pasal 24

Dinas Kesehatan melibatkan Asosiasi setempat melaksanakan penetapan tingkat mutu Higiene sanitasi terhadap rumah makan dan restoranyang telah memiliki sertifikat laik higiene sanitasi Pelaksanaan penetapan tingkat mutu Higiene sanitasi rumah makan dan restorandidahului dengan temu karya pengusaha oleh Asosiasi tentang higiene sanitasi makanan.

#### Pasal 25

Penetapan tingkat mutu higiene sanitasi rumah makan dan restoran dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan dan Asosiasi setempat.

#### Pasal 26

- (1) 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.

- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengujian mutu dan penetapan tingkat mutu rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud dalam pasal 35 diatur dalam Peraturan Bupati.

BAB VI  
JASA BOGA  
Pasal 27

- (1) Setiap Jasaboga wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dikeluarkan setelah jasaboga memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis.
- (2) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi :
- a. fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku;
  - b. pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar;
  - c. fotokopi sertifikat pelatihan/kursus Higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha;
  - d. denah bangunan dapur;
  - e. surat penunjukan tenaga sanitarian atau tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi sebagai penanggung jawab jasaboga;
  - f. fotokopi ijazah tenaga sanitarian atau sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi; dan
  - g. fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan minimal 1 orang.

- (3) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi persyaratan bangunan, peralatan ketenagaan, dan bahan makanan.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diatur dalam Peraturan Bupati.

#### Pasal 28

- (1) Dalam rangka pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, Kepala Dinas Kesehatan membentuk Tim Pemeriksa yang bertugas melakukan penilaian terhadap kelengkapan persyaratan sebagaimana dimaksud dalam pasal 27 ayat (1)
- (2) Tim Pemeriksa sebagaimana dimaksud ayat (1) harus memiliki pengetahuan di bidang higiene sanitasi yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan higiene sanitasi jasaboga.

#### Pasal 29

- (1) Untuk memperoleh sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, Pemilik jasaboga mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan dengan melampirkan persyaratan administratif sebagaimana dimaksud dalam pasal 27 ayat (2), dengan menggunakan contoh sebagaimana tercantum dalam lampiran Peraturan Daerah ini.
- (2) Setelah menerima permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Kepala Dinas Kesehatan menetapkan Tim Pemeriksa Uji Kelaikan Jasaboga.

- (3) Tim pemeriksa melakukan kunjungan dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan persyaratan bangunan, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan baik fisik, kimia, maupun bakteriologis dan seluruh rangkaian proses produksi makanan.
- (4) Pemeriksaan terhadap bahan makanan harus dilakukan melalui uji laboratorium terhadap sampel makanan di laboratorium yang memiliki kemampuan.
- (5) Tim pemeriksa melaporkan hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) kepada Kepala Dinas Kesehatan yang telah menugaskannya dalam berita acara kelaikan fisik, berita acara pemeriksaan sampel makanan, dan surat rekomendasi laik higiene sanitasi.
- (6) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dapat dikeluarkan setelah pemohon dinyatakan telah memenuhi persyaratan oleh Tim Pemeriksa.

## BAB VII

### SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

#### **Bagian Kesatu** **Pemberian SPP-IRT**

##### Pasal 30

- (1) Setiap IRTP yang memproduksi Pangan Olahan wajib memiliki SPP-IRT yang diterbitkan oleh Bupati.
- (2) SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan setelah IRTP memenuhi persyaratan.

- (3) Persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dibuktikan dengan :
  - a. sertifikat penyuluhan keamanan pangan; dan
  - b. hasil rekomendasi pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dalam Peraturan Bupati.

