



BUPATI TRENGGALEK
SALINAN
PERATURAN DAERAH KABUPATEN TRENGGALEK
NOMOR 10 TAHUN 2013
TENTANG
PENYELENGGARAAN RUMAH POTONG HEWAN DAN
UNIT PENANGANAN DAGING

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI TRENGGALEK,

- Menimbang :
- a. bahwa kegiatan pemotongan hewan mempunyai resiko penyebaran dan/atau penularan penyakit hewan menular termasuk penyakit zoonotik atau penyakit yang ditularkan melalui daging (*meat born disease*) yang mengancam kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan;
 - b. bahwa dalam rangka menjamin kualitas hasil pemotongan hewan perlu disediakan fasilitas dan pelayanan pemotongan hewan;
 - c. bahwa pengaturan mengenai Rumah Potong Hewan sebagaimana diatur dalam Peraturan Daerah Kabupaten Daerah Tingkat II Trenggalek Nomor 11 Tahun 1998 tentang Retribusi Pemeriksaan dan Pemotongan Hewan, Pemeriksaan Daging yang Akan Dijual dan Pemakaian Tempat Pemotongan Hewan dalam Kabupaten Daerah Tingkat II Trenggalek sudah tidak sesuai dengan Peraturan Perundang-undangan dan perkembangan saat ini sehingga perlu diganti;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c perlu menetapkan Peraturan Daerah tentang Penyelenggaraan Rumah Potong Hewan dan Unit Penanganan Daging;

- Mengingat :
1. Pasal 18 ayat (6) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
 2. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-daerah Kabupaten dalam Lingkungan Provinsi Jawa Timur (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1950 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 90) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1965 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1965 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 2730);
 3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1981 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3209);
 4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
 5. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844);
 6. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2004 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pemerintah Pusat dan Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 126, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4438);

7. 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);
8. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5038);
9. 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);
10. 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);
11. Peraturan Pemerintah Nomor 79 Tahun 2005 tentang Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 165, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4593);
12. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi, dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4737);
13. 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);

14. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*);
15. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 53 Tahun 2011 tentang Pembentukan Produk Hukum Daerah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 694);
16. Peraturan Daerah Kabupaten Trenggalek Nomor 22 Tahun 2011 tentang Organisasi dan Tata Kerja Perangkat Daerah Kabupaten Trenggalek (Lembaran Daerah Kabupaten Trenggalek Tahun 2011 Nomor 1 Seri D);
17. Peraturan Daerah Kabupaten Trenggalek Nomor 17 Tahun 2012 tentang Penyidik Pegawai Negeri Sipil (Lembaran Daerah Kabupaten Trenggalek Tahun 2012 Nomor Seri E, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Trenggalek Nomor 16);

**Dengan Persetujuan Bersama
DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH
KABUPATEN TRENGGALEK
dan
BUPATI TRENGGALEK**

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN DAERAH TENTANG PENYELENGGARAAN RUMAH POTONG HEWAN DAN UNIT PENANGANAN DAGING.

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kabupaten Trenggalek.
2. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Kabupaten Trenggalek.
3. Bupati adalah Bupati Trenggalek.

4. Dewan Perwakilan Rakyat Daerah, yang selanjutnya disingkat DPRD, adalah Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten Trenggalek.
5. Dinas Peternakan, yang selanjutnya disebut Dinas, adalah Dinas Peternakan Kabupaten Trenggalek.
6. Rumah Potong Hewan, yang selanjutnya disingkat RPH, adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum.
7. Unit Penanganan Daging (*meat cutting plant*), yang selanjutnya disingkat UPD, adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat untuk melakukan pembagian karkas, pemisahan daging dari tulang, dan pemotongan daging sesuai topografi karkas untuk menghasilkan daging untuk konsumsi masyarakat umum.
8. Dokter Hewan Berwenang adalah dokter hewan pemerintah yang ditunjuk oleh Bupati untuk melakukan pengawasan di bidang kesehatan masyarakat veteriner di Rumah Potong Hewan dan/atau Unit Penanganan Daging.
9. Dokter hewan penanggung jawab teknis adalah dokter hewan yang ditunjuk oleh Manajemen Rumah Potong Hewan dan/atau Unit Penanganan Daging berdasarkan rekomendasi dari Bupati yang bertanggung jawab dalam pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem* serta pengawasan di bidang kesehatan masyarakat veteriner di Rumah Potong Hewan dan/atau Unit Penanganan Daging.
10. 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.
11. Betina Produktif adalah betina yang melahirkan kurang dari 5 (lima) kali atau berumur dibawah 8 (delapan) tahun atau betina yang berdasarkan hasil pemeriksaan reproduksi dokter hewan atau petugas teknis yang ditunjuk di bawah pengawasan dokter hewan dinyatakan memiliki organ reproduksi normal serta dapat berfungsi optimal sebagai induk.

12. Hewan potong adalah hewan untuk keperluan dipotong yaitu sapi, kerbau, kambing, domba, yang dagingnya untuk dikonsumsi.
13. Pemotongan hewan adalah serangkaian kegiatan di Rumah Potong Hewan yang meliputi penerimaan hewan, pengistirahatan, pemeriksaan kesehatan hewan sebelum dipotong, pemotongan/penyembelihan, pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan dipotong, dengan memperhatikan higiene dan sanitasi, kesejahteraan hewan, serta kehalalan bagi yang dipersyaratkan.
14. Pemotongan darurat adalah pemotongan ternak yang terpaksa harus segera dilakukan baik di dalam maupun di luar Rumah Potong Hewan.
15. Pemeriksaan *ante-mortem* (*ante-mortem inspection*) adalah pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum dipotong yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang (dokter hewan atau paramedik veteriner dibawah pengawasan dokter hewan).
16. Pemeriksaan *post-mortem* (*post-mortem inspection*) adalah pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah dipotong yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang (dokter hewan).
17. Pemingsanan adalah tehnik yang digunakan sebelum hewan disembelih ternak dipingsankan terlebih dahulu dengan berbagai metode.
18. Penanganan daging hewan adalah kegiatan yang meliputi pelayuan, pembagian karkas, pembagian potongan daging, pembekuan, pendinginan, pengangkutan, penyimpanan dan kegiatan lain untuk penjualan daging.
19. Daging adalah bagian dari otot skeletal karkas yang lazim, aman, dan layak dikonsumsi oleh manusia, terdiri atas potongan daging bertulang dan daging tanpa tulang, dapat berupa daging segar hangat, segar dingin (*chilled*) atau karkas beku (*frozen*).

20. Karkas adalah bagian dari tubuh ternak ruminansia sehat yang telah disembelih secara halal, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), segar dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*).
21. Karkas atau daging segar beku (*frozen*) adalah karkas atau daging yang sudah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperatur internal karkas atau daging minimum minus18°C.
22. Karkas atau daging segar dingin (*chilled*) adalah karkas atau daging yang mengalami proses pendinginan setelah penyembelihan sehingga temperatur bagian dalam karkas atau daging antara 0°C dan 4°C.
23. Jeroan (*edible offal*) adalah isi rongga perut dan rongga dada dari ternak ruminansia yang disembelih secara halal dan benar sehingga aman, lazim, dan layak dikonsumsi oleh manusia dapat berupa jeroan dingin atau beku.
24. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.
25. Insinerator adalah teknologi pengolahan sampah yang melibatkan pembakaran bahan organik.
26. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner, yang selanjutnya disingkat NKV, adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan.
27. Organoleptik adalah kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui rasa dan bau (kadang-kadang termasuk penampakan) dari suatu produk makanan, minuman, obat dan produk lain.
28. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.
27. Desinfeksi adalah penerapan bahan kimia dan/atau tindakan fisik untuk mengurangi/menghilangkan mikroorganisme.

28. Daerah kotor adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang tinggi.
29. Daerah bersih adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah.
30. Kandang penampung adalah kandang yang digunakan untuk menampung hewan potong sebelum pemotongan dan tempat dilakukannya pemeriksaan *ante-mortem*.
31. Kandang isolasi adalah kandang yang digunakan untuk mengisolasi hewan potong yang ditunda pemotongannya karena menderita atau dicurigai menderita penyakit tertentu.
32. Zoonosis adalah penyakit yang dapat menular dari hewan kepada manusia atau sebaliknya.
33. Otoritas Veteriner adalah kelembagaan pemerintah dan/atau kelembagaan yang dibentuk pemerintah untuk mengambil keputusan tertinggi yang bersifat teknis kesehatan hewan dengan melibatkan keprofesionalan dokter hewan dan dengan mengerahkan semua lini kemampuan profesi mulai dari mengidentifikasi masalah, menentukan kebijakan, mengkoordinasikan pelaksana kebijakan, sampai dengan mengendalikan teknis operasional di lapangan.
34. Kesehatan masyarakat veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
35. Kesejahteraan hewan adalah segala urusan yang berhubungan dengan keadaan fisik dan mental hewan menurut ukuran perilaku alami hewan yang perlu diterapkan dan ditegakkan untuk melindungi hewan dari perlakuan setiap orang yang tidak layak terhadap hewan yang dimanfaatkan manusia.
36. Halal adalah suatu kondisi produk hewan atau tindakan yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
37. Bencana alam adalah peristiwa atau rangkaian peristiwa karena perubahan iklim global, gempa bumi, banjir, tsunami, kekeringan, dan/atau gunung meletus yang mengakibatkan kerugian bagi peternak.

38. Pengawasan adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin dan memelihara penyelenggaraan kesehatan masyarakat veteriner yang terkendali.
39. Peredaran produk hewan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran produk hewan yang diproduksi di dalam negeri atau asal pemasukan dari luar negeri kepada masyarakat, untuk tujuan komersial dan nonkomersial.

BAB II
RUANG LINGKUP
Pasal 2

Ruang lingkup Peraturan Daerah ini meliputi:

- a. RPH;
- b. UPD;
- c. persyaratan higiene dan sanitasi;
- d. Sumber Daya Manusia;
- e. Izin Mendirikan RPH dan/atau UPD;
- f. Izin Usaha Pemotongan Hewan dan/atau Penanganan Daging;
- g. pelayanan teknis; dan
- h. pemotongan di luar RPH.

BAB III
RPH
Bagian Kesatu
Umum
Pasal 3

(1) Pemotongan hewan yang dagingnya diedarkan harus:

- a. dilakukan di RPH; dan
- b. mengikuti cara penyembelihan yang memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.

- (2) Dalam rangka menjamin ketenteraman batin masyarakat, pemotongan hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b harus memperhatikan kaidah agama dan unsur kepercayaan yang dianut masyarakat.
- (3) Ketentuan mengenai pemotongan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dikecualikan bagi pemotongan untuk kepentingan hari besar keagamaan, upacara adat, dan pemotongan darurat.

Pasal 4

RPH merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal serta berfungsi sebagai sarana untuk melaksanakan:

- a. pemotongan hewan secara benar sesuai dengan persyaratan kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan, dan syariah agama;
- b. pemeriksaan *ante-mortem* dan pemeriksaan *post-mortem* untuk mencegah penularan penyakit zoonosis ke manusia;
- c. pemantauan dan surveilans penyakit hewan dan zoonosis yang ditemukan pada pemeriksaan *ante-mortem* dan pemeriksaan *post-mortem* guna pencegahan, pengendalian, dan pemberantasan penyakit hewan menular dan zoonosis.

Pasal 5

- (1) Pemeriksaan *ante-mortem* sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b 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.

(3) Hewan potong yang telah diperiksa kesehatannya diberi tanda:

- a. "SL" untuk hewan potong yang sehat dan layak untuk dipotong; dan
- b. "TSL" untuk hewan potong yang tidak sehat dan/atau tidak layak untuk dipotong.

Pasal 6

(1) Pemeriksaan *post-mortem* sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b dilakukan dengan cara inspeksi, palpasi, dan insisi.

(2) Hasil pemeriksaan 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 (2) dinyatakan tidak aman dan tidak layak dikonsumsi wajib dimusnahkan di RPH.

Bagian Kedua

Persyaratan RPH

Pasal 7

(1) RPH dapat diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah atau swasta.

(2) Untuk mendirikan RPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis.

(3) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) paling sedikit terdiri dari:

- a. identitas pemohon;
- b. Izin Mendirikan Bangunan;
- c. Izin Gangguan; dan
- d. Izin Usaha.

- (4) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf d dikecualikan bagi RPH yang diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah.
- (5) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (2) meliputi:
 - a. lokasi;
 - b. sarana pendukung;
 - c. konstruksi dasar dan desain bangunan; dan
 - d. peralatan.

Paragraf 1
Persyaratan Lokasi
Pasal 8

- (1) Lokasi RPH harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang Wilayah dan Rencana Detail Tata Ruang.
- (2) Lokasi RPH harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:
 - a. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
 - b. tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan;
 - c. letaknya lebih rendah dari permukiman;
 - d. mempunyai akses air bersih yang cukup untuk pelaksanaan pemotongan hewan, kegiatan pembersihan dan desinfeksi;
 - e. tidak berada dekat industri logam dan kimia;
 - f. tidak berada dekat fasilitas kesehatan, tempat ibadah dan sekolah;
 - g. mempunyai lahan yang cukup untuk pengembangan RPH; dan
 - h. terpisah secara fisik dari lokasi kompleks RPH babi.

Paragraf 2
Persyaratan Sarana Pendukung
Pasal 9

RPH harus dilengkapi dengan sarana pendukung paling sedikit meliputi:

- a. akses jalan yang layak menuju RPH yang dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan dan kendaraan pengangkut daging;
- b. sumber air yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah cukup, paling sedikit 1.000 (seribu) liter/ekor/hari;
- c. sumber tenaga listrik yang cukup dan tersedia terus menerus; dan
- d. fasilitas penanganan limbah padat dan cair.

Paragraf 3

Persyaratan Konstruksi Dasar dan Desain Bangunan

Pasal 10

- (1) Kompleks RPH harus dipagar dan harus memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.
- (2) Bangunan dan tata letak dalam kompleks RPH paling sedikit meliputi:
 - a. bangunan utama;
 - b. area penurunan hewan (*unloading*) dan kandang penampungan/kandang istirahat hewan;
 - c. kandang penampungan khusus ternak ruminansia betina produktif;
 - d. kandang isolasi;
 - e. ruang pelayuan berpendingin (*chilling room*);
 - f. area pemuatan (*loading*) karkas/daging;
 - g. kantor/ruang administrasi;
 - h. ruang Dokter Hewan;
 - i. kantin dan mushola;
 - j. ruang istirahat karyawan dan tempat penyimpanan barang pribadi (*locker*)/ruang ganti pakaian;
 - k. kamar mandi dan WC;
 - l. fasilitas pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan atau insinerator;
 - m. sarana penanganan limbah; dan
 - n. rumah jaga.

- (3) Dalam kompleks RPH yang menghasilkan produk akhir daging segar dingin (*chilled*) atau beku (*frozen*) harus dilengkapi dengan:
- a. ruang pelepasan daging (*deboning room*) dan pemotongan daging (*cutting room*);
 - b. ruang pengemasan daging (*wrapping and packing*);
 - c. fasilitas alat pelayuan berpendingin (*chiller*);
 - d. fasilitas alat pembeku (*freezer dan blast freezer*); dan
 - e. gudang dingin (*cold storage*).
- (4) RPH berorientasi ekspor dilengkapi dengan laboratorium yang memenuhi standar.

Pasal 11

- (1) Bangunan utama RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf a harus memiliki daerah kotor yang terpisah secara fisik dari daerah bersih.
- (2) Daerah kotor sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
- a. area pemingsanan atau perebahan hewan, area pemotongan dan area pengeluaran darah;
 - b. area penyelesaian proses penyembelihan (pemisahan kepala, semua kaki sampai *metatarsus* dan *metakarpus*, pengulitan, pengeluaran isi dada dan isi perut);
 - c. ruang untuk jeroan hijau;
 - d. ruang untuk jeroan merah;
 - e. ruang untuk kepala dan kaki;
 - f. ruang untuk kulit; dan
 - g. pengeluaran (*loading*) jeroan.
- (3) Daerah bersih sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi area untuk:
- a. pemeriksaan *post-mortem*;
 - b. penimbangan karkas; dan
 - c. pengeluaran (*loading*) karkas atau daging.

Pasal 12

Desain dan konstruksi dasar seluruh bangunan dan peralatan RPH harus dapat memfasilitasi penerapan cara produksi yang baik dan mencegah terjadinya kontaminasi.

Pasal 13

Bangunan utama RPH harus memenuhi persyaratan:

- a. tata ruang didesain sedemikian rupa agar searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup, sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan baik dan higienis dan besarnya ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan;
- b. adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara daerah bersih dan daerah kotor;
- c. memiliki area dan fasilitas khusus untuk melaksanakan pemeriksaan *post-mortem*;
- d. lampu penerangan harus mempunyai pelindung, mudah dibersihkan, dan mempunyai intensitas cahaya 540 (lima ratus empat puluh) luks untuk area pemeriksaan *post-mortem* dan 220 (dua ratus dua puluh) luks untuk area pengerjaan proses pemotongan;
- e. dinding bagian dalam berwarna terang dan paling sedikit setinggi 3 (tiga) meter terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas;
- f. dinding bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang;
- g. lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan landai ke arah saluran pembuangan;
- h. permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang, jika lantai terbuat dari ubin, maka jarak

antar ubin diatur sedekat mungkin dan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air;

- i. lubang ke arah saluran pembuangan pada permukaan lantai dilengkapi dengan penyaring;
- j. sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm (tujuh puluh lima mili meter);
- k. sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm (dua puluh lima mili meter);
- l. di daerah pemotongan dan pengeluaran darah harus didesain agar darah dapat tertampung;
- m. langit-langit didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan, harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan, tidak ada lubang atau celah terbuka pada langit-langit;
- n. ventilasi pintu dan jendela harus dilengkapi dengan kawat kasa untuk mencegah masuknya serangga atau dengan menggunakan metode pencegahan serangga lainnya;
- o. konstruksi bangunan harus dirancang sedemikian rupa sehingga mencegah tikus atau rodensia, serangga, dan burung masuk dan bersarang dalam bangunan;
- p. pertukaran udara dalam bangunan harus baik;
- q. kusen pintu dan jendela, serta bahan daun pintu dan jendela tidak terbuat dari kayu, dibuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, tahan benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus dapat menahan agar tikus atau rodensia tidak dapat masuk; dan
- r. kusen pintu dan jendela bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang.