**Bagian Kedua**  
**Cara Produksi Pangan yang Baik**  
**Untuk Industri Rumah Tangga**

Pasal 31

- (1) Setiap IRTP dalam seluruh aspek dan rangkaian kegiatannya wajib menerapkan CPPB-IRT.
- (2) CPPB-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dimaksudkan untuk menumbuhkan kepercayaan serta untuk melindungi konsumen.
- (3) CPPB-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan faktor penting untuk memenuhi standar keamanan dan mutu.
- (4) Persyaratan CPPB-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat(1) meliputi :
  - a. lokasi dan lingkungan produksi;
  - b. bangunan dan fasilitas;

- c. suplai air atau sarana penyediaan air;
- d. fasilitas dan kegiatan Higiene sanitasi;
- e. kesehatan dan Higiene karyawan;
- f. pemeliharaan dan program Higiene sanitasi;
- g. penyimpanan;
- h. pengendalian Proses;
- i. pelabelan Pangan;
- j. pengawasan oleh penanggung jawab;
- k. penarikan produk;
- l. pencatatan dan dokumentasi; dan
- m. pelatihan karyawan.

**Bagian ketiga**  
**Penyuluhan Keamanan Pangan**

Pasal 32

- (1) Dinas Kesehatan menyelenggarakan penyuluhan keamanan pangan.
- (2) Penyuluhan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh Tenaga Penyuluh yang memiliki sertifikat penyuluh keamanan pangan yang dikeluarkan oleh Lembaga yang berwenang.
- (3) Peserta penyuluhan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
  - a. pemilik IRTP ; dan/atau
  - b. penanggung jawab produksi IRTP.

## **Bagian Keempat Pelabelan**

### **Pasal 33**

- (1) Setiap orang yang memproduksi atau menghasilkan pangan yang dikemas wajib mencantumkan label 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 34**

- (1) Label pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 44 ayat (1) berisikan keterangan mengenai pangan yang ada dalam kemasan.
- (2) Keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sekurang- kurangnya terkait dengan :
  - a. nama produk;
  - b. daftar bahan yang digunakan;
  - c. berat bersih atau isi bersih;
  - d. nama dan alamat IRTP;
  - e. tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa;
  - f. kode produksi; dan
  - g. nomor P-IRT.

### Pasal 35

- (1) Keterangan dan/atau pernyataan tentang pangan dalam label harus benar dan tidak menyesatkan, baik mengenai tulisan, gambar atau bentuk apapun 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.

### Pasal 36

- (1) Pencantuman pernyataan tentang manfaat pangan bagi kesehatan dalam label hanya dapat dilakukan apabila didukung oleh fakta ilmiah yang dapat dipertanggungjawabkan.
- (2) Pada label dilarang dicantumkan pernyataan atau keterangan dalam bentuk apapun bahwa pangan yang bersangkutan dapat berfungsi sebagai obat, obat tradisional, dan/atau suplemen makanan.
- (3) Setiap orang dilarang mencantumkan pada label pangan tentang nama, logo atau identitas lembaga yang melakukan analisis.

BAB VIII  
PENGAWASAN DAN PEMBINAAN

Pasal 37

- (1) Untuk menjaga kualitas air minum dan makanan serta pangan olahan IRTP, dilakukan pengawasan secara eksternal yang dilakukan oleh dinas kesehatan.
- (2) Kegiatan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi :
  - a. inspeksi sanitasi;
  - b. pengambilan sampel air, makanan dan CPPB-IRT ; dan
  - c. analisis hasil pemeriksaan laboratorium dan tindak lanjut.
- (3) Bupati dalam melaksanakan pembinaan dan pengawasan Depot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, Jasaboga dan Industri Rumah Tangga Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat membentuk Tim.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pembinaan dan pengawasan diatur dalam Peraturan Bupati.

Pasal 38

- (1) Pemegang izin dan/atau penyelenggara Depot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, dan Jasaboga berkewajiban secara rutin minimal 1 (satu) kali dalam 6 (enam) bulan melakukan pemeriksaan Higiene dan sanitasi serta pengujian kualitas air minum dan makanan hasil produksi pada laboratorium.

- (2) Kepala Dinas Kesehatan atau Pejabat yang ditunjuk oleh Bupati wajib memberikan laporan hasil pengawasan dan pembinaan Depot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, Jasaboga dan Industri Rumah Tangga Pangan kepada Bupati.