Pasal 14

- (1) Area penurunan hewan (*unloading*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf b harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. dilengkapi dengan fasilitas untuk menurunkan hewan (*unloading*) dari atas kendaraan angkut hewan yang didesain sedemikian rupa sehingga hewan tidak cedera akibat melompat atau tergelincir;
 - b. ketinggian tempat penurunan/penaikan hewan harus disesuaikan dengan ketinggian kendaraan angkut hewan;
 - c. lantai sejak dari tempat penurunan hewan sampai kandang penampungan harus tidak licin dan dapat meminimalisir terjadinya kecelakaan; dan
 - d. harus memenuhi aspek kesejahteraan hewan.
- (2) Kandang penampungan dan istirahat hewan harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:
 - a. bangunan kandang penampungan sementara atau kandang istirahat paling sedikit berjarak 10 (sepuluh) meter dari bangunan utama;
 - b. memiliki daya tampung 1,5 (satu koma lima) kali dari rata-rata jumlah pemotongan hewan setiap hari;
 - c. ventilasi dan penerangan harus baik;
 - d. tersedia tempat air minum untuk hewan potong yang didesain landai ke arah saluran pembuangan sehingga mudah dibersihkan;
 - e. lantai terbuat dari bahan yang kuat (tahan terhadap benturan keras), kedap air, tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi;
 - f. saluran pembuangan didesain sehingga aliran pembuangan dapat mengalir lancar;
 - g. atap terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan;
 - h. terdapat jalur penggiringan hewan (*gang way*) dari kandang menuju tempat penyembelihan, dilengkapi dengan pagar yang kuat di kedua sisinya dan lebarnya hanya cukup

untuk satu ekor sehingga hewan tidak dapat kembali ke kandang; dan

- i. jalur penggiringan hewan yang berhubungan langsung dengan bangunan utama didesain sehingga tidak terjadi kontras warna dan cahaya yang dapat menyebabkan hewan yang akan dipotong menjadi stres dan takut.

Pasal 15

- (1) Untuk melindungi populasi hewan ruminansia betina produktif, harus dilakukan pencegahan pemotongan hewan ruminansia betina produktif di RPH.
- (2) Ternak ruminansia betina yang berdasarkan pemeriksaan *ante-mortem* sebagai hewan betina produktif harus ditampung dalam kandang khusus yang memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:
 - a. kandang penampung hewan ruminansia betina produktif dapat merupakan kandang penampung yang terpisah atau merupakan bagian kandang penampungan hewan, tetapi memiliki batas yang jelas;
 - b. fungsi kandang penampungan untuk menampung hewan ruminansia betina produktif hasil seleksi hewan yang akan dipotong di RPH, sekaligus sebagai tempat isolasi untuk hewan yang tidak boleh dipotong;
 - c. syarat kandang penampungan hewan ruminansia betina produktif harus sama dengan syarat kandang penampungan hewan; dan
 - d. dilengkapi dengan kandang jepit untuk pemeriksaan status reproduksi.

Pasal 16

Kandang isolasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf d harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. terletak pada jarak terjauh dari kandang penampung dan bangunan utama, serta dibangun di bagian yang lebih rendah dari bangunan lain;
- b. memiliki ventilasi dan penerangan yang baik;
- c. dilengkapi dengan tempat air minum yang didesain landai ke arah saluran pembuangan sehingga mudah dibersihkan;
- d. lantai terbuat dari bahan yang kuat (tahan terhadap benturan keras), kedap air, tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi;
- e. saluran pembuangan didesain sehingga aliran pembuangan dapat mengalir lancar; dan
- f. atap terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan.

Pasal 17

Ruang pelayuan berpendingin (*chilling room*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf e harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. ruang pendingin/pelayuan terletak di daerah bersih;
- b. besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah karkas yang dihasilkan dengan mempertimbangkan jarak antar karkas paling sedikit 10 cm (sepuluh senti meter), jarak antara karkas dengan dinding paling sedikit 30 cm (tiga puluh senti meter), jarak antara karkas dengan lantai paling sedikit 50 cm (lima puluh senti meter), dan jarak antar baris paling sedikit 1 m (satu meter);
- c. konstruksi bangunan harus memenuhi persyaratan:
 - 1) tinggi dinding pada tempat proses pemotongan dan pengerjaan karkas paling sedikit 3 (tiga) meter; dan
 - 2) dinding bagian dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas;
 - 3) lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah

- dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas;
- 4) lantai tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan;
 - 5) sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm (tujuh puluh lima mili meter);
 - 6) sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm (dua puluh lima mili meter);
 - 7) langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan; dan
 - 8) intensitas cahaya dalam ruang 220 (dua ratus dua puluh) luks;
- d. bangunan dan tata letak pendingin/pelayuan harus mengikuti persyaratan seperti bangunan utama;
 - e. ruang didesain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pendingin/pelayuan;
 - f. ruang dilengkapi dengan alat penggantung karkas yang didesain agar karkas tidak menyentuh lantai dan dinding;
 - g. ruang mempunyai fasilitas pendingin dengan suhu ruang minus 4° C (empat derajat Celcius) sampai 4° C (empat derajat Celcius), kelembaban relatif 85% (delapan puluh lima per seratus) sampai dengan 90% (sembilan puluh per seratus) dengan kecepatan udara 1 (satu) sampai 4 (empat) meter per detik;
 - h. suhu ruang dapat menjamin agar suhu bagian dalam daging paling tinggi 8° C (delapan derajat Celcius); dan
 - i. suhu ruang dapat menjamin agar suhu bagian dalam jeroan paling tinggi 4° C (empat derajat Celcius).

Pasal 18

Area pemuatan (*loading*) karkas dan/atau daging sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf f ke dalam kendaraan

angkut karkas dan/atau daging harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi silang pada karkas dan/atau daging;
- b. ketinggian lantai harus disesuaikan dengan ketinggian kendaraan angkut karkas dan/atau daging;
- c. dilengkapi dengan fasilitas pengendalian serangga, seperti pemasangan lem serangga; dan
- d. memiliki fasilitas pencucian tangan.

Pasal 19

Kantor/ruang administrasi dan ruang Dokter Hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf g dan huruf h harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. memiliki ventilasi dan penerangan yang baik;
- b. luas kantor/ruang administrasi disesuaikan dengan jumlah karyawan, didesain untuk keselamatan dan kenyamanan kerja, serta dilengkapi dengan ruang pertemuan; dan
- c. ruang Dokter Hewan harus terpisah dengan kantor/ruang administrasi.

Pasal 20

Kantin dan mushola sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf i harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. memiliki ventilasi dan penerangan yang baik;
- b. luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan; dan
- c. kantin didesain agar mudah dibersihkan, dirawat dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

Pasal 21

Ruang istirahat karyawan dan tempat penyimpanan barang pribadi/ruang ganti pakaian (*locker*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf j harus memenuhi persyaratan:

- a. memiliki ventilasi dan penerangan yang baik;
- b. terletak dibagian masuk karyawan atau pengunjung;
- c. tempat istirahat karyawan harus dilengkapi dengan lemari untuk setiap karyawan yang dilengkapi kunci untuk menyimpan barang-barang pribadi; dan
- d. tempat penyimpanan barang pribadi/ruang ganti pakaian (*locker*) untuk pekerja ruang kotor harus terpisah dari tempat penyimpanan barang pribadi/ruang ganti pakaian (*locker*) pekerja ruang bersih.

Pasal 22

Kamar mandi dan WC sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf k harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. memiliki ventilasi dan penerangan yang baik;
- b. masing-masing daerah kotor dan daerah bersih memiliki paling sedikit 1 (satu) unit kamar mandi dan WC;
- c. saluran pembuangan dari kamar mandi dan WC dibuat khusus ke arah "*septic tank*", terpisah dari saluran pembuangan limbah proses pemotongan;
- d. dinding bagian dalam dan lantai harus terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, mudah dirawat serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi;
- e. jumlah kamar mandi dan WC disesuaikan dengan jumlah karyawan, paling sedikit 1 (satu) unit untuk 25 (dua puluh lima) karyawan.

Pasal 23

Fasilitas pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan atau insinerator sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf l harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. dibangun dekat dengan kandang isolasi;

- b. dapat memusnahkan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan secara efektif tanpa menimbulkan pencemaran lingkungan; dan
- c. didesain agar mudah diawasi dan mudah dirawat serta memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

Pasal 24

Sarana penanganan limbah sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf m harus memenuhi persyaratan:

- a. memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan;
- b. didesain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan; dan
- c. sesuai dengan rekomendasi upaya pengelolaan lingkungan (UKL) dari instansi yang membidangi fungsi kesehatan lingkungan.

Pasal 25

Rumah jaga sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) huruf n harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. dibangun masing-masing di pintu masuk dan di pintu ke luar kompleks RPH;
- b. memiliki ventilasi dan penerangan yang baik;
- c. atap terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik dan dapat melindungi petugas dari panas dan hujan; dan
- d. didesain agar memenuhi persyaratan keamanan dan keselamatan kerja, serta memungkinkan petugas jaga dapat mengawasi dengan leluasa keadaan di sekitar RPH dari dalam rumah jaga.

Pasal 26

Ruang pelepasan daging (*deboning room*) dan pembagian/pemotongan daging (*cutting room*) sebagaimana

dimaksud dalam Pasal 10 ayat (3) huruf a, harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. desain dan konstruksi dasar ruang pelepasan daging dan ruang pembagian/pemotongan daging harus dapat memfasilitasi proses pembersihan dan desinfeksi dengan efektif;
- b. memiliki ventilasi dan penerangan yang cukup;
- c. didesain untuk dapat mencegah masuk dan bersarangnya serangga, burung, rodensia, dan binatang pengganggu lainnya di dalam ruang produksi;
- d. lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, tidak berlubang, tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, tidak mudah mengelupas, serta apabila lantai terbuat dari ubin, maka jarak antar ubin diatur sedekat mungkin dan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air;
- e. dinding terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, memiliki insulasi yang baik, dan berwarna terang, dan dinding bagian dalam dilapisi bahan kedap air setinggi minimal 3 (tiga) meter dengan permukaan rata, tidak ada celah/lubang, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas;
- f. dinding bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang;
- g. sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm (tujuh puluh lima mili meter), dan sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm (dua puluh lima mili meter);
- h. langit-langit harus dibuat sedemikian rupa untuk mencegah terjadinya akumulasi debu dan kotoran, meminimalisir terjadinya kondensasi, pertumbuhan jamur, dan terjadinya keretakan, serta mudah dibersihkan;
- i. jendela dan ventilasi harus didesain untuk menghindari terjadinya akumulasi debu dan kotoran, mudah dibersihkan dan selalu terawat dengan baik;

- j. kusen pintu dan jendela, serta bahan daun pintu dan jendela tidak terbuat dari kayu, dibuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, tahan benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus dapat menahan agar tikus atau rodensia tidak dapat masuk;
- k. kusen pintu dan jendela bagian dalam harus rata dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang;
- l. pintu dilengkapi dengan tirai plastik untuk mencegah terjadinya variasi temperatur dan didesain dapat menutup secara otomatis; dan
- m. selama proses produksi berlangsung temperatur ruangan harus dipertahankan kurang dari sama dengan 15° C (lima belas derajat Celcius).

Pasal 27

Desain dan konstruksi dasar ruang pengemasan daging harus sama dengan persyaratan desain dan konstruksi dasar ruang pelepasan dan pembagian/pemotongan daging sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26.

Pasal 28

Desain dan konstruksi dasar ruang pembekuan cepat (*blast freezer*) harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. kapasitas ruangan disesuaikan dengan jumlah produk yang akan dibekukan;
- b. desain dan konstruksi dasar ruang pembekuan cepat harus sama dengan persyaratan desain dan konstruksi dasar ruang pelepasan dan pembagian/pemotongan daging sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26;
- c. ruang didesain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pembeku; dan
- d. ruang dilengkapi dengan alat pendingin yang memiliki kipas (*blast freezer*) yang mampu mencapai dan mempertahankan

temperatur ruangan di bawah 18° C (delapan belas derajat Celcius) dengan kecepatan udara minimum 2 (dua) meter per detik.

Pasal 29

Ruang penyimpanan beku (*cold storage*) harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. kapasitas ruang disesuaikan dengan jumlah produk beku yang disimpan;
- b. desain dan konstruksi dasar ruang penyimpanan beku harus sama dengan persyaratan desain dan konstruksi dasar ruang pelepasan dan pembagian/pemotongan daging sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26;
- c. ruang didesain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang penyimpanan beku;
- d. dilengkapi dengan fasilitas pendingin sebagai berikut:
 - 1) memiliki ruang penyimpanan berpendingin yang mampu mencapai dan mempertahankan secara konstan temperatur daging pada 4° C (empat derajat Celcius) hingga minus 4° C (*chilled meat*); minus 2° C hingga minus 8° C (*frozen meat*); atau kurang dari sama dengan minus 18° C (*deep frozen*), serta kapasitas ruangan harus mempertimbangkan sirkulasi udara dapat bergerak bebas; dan
 - 2) ruang penyimpanan berpendingin dilengkapi dengan termometer atau alat penunjuk (*display*) suhu yang diletakkan pada tempat yang mudah dilihat.

Pasal 30

- (1) RPH berorientasi ekspor harus mempunyai fasilitas laboratorium untuk pelaksanaan pemeriksaan dan pengujian produk, peralatan, air, petugas dan lingkungan produksi yang diperlukan dalam rangka monitoring penerapan praktek higiene di RPH.

- (2) RPH berorientasi ekspor sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan RPH yang telah memperoleh Sertifikat NKV Level I.
- (3) Jenis pemeriksaan dan pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi pemeriksaan *organoleptik*, pengujian kimiawi sederhana, seperti uji awal pembusukan daging dan uji kesempurnaan pengeluaran darah, pengujian cemaran mikroba seperti *Total Plate Count (TPC)*, *Coliform*, *E. coli*, *Staphylococcus sp.*, *Salmonella sp.*, serta pengujian parasit.
- (4) Laboratorium sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:
 - a. letak laboratorium berdekatan dengan ruang dokter hewan;
 - b. tata ruang dan peralatan laboratorium harus mempertimbangkan faktor keselamatan dan kenyamanan kerja;
 - c. konstruksi lantai, dinding dan langit-langit harus memenuhi persyaratan paling sedikit tertutup dengan enamel berkualitas baik atau dengan cat epoksi, ataupun bahan lainnya yang memiliki permukaan yang halus, kedap air, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah perawatannya;
 - d. penerangan dalam laboratorium memiliki intensitas cahaya 540 (lima ratus empat puluh) luks dan dilengkapi dengan lampu berpelindung;
 - e. ventilasi di dalam ruang harus baik, dilengkapi dengan alat pendingin ruangan untuk mengurangi jumlah partikel yang terdapat dalam udara dan untuk meminimalkan kemungkinan terjadinya variasi temperatur;
 - f. untuk keselamatan kerja petugas, laboratorium dilengkapi dengan alat pemadam kebakaran, alarm (tanda bahaya) dan sarana P3K;
 - g. memiliki ruang dan fasilitas khusus masing-masing untuk penyimpanan sampel, peralatan dan media; dan
 - h. dilengkapi dengan sarana pencuci tangan.

Paragraf 4
Persyaratan Peralatan
Pasal 31

- (1) Seluruh peralatan pendukung dan penunjang di RPH harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
- (2) Seluruh peralatan dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak boleh terbuat dari kayu dan bahan-bahan yang bersifat toksik, misalnya seng, *polyvinyl chloride*/PVC tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
- (3) Seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau korosif (terbuat dari *stainless steel* atau logam yang digalvanisasi), kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi serta mudah dirawat.
- (4) Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus aman untuk pangan (*food grade*).
- (5) Sarana pencucian tangan harus didesain sedemikian rupa sehingga tidak kontak dengan telapak tangan, dilengkapi dengan fasilitas seperti sabun cair dan pengering, dan apabila menggunakan *tissue* harus tersedia tempat sampah.
- (6) Peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan harus tersedia dalam jumlah cukup sehingga proses pembersihan dan desinfeksi bangunan dan peralatan dapat dilakukan secara baik dan efektif.
- (7) Bangunan utama paling sedikit harus dilengkapi dengan:
 - a. alat untuk memfiksasi hewan (*Restraining box*);
 - b. alat untuk menempatkan hewan setelah disembelih (*Cradle*);
 - c. alat pengerek karkas (*Hoist*);
 - d. rel dan alat penggantung karkas yang didesain agar karkas tidak menyentuh lantai dan dinding;
 - e. fasilitas dan peralatan pemeriksaan *post-mortem*, meliputi:
 - 1) meja pemeriksaan hati, paru, limpa dan jantung;
 - 2) alat penggantung kepala;
 - f. peralatan untuk kegiatan pembersihan dan desinfeksi; dan

- g. timbangan hewan, karkas dan daging.
- (8) Ruang jeroan paling sedikit harus dilengkapi dengan fasilitas dan peralatan untuk:
- a. mengeluarkan isi jeroan;
 - b. mencuci jeroan; dan
 - c. menangani dan memproses jeroan.
- (9) Ruang pelepasan daging dan pemotongan karkas dan/atau daging paling sedikit dilengkapi dengan:
- a. meja *stainless steel*;
 - b. talenan dari bahan *polivinyll*;
 - c. mesin gergaji karkas dan/atau daging (*bone saw electric*);
 - d. mesin pengiris daging (*slicer*);
 - e. mesin penggiling daging (*mincer/grinder*);
 - f. pisau yang terdiri dari pisau *trimming* dan pisau *cutting*;
 - g. fasilitas untuk mensterilkan pisau yang dilengkapi dengan air panas; dan
 - h. *metal detector*.
- (10) Untuk mendukung pelaksanaan pengawasan kesehatan masyarakat veteriner di RPH, dokter hewan penanggung jawab di RPH dan/atau petugas pemeriksa harus disediakan peralatan paling sedikit terdiri dari:
- a. pakaian pelindung diri;
 - b. pisau yang tajam dan pengasah pisau; dan
 - c. stempel karkas.
- (11) Perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan meliputi pakaian kerja khusus, apron plastik, tutup kepala dan sepatu *boot* yang harus disediakan paling sedikit 2 (dua) set untuk setiap pekerja.
- (12) Pada setiap pintu masuk bangunan utama, harus dilengkapi dengan peralatan untuk mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, desinfektan, desinfeksi kaki (*foot dip*) dan sikat sepatu, dengan jumlah disesuaikan dengan jumlah pekerja.
- (13) Peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan harus tersedia dalam jumlah cukup agar dapat dipastikan bahwa seluruh proses pembersihan dan desinfeksi dapat dilakukan secara baik dan efektif.

Pasal 32

Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan administratif maupun teknis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 diatur dengan Peraturan Bupati.

BAB IV

UPD

Pasal 33

- (1) UPD dapat diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah atau swasta.
- (2) UPD sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis.
- (3) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) paling sedikit terdiri dari:
 - a. identitas pemohon;
 - b. Izin Mendirikan Bangunan;
 - c. Izin Gangguan; dan
 - d. Izin Usaha.
- (4) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf d dikecualikan bagi UPD yang diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah.
- (4) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (2) meliputi persyaratan:
 - a. lokasi;
 - b. sarana pendukung;
 - c. konstruksi dasar dan desain bangunan; dan
 - d. peralatan.

Bagian Kesatu

Persyaratan Lokasi

Pasal 34

- (1) Lokasi UPD harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang Wilayah dan Rencana Detail Tata Ruang.

(2) Lokasi UPD harus memenuhi persyaratan paling sedikit sebagai berikut:

- a. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- b. tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan;
- c. letaknya lebih rendah dari pemukiman;
- d. memiliki akses air bersih yang cukup untuk pelaksanaan penanganan daging dan kegiatan pembersihan serta desinfeksi;
- e. tidak berada dekat industri logam dan kimia.

Bagian Kedua
Persyaratan Sarana Pendukung
Pasal 35

UPD harus dilengkapi dengan sarana pendukung paling sedikit meliputi:

- a. sarana jalan yang baik menuju UPD yang dapat dilalui kendaraan pengangkut daging;
- b. suplai air yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah cukup dan terus menerus;
- c. sumber tenaga listrik yang cukup; dan
- d. sarana penanganan limbah dan sistem saluran pembuangan limbah yang didesain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, mudah diawasi dan mudah dirawat, tidak mencemari tanah, tidak menimbulkan bau dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia.