#### Pasal 39

- (1) Dalam hal kejadian luar biasa (wabah) dan/atau kejadian keracunan makanan atau minuman sehingga menyebabkan kematian, maka Pemerintah Daerah mengambil langkah-langkah penanggulangan seperlunya.
- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui pengambilan sampel dan spesimen yang diperlukan, kegiatan investigasi dan kegiatan survei lainnya.
- (3) Pemeriksaan sample dan spesimen jasaboga, rumah makan, restoran dan IRTP dilakukan di laboratorium.
- (4) Ketentuan pemeriksaan sample dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan sesuai ketentuan perundang-undangan.

BAB IX  
PERAN SERTA MASYARAKAT

Pasal 40

- (1) Setiap orang berhak untuk berperan serta melakukan pengawasan usaha dan/atau kegiatan Depot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, Jasaboga dan Industri Rumah Tangga Pangan.
- (2) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), berupa pelaporan kepada Pejabat berwenang tentang :
  - a. pelanggaran ketentuan dalam Peraturan Daerah ini; dan
  - b. kejadian yang mengakibatkan orang atau banyak orang jatuh sakit akibat mengkonsumsi air minum dari DAM, mengkonsumsi makanan dan minuman dari Rumah Makan, Restoran, Jasaboga dan IRTP.

Pasal 41

- (1) Dinas Kesehatan wajib segera menindaklanjuti adanya laporan masyarakat.
- (2) Tindak lanjut sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa:
  - a. investigasi tempat usaha dan peralatan yang dipergunakan;
  - b. pengambilan sampel air minum dan makanan hasil produksi dan mengujinya dilaboratorium; dan

c. hal-hal lain yang diperlukan secara wajar dan bertanggungjawab.

BABX  
MASA BERLAKU  
Pasal42

- (1) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi DAM,Rumah Makan, Restoran, dan Jasaboga berlaku selama 3 (tiga) tahun sedangkan SPP-IRT berlaku 5 (lima) tahun dan dapat diperbaharui atau menjadi batal bilamana terjadi pergantian pemilik, pindah lokasi/alamat, tutup dan/atau menyebabkan terjadinya keracunan makanan/wabah DAM,Rumah Makan, Restoran, Jasaboga dan Industri Rumah Tangga Pangan menjadi tidak laik higiene sanitasi.
- (2) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi harus dipasang di dinding yang mudah dilihat oleh petugas dan konsumen.
- (3) Pangan Produksi IRTP yang SPP-IRT telah berakhir masa berlakunya dilarang untuk diedarkan.
- (4) Pengajuan perpanjangan dapat dilaksanakan paling lambat 3 (tiga) bulan sebelum masa berlaku SPP-IRT berakhir.
- (5) Perubahan pemilik/penanggung jawab IRTP termasuk alamat harus dilaporkan kepada Bupati melalui Dinas.

## BAB XI SANKSI ADMINISTRATIF

### Pasal 43

Setiap usaha/kegiatan yang tidak memenuhi kewajiban sebagaimana diatur pada pasal 6, pasal 8 ayat (3) pasal 9, pasal 11 ayat 1, pasal 15, pasal 16, pasal 18 ayat 1 pasal 21, pasal 22 ayat 1 dan ayat 2, pasal 23, pasal 26, pasal 27 ayat 1, pasal 30 ayat 1, pasal 31 ayat 1, pasal 33, pasal 34, pasal 35, pasal 36, pasal 38 ayat 1 dalam Peraturan Daerah ini dapat dikenakan sanksi administrasi dan/atau sanksi berupa :

- a. teguran lisan;
- b. teguran tertulis;
- c. penghentian sementara usaha/kegiatan produksi;
- d. pembekuan izin, atau;
- e. pencabutan izin dan/atau sertifikat;
- f. penarikan pangan produksi IRTP dari peredaran oleh IRTP.

BAB XII  
KETENTUAN PENYIDIKAN

Pasal 44

Penyidikan terhadap pelanggaran peraturan daerah ini dilakukan penyidik pegawai negeri sipil yang pengangkatannya ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan atau oleh penyidik kepolisian Negara Republik Indonesia.