Bagian Ketiga
Konstruksi Dasar dan Desain Bangunan
Pasal 36

(1) Persyaratan bangunan dan tata letak dalam kompleks UPD paling sedikit meliputi:

- a. bangunan utama
 - 1) ruang pelepasan daging (*deboning*) dan pembagian/pemotongan daging (*meat cutting*);

- 2) ruang pengemasan;
 - 3) ruang pembekuan cepat (*blast freezer*); dan
 - 4) ruang penyimpanan dingin (*cold storage*);
- b. area penurunan (*loading*) karkas dan pemuatan (*unloading*) daging ke dalam alat angkut daging;
 - c. kantor/ruang administrasi dan ruang dokter hewan;
 - d. kantin dan mushola;
 - e. ruang istirahat karyawan dan tempat penyimpanan barang pribadi/ruang ganti pakaian (*locker*) kamar mandi dan WC;
 - f. rumah jaga; dan
 - g. sarana penanganan limbah.
- (2) Kompleks UPD harus dipagar untuk memudahkan penjagaan dan keamanan.
 - (3) Desain dan konstruksi dasar bangunan utama UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 sampai dengan Pasal 13.
 - (4) Desain dan konstruksi dasar kantor/ruang administrasi dan ruang Dokter Hewan pada UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19.
 - (5) Desain dan konstruksi dasar kantin dan mushola pada UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20.
 - (6) Desain dan konstruksi dasar ruang penyimpanan barang pribadi (*locker*)/ruang ganti pakaian pada UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21.
 - (7) Desain dan konstruksi dasar kamar mandi dan WC pada UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 22.

Bagian Keempat
Persyaratan Peralatan
Pasal 37

- (1) Seluruh peralatan pendukung dan penunjang di UPD harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.

- (2) Seluruh peralatan dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak boleh terbuat dari kayu dan bahan-bahan yang bersifat toksik (misal: seng, *polyvinyl chloride*/PVC), tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
- (3) Seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau korosif (terbuat dari *stainless steel* atau logam yang digalvanisasi), kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi serta mudah dirawat.
- (4) Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus aman untuk pangan (*food grade*).
- (5) Peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan harus tersedia dalam jumlah cukup sehingga proses pembersihan dan desinfeksi bangunan dan peralatan dapat dilakukan secara baik dan efektif.
- (6) Ruang penanganan dan pemotongan karkas dan/atau daging paling sedikit dilengkapi dengan mesin dan peralatan:
 - a. meja *stainless steel*;
 - b. talenan dari bahan *polyvinyl*;
 - c. mesin gergaji karkas/daging (*bone saw electric*);
 - d. mesin pengiris daging (*slicer*);
 - e. mesin penggiling daging (*mincer/grinder*);
 - f. pisau yang terdiri dari pisau *trimming* dan pisau *cutting*;
 - g. fasilitas untuk mensterilkan pisau yang dilengkapi dengan air panas; dan
 - h. *metal detector*.
- (7) Perlengkapan standar untuk pekerja di ruang penanganan dan pemotongan karkas dan/atau daging meliputi pakaian kerja khusus, apron plastik, penutup kepala, penutup mulut, sarung tangan, dan sepatu *boot* yang harus disediakan paling sedikit 2 (dua) set untuk setiap pekerja.

Pasal 38

Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan administratif dan teknis UPD sebagaimana dimaksud dalam Pasal 33 diatur dengan Peraturan Bupati.

BAB V

PERSYARATAN HIGIENE DAN SANITASI

Pasal 39

- (1) RPH dan UPD harus dilengkapi dengan fasilitas hygiene sanitasi yang dapat memastikan bahwa cara produksi karkas, daging dan jeroan dapat diterapkan dengan baik dan konsisten.
- (2) Fasilitas hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mampu menjamin bahwa proses pembersihan dan sanitasi bangunan, lingkungan produksi, peralatan dan baju kerja karyawan dapat diterapkan secara efektif.
- (3) Pada setiap pintu masuk bangunan utama, harus memiliki fasilitas untuk mencuci sepatu *boot* yang dilengkapi dengan sikat sepatu, dan fasilitas untuk mensucihamakan sepatu *boot* yang dilengkapi desinfektan (*foot dipping*).
- (4) RPH dan UPD harus memiliki fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan air hangat, sabun dan desinfektan serta didesain tidak dioperasikan menggunakan tangan atau tidak kontak langsung dengan telapak tangan.
- (5) Fasilitas cuci tangan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) harus dilengkapi dengan fasilitas pengering tangan, apabila menggunakan *tissue* maka harus disediakan tempat sampah tertutup dan tidak dioperasikan dengan tangan.
- (6) Untuk mensucihamakan pisau dan peralatan yang digunakan, harus memiliki air bertemperatur tidak kurang dari 82° C (delapan puluh dua derajat Celcius) yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih, atau metoda sterilisasi lain yang efektif.
- (7) Tidak menggunakan bahan kimia berbahaya yang tidak diperbolehkan digunakan untuk pangan.

- (8) Setiap kali selesai proses pemotongan dan produksi karkas, daging, dan jeroan, harus dilakukan proses pembersihan dan desinfeksi secara menyeluruh.
- (9) Kebersihan lingkungan di sekitar bangunan utama dalam area kompleks RPH dan UPD harus dipelihara secara berkala, dengan cara:
 - a. menjaga kebersihan lingkungan dari sampah, kotoran dan sisa pakan;
 - b. memelihara rumput atau pepohonan sehingga tetap terawat; dan
 - c. menyediakan fasilitas tempat pembuangan sampah sementara di tempat-tempat tertentu.

Pasal 40

- (1) Higiene personal harus diterapkan pada setiap RPH dan UPD.
- (2) Seluruh pekerja yang menangani karkas, daging, dan/atau jeroan harus menerapkan praktek higiene meliputi:
 - a. pekerja yang menangani daging harus dalam kondisi sehat, terutama dari penyakit pernafasan dan penyakit menular seperti TBC, hepatitis A, tipus, dan lain-lain;
 - b. harus menggunakan alat pelindung diri (*hair net*, sepatu *boot* dan pakaian kerja);
 - c. selalu mencuci tangan menggunakan sabun dan/atau sanitizer sebelum dan sesudah menangani produk dan setelah ke luar dari toilet; dan
 - d. tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk (bersin, merokok, meludah, dll) di dalam bangunan utama rumah potong.

BAB VI

SUMBER DAYA MANUSIA

Pasal 41

- (1) Setiap RPH dan UPD harus di bawah pengawasan Dokter Hewan Berwenang di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang ditunjuk oleh Bupati.

- (2) Setiap RPH harus mempekerjakan paling sedikit 1 (satu) orang Dokter Hewan sebagai Pelaksana dan Penanggung Jawab Teknis pengawasan kesehatan masyarakat veteriner di RPH.
- (3) Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (2) melaksanakan tugas di RPH sesuai dengan kewenangan yang dilimpahkan oleh Dokter Hewan Berwenang.
- (4) Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (2) bertanggung jawab terhadap Dokter Hewan Berwenang di bidang kesehatan masyarakat veteriner.
- (5) Setiap RPH selain mempekerjakan Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis dapat mempekerjakan paling sedikit 1 (satu) orang tenaga pemeriksa daging (keurmaster) di bawah pengawasan Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (2).
- (6) Setiap RPH wajib mempekerjakan paling sedikit 1 (satu) orang juru sembelih halal.
- (7) UPD wajib mempekerjakan paling sedikit:
 - a. 1 (satu) orang petugas sebagai penanggung jawab teknis;
 - b. 1 (satu) orang tenaga ahli pemotong daging berdasarkan topografi karkas (*butcher*).
- (8) Dokter hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus memenuhi persyaratan paling sedikit:
 - a. mempunyai keahlian di bidang *meat inspector* yang diakui oleh organisasi profesi dokter hewan dan diverifikasi oleh Otoritas Veteriner; dan
 - b. mempunyai keahlian di bidang reproduksi yang diakui oleh organisasi profesi dokter hewan dan diverifikasi oleh Otoritas Veteriner.
- (9) Petugas penanggung jawab teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (7) huruf a harus memenuhi persyaratan paling sedikit mempunyai sertifikat pelatihan sistem jaminan keamanan pangan.
- (10) Tenaga pemeriksa daging sebagaimana dimaksud pada ayat (5) harus memenuhi persyaratan paling sedikit mempunyai sertifikat sebagai juru uji daging yang mengacu pada pedoman yang ditetapkan oleh Otoritas Veteriner.

- (11) Juru sembelih halal sebagaimana dimaksud pada ayat (6) harus memenuhi persyaratan paling sedikit mempunyai sertifikat sebagai juru sembelih halal yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang.
- (12) Tenaga ahli pemotong daging sebagaimana dimaksud pada ayat (7) huruf b paling sedikit harus mempunyai sertifikat sebagai tenaga ahli pemotong daging yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang.

Pasal 42

- (1) Pelatihan penyegaran kompetensi bagi seluruh Sumber Daya Manusia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 41 dapat diselenggarakan oleh manajemen RPH atau Gubernur atau Menteri Pertanian.
- (2) Penyelenggaraan pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mengacu kepada Pedoman yang ditetapkan oleh Direktorat Jenderal Peternakan bekerjasama dengan Badan Sumberdaya Manusia, Kementerian Pertanian.

BAB VII

IZIN MENDIRIKAN RPH DAN/ATAU UPD

Pasal 43

- (1) Setiap orang atau badan usaha yang akan mendirikan RPH dan/atau UPD harus memiliki izin mendirikan RPH dan/atau UPD.
- (2) Izin mendirikan RPH dan/atau UPD sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan oleh Bupati.
- (3) Bupati sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dalam memberikan izin mendirikan RPH dan/atau UPD harus memperhatikan persyaratan administratif dan teknis RPH dan/atau UPD.
- (4) Izin mendirikan RPH dan/atau UPD sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak dapat dipindahtangankan kepada setiap orang atau badan usaha lain tanpa persetujuan tertulis dari pemberi izin.

BAB VIII
IZIN USAHA PEMOTONGAN HEWAN DAN/ATAU
PENANGANAN DAGING

Pasal 44

- (1) Setiap orang atau badan usaha yang melakukan usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging harus memiliki izin usaha dari Bupati sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Bupati dalam memberikan izin usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging harus memperhatikan persyaratan teknis tata cara pemotongan dan penanganan daging hewan sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan.
- (3) Izin usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging tidak dapat dipindahtangankan kepada setiap orang atau badan usaha lain.
- (4) Izin usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging dapat dicabut, apabila:
 - a. kegiatan pemotongan dan/atau penanganan daging dilakukan di RPH atau UPD yang tidak memiliki izin mendirikan RPH atau UPD;
 - b. melanggar persyaratan teknis tata cara pemotongan dan/atau penanganan daging hewan sebagaimana diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - c. tidak melakukan kegiatan pemotongan hewan dalam jangka waktu 6 (enam) bulan berturut-turut setelah izin diberikan; dan
 - d. tidak memiliki NKV, setelah jangka waktu yang ditentukan sebagaimana diatur dalam peraturan perundang-undangan.

Pasal 45

- (1) Berdasarkan pola pengelolaannya, usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging dibedakan menjadi 3 (tiga) jenis:
 - a. Jenis I: RPH dan/atau UPD milik Pemerintah Daerah yang dikelola oleh Pemerintah Daerah sebagai jasa usaha;

- b. Jenis II: RPH dan/atau UPD milik swasta yang dikelola sendiri atau dikerjasamakan dengan swasta lain; dan
 - c. Jenis III: RPH dan/atau UPD milik Pemerintah Daerah yang dikelola bersama antara Pemerintah Daerah dengan swasta.
- (2) RPH dan/atau UPD dengan pola pengelolaan Jenis II dan Jenis III sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dan huruf c, selain menyelenggarakan kegiatan pemotongan hewan milik sendiri harus memberikan jasa pelayanan pemotongan dan/atau penanganan daging bagi masyarakat yang membutuhkan.

Pasal 46

- (1) Berdasarkan kelengkapan fasilitas proses pelayuan (*aging*) karkas, usaha pemotongan hewan dibedakan menjadi 2 (dua) kategori:
- a. Kategori I: usaha pemotongan hewan di RPH tanpa fasilitas pelayuan karkas, untuk menghasilkan karkas segar hangat; dan
 - b. Kategori II: usaha pemotongan hewan di RPH dengan fasilitas pelayuan karkas, untuk menghasilkan karkas segar dingin (*chilled*) dan/atau segar beku (*frozen*).
- (2) Bagi usaha pemotongan kategori II sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b harus dilengkapi dengan fasilitas rantai dingin hingga ke tingkat konsumen.

BAB IX

PELAYANAN TEKNIS

Pasal 47

- (1) Dalam rangka menjamin karkas, daging, dan jeroan yang dihasilkan oleh RPH atau UPD memenuhi kriteria aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) perlu dilakukan pelayanan kesehatan masyarakat veteriner di RPH dan UPD oleh Dokter Hewan Berwenang atau Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis yang disupervisi oleh Dokter Hewan Berwenang.

- (2) Kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
- a. penerapan kesehatan hewan di RPH;
 - b. pemeriksaan *ante-mortem*;
 - c. pemeriksaan kesempurnaan proses pemingsanan (*stunning*);
 - d. pemeriksaan *post-mortem*; dan
 - e. pemeriksaan pemenuhan persyaratan higiene sanitasi pada proses produksi.
- (3) Dokter Hewan Berwenang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memiliki hak dan akses untuk memasuki ruang produksi, melakukan pengawasan, pengambilan sampel, penyidikan, pemeriksaan dokumen, memusnahkan (*condemn*) hewan/bangkai, karkas, daging, dan jeroan yang tidak memenuhi syarat dan dianggap membahayakan kesehatan konsumen.
- (4) Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memiliki hak untuk memasuki ruang produksi, melakukan pengawasan, pengambilan sampel, pemeriksaan dokumen, memusnahkan (*condemn*) hewan/bangkai, karkas, daging, dan/atau jeroan yang tidak memenuhi syarat dan dianggap membahayakan kesehatan konsumen.
- (5) Pemeriksaan *ante-mortem* sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b dilakukan di kandang penampungan sementara atau peristirahatan hewan, kecuali apabila atas pertimbangan Dokter Hewan Berwenang dan/atau Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis, pemeriksaan tersebut harus dilakukan di dalam kandang isolasi, kendaraan pengangkut atau alat pengangkut lain.
- (6) Pemeriksaan *post-mortem* sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf d dilakukan segera setelah penyelesaian penyembelihan, dan pemeriksaan dilakukan terhadap kepala, karkas dan/atau jeroan.
- (7) Pemeriksaan pemenuhan persyaratan higiene sanitasi pada proses produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf e dilakukan terhadap pemeliharaan sanitasi bangunan,

lingkungan produksi, peralatan, proses produksi dan higiene personal.

- (8) Karkas, daging, dan/atau jeroan yang telah lulus pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem* harus distempel oleh Dokter Hewan Penanggung Jawab RPH yang berisi informasi tentang "Di Bawah Pengawasan Dokter Hewan" dan NKV.
- (9) Kesimpulan hasil pengawasan kesehatan masyarakat veteriner yang menyatakan karkas, daging, dan/atau jeroan tersebut aman, sehat, dan utuh dinyatakan dalam Surat Keterangan Kesehatan Daging yang ditandatangani oleh Dokter Hewan Berwenang di RPH atau di UPD.
- (10) Surat Keterangan Kesehatan Daging sebagaimana dimaksud pada ayat (9) harus disertakan pada peredaran karkas, daging, dan/atau jeroan.
- (11) Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis memiliki kewajiban untuk membuat laporan hasil pengawasan kesehatan masyarakat veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (2) kepada Dokter Hewan Berwenang.
- (12) Dokter Hewan Berwenang wajib membuat laporan harian hasil pengawasan kesehatan masyarakat veteriner sebagaimana dimaksud pada ayat (2) kepada Kepala Dinas.

Pasal 48

Hewan dan daging yang mengidap penyakit berbahaya wajib diserahkan oleh pemiliknya kepada Pemerintah Daerah untuk dimusnahkan seluruhnya dengan biaya pemusnahan ditanggung oleh Pemerintah Daerah.

BAB X

PEMOTONGAN HEWAN DILUAR RPH

Pasal 49

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

- a. upacara keagamaan;
- b. upacara adat; atau

c. pemotongan darurat.

Pasal 50

Pemotongan hewan potong untuk keperluan upacara keagamaan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 49 huruf a hanya dapat dilakukan apabila:

- a. belum memiliki RPH; atau
- b. kapasitas pemotongan di RPH yang ada tidak memadai.

Pasal 51

Pemotongan hewan potong untuk keperluan upacara adat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 49 huruf b hanya dapat dilakukan dalam rangka upacara adat yang masih berlaku di Daerah.

Pasal 52

Pemotongan darurat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 49 huruf c dapat dilakukan pada hewan potong dalam kondisi:

- a. membahayakan dan mengancam keselamatan manusia;
- b. mengalami kecelakaan; atau
- c. korban Bencana Alam yang bersifat nonbiologis yang mengancam jiwanya.

Pasal 53

(1) Pelaksanaan pemotongan hewan potong untuk keperluan upacara keagamaan dan upacara adat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 49 huruf a dan huruf b paling sedikit harus memenuhi persyaratan cara yang baik, meliputi:

- a. pemeriksaan *ante-mortem*;

- b. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan dan lingkungan; dan
 - c. pemeriksaan *post-mortem*.
- (2) Pelaksanaan pemotongan hewan potong sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dilakukan setelah pemilik atau penanggung jawab hewan terlebih dahulu melapor kepada Dinas.

Pasal 54

- (1) Pelaksanaan pemotongan darurat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 49 huruf c paling sedikit harus memenuhi persyaratan pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan potong dipotong.
- (2) Pelaksanaan pemotongan darurat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan setelah pemilik atau penanggung jawab hewan terlebih dahulu melapor kepada Dinas.

Pasal 55

Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara pemotongan hewan untuk upacara adat dan pemotongan darurat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 49 diatur dengan Peraturan Bupati.

BAB XI

PENGAWASAN

Pasal 56

Pengawasan dilakukan pada:

- a. RPH; dan
- b. UPD.

Pasal 57

Pengawasan RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 56 huruf a dilakukan terhadap:

- a. pemeriksaan *ante-mortem*;
- 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 *post mortem*; dan
- h. pencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.

Pasal 58

Pengawasan RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 56 huruf a dilakukan oleh Dokter Hewan Berwenang yang memiliki kompetensi sebagai Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner.

Pasal 59

Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengawasan RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 56 huruf a diatur dengan Peraturan Bupati.

Pasal 60

Pengawasan UPD sebagaimana dimaksud dalam Pasal 56 huruf b dilakukan terhadap cara:

- a. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
- b. penjaminan kecukupan air bersih;
- c. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel; dan
- d. pencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.

Pasal 61

Pengawasan UPD sebagaimana dimaksud dalam Pasal 56 huruf b dilakukan oleh Dokter Hewan Berwenang yang memiliki kompetensi sebagai Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner.