Pasal 45

- (1) Dalam melaksanakan tugas penyidikan, penyidik pegawai negeri sipil, berwenang:
- a. menerima, mencari, mengumpulkan, dan meneliti keterangan atau laporan dari seseorang, berkenaan dengan adanya tindak pidana;
  - b. melakukan tindakan pertama pada saat itu di tempat kejadian dan melakukan pemeriksaan;
  - c. menerima keterangan dan bahan bukti dari orang pribadi atau badan sehubungan dengan tindak pidana;
  - d. melakukan penggeledahan untuk mendapat bahan bukti pembukuan, pencatatan, dan dokumen serta melakukan penyitaan terhadap bahan bukti tersebut;

- e. meminta bantuan tenaga ahli dalam hubungannya dengan pemeriksaan perkara;
  - f. menyuruh berhenti, melarang seseorang meninggalkan ruangan atau tempat pada saat pemeriksaan sedang berlangsung dan memeriksa identitas orang dan/atau dokumen yang dibawa sebagaimana dimaksud pada huruf d;
  - g. memanggil orang untuk didengar keterangannya dan diperiksa sebagai saksi atau tersangka;
  - h. menghentikan penyidikan setelah mendapat petunjuk dari penyidik kepolisian Republik Indonesia (Polri), bahwa tidak terdapat cukup bukti, atau peristiwa tersebut bukan merupakan tindak pidana dan selanjutnya memberitahukan hal tersebut kepada penuntut umum, tersangka atau keluarganya; dan/atau
  - i. melakukan tindakan lain yang menurut hukum dapat dipertanggungjawabkan.
- (2) Penyidik sebagaimana dimaksud pada ayat (1), memberitahukan dimulainya penyidikan dan menyampaikan hasil penyidikan kepada penuntut umum melalui penyidik kepolisian Republik Indonesia, sesuai

dengan ketentuan yang diatur dalam Undang-undang Hukum acara pidana.

### BAB XIII

#### KETENTUAN PIDANA

##### Pasal 46

- (1) Setiap orang yang melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39 ayat (1) diancam pidana kurungan paling lama 3 (tiga) bulan dan denda paling banyak Rp. 50.000.000,- (Lima Puluh Juta Rupiah).
- (2) Selain pidana sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikenakan sanksi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (3) Tindak pidana sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah pelanggaran.
- (4) Hasil denda sebagaimana dimaksud pada ayat (1) disetorkan ke Kas Daerah.

BAB XIV  
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 47

- (1) Pada saat Peraturan Daerah ini mulai berlaku, setiap Depot Air Minum, Rumah Makan, Restoran, Jasaboga dan Industri Rumah Tangga Pangan yang telah memiliki izin usaha atau sudah beroperasi, harus menyesuaikan ketentuan Peraturan Daerah ini. Paling lama dalam jangka waktu 2 (dua) tahun sejak Peraturan Daerah ini diundangkan.
- (2) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dan/atau Rekomendasi yang diterbitkan sebelum ditetapkan Peraturan Daerah ini dan tidak memiliki batas masa berlaku, wajib menyesuaikan ketentuan Peraturan Daerah ini paling lama dalam jangka waktu 2 (dua) tahun sejak Peraturan Daerah ini diundangkan.
- (3) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang diterbitkan sebelum ditetapkan Peraturan Daerah ini, tetap berlaku sampai habis masa berlakunya.

BAB XV  
KETENTUAN PENUTUP  
Pasal48

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan  
Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Daerah Kabupaten Wajo.