Pasal 62

- (1) Dalam melaksanakan Pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 56, pengawas berwenang untuk:
 - a. memasuki setiap RPH dan/atau UPD;
 - b. menunda atau menghentikan proses pemotongan hewan;
 - c. memeriksa produk hewan yang dicurigai membawa atau mengandung bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik; dan
 - d. memeriksa dokumen atau catatan terkait dengan proses pemotongan hewan.
- (2) Dalam melaksanakan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner ditunjuk oleh Bupati sesuai dengan kewenangannya.

Pasal 63

Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengawasan RPH dan/atau UPD sebagaimana dimaksud dalam Pasal 56 diatur dengan Peraturan Bupati

BAB XII
PEMBINAAN
Pasal 64

- (1) Pemerintah Daerah melakukan pembinaan kepada setiap orang atau badan usaha yang melakukan usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging.
- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dengan Peraturan Bupati.

BAB XIII
SANKSI ADMINISTRATIF
Pasal 65

- (1) Bupati atau Pejabat yang ditunjuk berwenang memberikan sanksi administratif terhadap orang atau badan yang dalam kedudukan tertentu melakukan pelanggaran terhadap ketentuan Pasal 3 ayat (1), Pasal 7 ayat (2), Pasal 15 ayat (1), Pasal 33 ayat (2), Pasal 43 ayat (1), dan Pasal 44 ayat (1) dalam Peraturan Daerah ini.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa:
 - a. peringatan secara tertulis;
 - b. penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran;
 - c. pencabutan nomor pendaftaran dan penarikan produk dari peredaran;
 - d. pencabutan izin; atau
 - e. pengenaan denda.
- (3) Besarnya denda sebagaimana dimaksud pada huruf e dikenakan kepada setiap orang yang:
 - a. menyembelih ternak ruminansia kecil betina produktif paling sedikit sebesar Rp1.000.000,00 (satu juta rupiah) dan paling banyak sebesar Rp5.000.000,00 (lima juta rupiah);

- b. menyembelih ternak ruminansia besar betina produktif paling sedikit Rp5.000.000,00 (lima juta rupiah) dan paling banyak sebesar Rp25.000.000,00 (dua puluh lima juta rupiah); dan
 - c. melanggar selain sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf b paling sedikit Rp5.000.000,00 (lima juta rupiah) dan paling banyak Rp100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (4) Besarnya denda sebagaimana dimaksud pada ayat (3) ditambah $\frac{1}{3}$ (sepertiga) dari denda tersebut jika pelanggaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh pejabat yang berwenang atau korporasi.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pemberian sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a sampai dengan huruf d diatur dengan Peraturan Bupati.

BAB XIV
PENYIDIKAN
Pasal 66

- (1) Selain Pejabat Penyidik Kepolisian Negara Republik Indonesia, Pejabat Pegawai Negeri Sipil tertentu yang lingkup tugas dan dari tanggung jawabnya meliputi peternakan dan kesehatan hewan diberi wewenang khusus sebagai penyidik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berwenang untuk:
- a. melakukan pemeriksaan atas kebenaran laporan atau keterangan berkenaan dengan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
 - b. melakukan pemeriksaan terhadap setiap orang yang diduga melakukan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
 - c. meminta keterangan dan bahan bukti dari setiap orang sehubungan dengan peristiwa tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;

- d. melakukan pemeriksaan atas pembukuan, pencatatan, dan dokumen lain berkenaan dengan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
 - e. melakukan pemeriksaan di tempat tertentu yang diduga terdapat bahan bukti pembukuan, pencatatan dan dokumen lain serta melakukan penyitaan terhadap hasil pelanggaran yang dapat dijadikan bukti dalam perkara tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan; dan/atau
 - f. meminta bantuan ahli dalam rangka pelaksanaan tugas penyidikan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan.
- (3) Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memberitahukan dimulainya penyidikan dan menyerahkan hasil penyidikannya kepada penuntut umum sesuai Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana.

BAB XV
KETENTUAN PIDANA
Pasal 67

Setiap orang yang memotong:

- a. hewan ruminansia kecil betina produktif sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 ayat (1) dipidana dengan pidana kurungan paling singkat 1 (satu) bulan dan paling lama 6 (enam) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp1.000.000,00 (satu juta rupiah) dan paling banyak Rp5.000.000,00 (lima juta rupiah); dan
- b. hewan ruminansia besar betina produktif sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 ayat (1) dipidana dengan pidana kurungan paling singkat 3 (tiga) bulan dan paling lama 9 (sembilan) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp5.000.000,00 (lima juta rupiah) dan paling banyak Rp25.000.000,00 (dua puluh lima juta rupiah).

Pasal 68

Setiap orang yang mengeluarkan dan/atau memasukkan hewan, produk hewan, atau media pembawa penyakit hewan lainnya ke dalam wilayah bebas dari wilayah tertular atau terduga tertular dipidana dengan pidana penjara paling singkat 1 (satu) tahun dan paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling sedikit Rp150.000.000,00 (seratus lima puluh juta rupiah) dan paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).

Pasal 69

- (1) Dalam hal tindak pidana dilakukan oleh korporasi atau pejabat yang berwenang, pidana yang dijatuhkan adalah pidana denda dengan pemberatan ditambah $\frac{1}{3}$ (sepertiga) dari pidana denda sebagaimana dimaksud dalam Pasal 67.
- (2) Selain pidana denda sebagaimana dimaksud pada ayat (1), korporasi atau pejabat yang berwenang dapat dikenai pidana tambahan berupa pencabutan status badan hukum, atau status kepegawaian dari pejabat yang berwenang.

BAB XVI

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 70

Pada saat Peraturan Daerah ini mulai berlaku, Peraturan Daerah Kabupaten Daerah Tingkat II Trenggalek Nomor 11 Tahun 1998 tentang Retribusi Pemeriksaan dan Pemotongan Hewan, Pemeriksaan Daging yang Akan Dijual dan Pemakaian Tempat Pemotongan Hewan dalam Kabupaten Daerah Tingkat II Trenggalek, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 71

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Trenggalek
pada tanggal 20 September 2013

BUPATI TRENGGALEK,

ttd

MULYADI WR

Diundangkan di Trenggalek
pada tanggal 28 Oktober 2013

**SEKRETARIS DAERAH
KABUPATEN TRENGGALEK,**

ttd

ALI MUSTOFA

LEMBARAN DAERAH KABUPATEN TRENGGALEK TAHUN 2013 NOMOR 3 SERI E

Salinan sesuai dengan aslinya
**SEKRETARIAT DAERAH
KABUPATEN TRENGGALEK
KEPALA BAGIAN HUKUM,**

ANIK SUWARNI

PENJELASAN
ATAS
PERATURAN DAERAH KABUPATEN TRENGGALEK
NOMOR 10 TAHUN 2013
TENTANG
PENYELENGGARAAN RUMAH POTONG HEWAN DAN
UNIT PENANGANAN DAGING

I. UMUM

Bahwa kegiatan pemotongan hewan memiliki resiko penyebaran dan/atau penularan penyakit hewan menular termasuk penyakit zoonotik atau penyakit yang ditularkan melalui daging (*meat born disease*) yang mengancam kesehatan manusia, hewan dan lingkungan sehingga perlu disediakan fasilitas dan pelayanan pemotongan hewan berupa RPH dan/atau UPD. Dengan adanya fasilitas dan pelayanan pemotongan hewan di RPH dan/atau UPD yang memenuhi persyaratan administratif maupun teknis ini bertujuan untuk melindungi kesehatan dan ketentraman batin masyarakat melalui penjaminan higiene dan sanitasi pada rantai produksi produk hewan, penjaminan produk hewan dalam hal kehalalan bagi yang dipersyaratkan, keamanan, kesehatan, dan keutuhan. Pengaturan mengenai penyelenggaraan Rumah Potong Hewan sebagaimana diatur dalam Peraturan Daerah Kabupaten Daerah Tingkat II Trenggalek Nomor 11 Tahun 1998 tentang Retribusi Pemeriksaan dan Pemotongan Hewan, Pemeriksaan Daging yang akan dijual dan Pemakaian Tempat Pemotongan Hewan dalam Kabupaten Daerah Tingkat II Trenggalek sudah tidak sesuai dengan Peraturan Perundang-undangan dan perkembangan saat ini sehingga perlu diganti dan menetapkan Peraturan Daerah tentang Penyelenggaraan Rumah Potong Hewan dan Unit Penanganan Daging.

II. PASAL DEMI PASAL

Pasal 1

Cukup jelas

Pasal 2

Cukup jelas

Pasal 3

Ayat (1)

Yang dimaksud dengan “dagingnya diedarkan” adalah mendistribusikan daging untuk kepentingan komersial dan nonkomersial seperti pemberian bantuan kepada warga masyarakat yang membutuhkan, pameran, dan penelitian.

Ayat (2)

Yang dimaksud dengan “menjamin ketenteraman batin masyarakat” adalah pengupayaan dan pengondisian dalam rangka pemenuhan syarat hewan yang halal untuk dikonsumsi dan tata cara pemotongan hewan tersebut sesuai dengan syariat agama Islam.

Ayat (3)

Dalam upaya pencegahan penyakit hewan menular dan/atau zoonosis, penanganan produk secara higienis dan kaidah kesejahteraan hewan, pemotongan hewan di luar RPH untuk kepentingan hari besar keagamaan, upacara adat, dan pemotongan darurat harus tetap memerhatikan kaidah kesehatan masyarakat veteriner.

Pasal 4

Cukup jelas

Pasal 5

Ayat (1)

Pemeriksaan kesehatan hewan sebelum dipotong (pemeriksaan *ante-mortem*) dilakukan untuk menjamin hewan yang dipotong sehat dan layak dipotong.

Kriteria hewan potong diantaranya adalah umur, tinggi badan, bobot badan, jenis kelamin, dan status reproduksi.