Ditetapkan di Sengkang  
pada tanggal 16 Desember 2016

BUPATI WAJO,

TTD

ANDI BURHANUDDIN UNRU

diundangkan di Sengkang  
pada tanggal 16 Desember 2016

SEKRETARIS DAERAH,

TTD

FIRDAUS PERKESI

LEMBARAN DAERAH KABUPATEN WAJO TAHUN 2016 NOMOR 10

NOREG PERATURAN DAERAH KAB. WAJO PROV. SUL-SEL NOMOR  
B.Hk.HAM.10.233.16 TAHUN 2016

PENJELASAN  
ATAS  
PERATURAN DAERAH KABUPATEN WAJO  
NOMOR 10 TAHUN 2016  
TENTANG  
HIGIENE SANITASI DEPOT AIR MINUM, RUMAH MAKAN,  
RESTORAN, JASABOGA DAN INDUSTRI RUMAH TANGGA  
PANGAN

I. UMUM

Di Kabupaten Wajo perkembangan depot air isi ulang berkembang sangat pesat. Air isi ulang ini memang sangat diminati oleh masyarakat di Kabupaten Wajo disamping relative murah dan mudah di dapat apalagi kondisi air sumur masyarakat kurang bagus dan air Perusahaan Daerah Air Minim (PDAM) tidak lagi berjalan normal. Tetapi sangat disayangkan masyarakat kurang begitu peduli dengan kualitas air minum yang dikonsumsi tersebut apa sudah memenuhi standar mutu yang sudah ditetapkan sesuai yang tertuang dalam Keputusan Menteri Kesehatan (Kepmenkes) RI No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang syarat dan pengawasan kualitas air minum yang telah diganti dengan Permenkes Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum yang ditulis lebih ringkas dengan menempatkan detail tata laksana pengawasan kualitas air minum dengan Permenkes tersendiri yaitu Permenkes Nomor 736/Menkes/Per/IV/2010 tentang Tata Laksana Pengawasan Kualitas Air Minum Pengawasan kualitas air minum secara eksternal merupakan pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau

oleh KKP khusus untuk wilayah kerja KKP.1 Pengawasan harus dilakukan dengan intensif agar tidak berdampak dan berisiko pada kesehatan masyarakat yang akan dirasakan dalam jangka panjang apabila ada pelaku usaha yang hanya bertujuan mencari keuntungan tanpa memperhatikan standar yang telah ditetapkan. Berdasarkan The Due Care Theory menyatakan, pelaku usaha mempunyai kewajiban untuk berhati-hati dalam memasyarakatkan produk, baik barang maupun jasa.

Sehingga sangat penting bagi pelaku usaha depot air dalam memenuhi kelengkapan izin usahanya apakah sudah sesuai atau tidak dengan standar yang ada.

Selain Air Minum, Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer dari setiap manusia. Setiap hari manusia makan sebanyak tiga kali, dalam setiap makan manusia mempunyai banyak pilihan jenis dan menu makanan. Tujuan manusia makan bukan hanya sekedar untuk mengatasi rasa lapar namun juga untuk memenuhi kebutuhan zat gizi yang terkandung dalam makanan tersebut. agar untuk menjaga zat gizi dalam makanan tidak hilang perlu diperhatikan pada saat mengolah bahan makanan menjadi suatu makanan yang sehat. Pengolahan bahan makanan dimulai dari pembelian, persiapan, pengolahan dan penyajian makanan. Setiap tahap mempunyai peranan penting agar dapat tersaji makanan yang enak dan sehat.

## II. PASAL DEMI PASAL

### Pasal 1

Cukup jelas.

### Pasal 2

Cukup jelas.

### Pasal 3 : Yang dimaksud dengan :

- a. asas perikemanusiaan adalah pembangunan kesehatan harus dilandasi atas perikemanusiaan yang berdasarkan pada Ketuhanan Yang Maha Esa dengan tidak membedakan golongan dan agama.
- b. asas perikeadilan adalah penyelenggaraan kesehatan harus dapat memberikan pelayanan yang adil dan merata kepada semua lapisan masyarakat dengan pembiayaan yang terjangkau.
- c. asas manfaat adalah bahwa pembangunan kesehatan harus memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi kemanusiaan dan perikehidupan yang sehat bagi setiap warga negara.
- d. asas perlindungan adalah bahwa pembangunan kesehatan harus dapat memberikan perlindungan dan kepastian hukum kepada pemberi dan penerima pelayanan kesehatan.

### 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.