Ayat (2)

Huruf a

Cukup jelas

Huruf b

Yang dimaksud dengan “ternak ruminansia betina produktif” adalah ruminansia besar, yaitu sapi dan kerbau yang melahirkan kurang dari 5 kali atau berumur di bawah 8 tahun dan ruminansia kecil, yaitu kambing dan domba yang

melahirkan kurang dari 5 kali atau berumur di bawah 4 tahun 6 bulan.

Penentuan ternak ruminansia betina tidak produktif ditentukan oleh tenaga kesehatan hewan.

Huruf c

Cukup jelas

huruf d

Cukup jelas

Ayat (3)

Cukup jelas

Pasal 6

Ayat (1)

Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan potong dipotong (pemeriksaan *post-mortem*) dilakukan untuk menjamin karkas, daging, dan jeroan aman dan layak dikonsumsi manusia. Yang dimaksud dengan "inspeksi" adalah pemeriksaan dengan menggunakan penglihatan dan penciuman.

Yang dimaksud dengan "palpasi" adalah pemeriksaan dengan menggunakan perabaan.

Yang dimaksud dengan "insisi" adalah pemeriksaan berupa penyayatan dengan menggunakan pisau yang tajam dan bersih.

Ayat (2)

Huruf a

Pemberian stempel atau label sebagai keputusan hasil pemeriksaan kesehatan karkas atau jeroan, diterapkan pada ternak selain unggas, seperti sapi, kambing, dan babi.

Pemberian stempel pada karkas dan label pada jeroan dilakukan oleh Dokter Hewan atau paramedik Veteriner sebagai penanggung jawab teknis di Rumah Potong Hewan.

Huruf b

Surat keterangan kesehatan daging paling sedikit memuat keterangan tentang asal Hewan, Rumah Potong Hewan, hasil pemeriksaan kesehatan Hewan (pemeriksaan *ante-mortem*), serta hasil pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas (pemeriksaan *post-mortem*). Surat keterangan kesehatan daging ini ditandatangani oleh Dokter Hewan Berwenang setempat.

Ayat (3)

Pemusnahan harus dilakukan karena adanya risiko penularan kepada manusia, hewan, dan/atau lingkungan, serta dampak negatif yang ditimbulkan

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

Huruf a

Cukup Jelas

Huruf b

Cukup Jelas

Huruf c

Cukup Jelas

Huruf d

Cukup Jelas

Huruf e

Yang dimaksud dengan "korosif" adalah bahan yang menyebabkan pengikisan.

Yang dimaksud dengan "toksik" adalah zat racun yang dibentuk dan dikeluarkan oleh organisme yang menyebabkan kerusakan radikal dalam struktur atau faal, merusak total hidup atau keefektifan organisme pada satu bagian.

Huruf f

Cukup Jelas

Huruf g

Cukup Jelas

Huruf h

Cukup Jelas

Huruf i

Cukup Jelas

Huruf j

Cukup Jelas

Huruf k

Cukup Jelas

Huruf l

Cukup Jelas

Huruf m

Cukup Jelas

Huruf n

Cukup Jelas

Huruf o

Cukup Jelas

Huruf p

Cukup Jelas

Huruf q

Cukup Jelas

Huruf r

Cukup Jelas

Pasal 14

Cukup jelas

Pasal 15

Ayat (1)

Kebijakan ini dimaksudkan untuk mempertahankan populasi ternak ruminansia betina produktif guna memenuhi kecukupan kebutuhan konsumsi protein hewani di Daerah.

Ayat (2)

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

Penjaminan Higiene dan Sanitasi adalah persyaratan dasar sistem jaminan keamanan pangan. Penjaminan Higiene dan Sanitasi dilaksanakan untuk melindungi masyarakat dari bahaya yang dapat mengganggu kesehatan akibat mengkonsumsi pangan asal hewan (*foodborne disease*) atau menggunakan produk Hewan dengan mengendalikan risiko produk Hewan dalam proses produksi tercemar atau terkontaminasi oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik, serta risiko produk Hewan menjadi tidak halal bagi yang dipersyaratkan.

Penjaminan Higiene dan Sanitasi dilaksanakan dengan menerapkan cara yang baik pada rantai produksi produk Hewan.

Pasal 40

Cukup jelas

Pasal 41

Cukup jelas

Pasal 42

Cukup jelas

Pasal 43

Cukup jelas

Pasal 44

Ayat (1)

Izin usaha ini dimaksudkan untuk pembinaan dan pengawasan bagi Pemerintah Daerah agar usaha yang dilaksanakan sesuai dengan persyaratan usaha yang telah diatur dalam ketentuan Peraturan Perundang-undangan serta kesehatan masyarakat veteriner.

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Cukup jelas

Ayat (4)

Cukup jelas

Pasal 45

Cukup jelas

Pasal 46

Cukup jelas

Pasal 47

Cukup jelas

Pasal 48

Cukup jelas

Pasal 49

Huruf a

Pemotongan hewan untuk keperluan keagamaan misalnya penyembelihan Hewan qurban pada hari raya Idul Adha.

Huruf b

Yang dimaksud dengan "upacara adat" adalah upacara terkait dengan tradisi dan budaya pada masyarakat tertentu yang menggunakan Hewan sebagai simbol yang ada dalam adat tersebut.

Huruf c

Pemotongan darurat dalam ketentuan ini bertujuan untuk mengurangi penderitaan Hewan dan membatasi penyebaran penyakit hewan menular atau Zoonosis serta untuk memanfaatkan daging Hewan yang bersangkutan dapat dikonsumsi manusia apabila berdasarkan diagnosa Dokter Hewan dinyatakan aman dan layak.

Pasal 50

Cukup jelas

Pasal 51

Yang dimaksud dengan "upacara adat" adalah upacara bersih dam Bagong (nyadran)

Pasal 52

Pemotongan darurat dilakukan setelah mendapat diagnosa dari Dokter Hewan

Huruf a

Yang dimaksud dengan "membahayakan dan mengancam keselamatan manusia" adalah apabila ada hewan/ternak yang

tidak bisa dikendalikan maka terpaksa ditangkap dan dipotong ditempat.

Huruf b

Cukup jelas

Huruf c

Yang dimaksud dengan “bersifat nonbiologis yang mengancam jiwanya” adalah bencana yang diakibatkan karena fisik (Banjir, longsor, angin, dan lain-lain) yang menimpa hewan/ternak.

Pasal 53

Ayat (1)

Huruf a

Pemeriksaan kesehatan Hewan sebelum dipotong (pemeriksaan *ante-mortem*) dilakukan untuk menjamin Hewan yang dipotong sehat dan layak dipotong.

Huruf b

Cukup jelas

Huruf c

Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong (pemeriksaan *post-mortem*) dilakukan untuk menjamin karkas, daging, dan jeroan aman dan layak dikonsumsi manusia.

Ayat (2)

Yang dimaksud dengan “penanggung jawab Hewan” adalah orang yang diberi tugas oleh pemilik Hewan untuk menangani dan memotong Hewan.

Pasal 54

Cukup jelas

Pasal 55

Cukup jelas

Pasal 56

Cukup jelas

Pasal 57

Huruf a

Pemeriksaan kesehatan Hewan sebelum dipotong (pemeriksaan *ante-mortem*) dilakukan untuk menjamin Hewan yang dipotong sehat dan layak dipotong.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Cukup jelas.

Huruf e

Pengurangan penderitaan Hewan potong ketika dipotong dilakukan sesuai dengan kaidah Kesejahteraan Hewan misalnya dengan menyegerakan penyembelihan pada saat Hewan sudah dalam posisi siap disembelih dengan menggunakan pisau yang tajam.

Huruf f

Penjaminan penyembelihan yang Halal bagi yang dipersyaratkan dilakukan sesuai dengan syariat Islam, antara lain meliputi persyaratan juru sembelih, Hewan yang akan disembelih, dan tata cara penyembelihan halal.

Persyaratan Hewan yang akan disembelih harus Hewan yang termasuk golongan yang dihalalkan untuk dipotong dan masih dalam keadaan hidup pada saat akan disembelih. Apabila proses penyembelihan dilakukan dengan pemingsanan, maka Hewan masih tetap hidup setelah dipingsankan.

Persyaratan tata cara penyembelihan halal antara lain membaca "*Bismillahi Allahu Akbar*" ketika akan melakukan penyembelihan, Hewan disembelih di bagian leher menggunakan pisau yang tajam, bersih, dan tidak berkarat, dengan sekali gerakan tanpa mengangkat pisau dari leher dan pastikan pisau dapat memutus atau memotong 3 (tiga) saluran sekaligus, yaitu saluran nafas (*trachea/hulqum*), saluran makanan (*oesophagus/mar'i*), dan pembuluh darah (*wadajain*).

Huruf g

Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong (pemeriksaan *post-mortem*) dilakukan untuk menjamin karkas, daging, dan jeroan aman dan layak dikonsumsi manusia.

Huruf h

Cukup jelas.

Pasal 58

Cukup jelas

Pasal 59

Cukup jelas

Pasal 60

Cukup jelas

Pasal 61

Cukup jelas

Pasal 62

Cukup jelas

Pasal 63

Cukup jelas

Pasal 64

Cukup jelas

Pasal 65

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Huruf a

Cukup jelas

Huruf b

Cukup jelas

Huruf c

Yang dimaksud dengan “pelanggaran selain huruf a dan huruf b” adalah pelanggaran terhadap Pasal 3 ayat (1), Pasal 7 ayat (2), Pasal 33 ayat (2) Pasal 44 ayat (1) dan Pasal 47 ayat (1) Peraturan Daerah ini.

Ayat (4)

Cukup jelas

Ayat (5)

Cukup jelas

Pasal 66

Cukup jelas

Pasal 67

Cukup jelas

Pasal 68

Cukup jelas

Pasal 69

Cukup jelas

Pasal 70

Cukup jelas

Pasal 71

Cukup jelas

TAMBAHAN LEMBARAN DAERAH KABUPATEN TRENGGALEK NOMOR 23