

**BERITA DAERAH
KOTA BEKASI**



NOMOR : 97

2016

SERI : E

**PERATURAN WALIKOTA BEKASI
NOMOR 97 TAHUN 2016**

TENTANG

**PENGAWASAN KUALITAS MAKANAN SIAP SAJI
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA**

WALIKOTA BEKASI,

- Menimbang :
- a. bahwa makanan siap saji adalah kebutuhan dasar masyarakat terutama di perkotaan guna memenuhi tuntutan hidup yang lebih sehat agar mampu meningkatkan produktivitas guna meningkatkan kualitas hidup dan penghidupannya;
 - b. bahwa akses masyarakat terhadap makanan siap saji yang berkualitas dan memenuhi persyaratan kesehatan memberi kontribusi terhadap pencegahan dan pengendalian penyakit bawaan makanan sekaligus memberi dampak terhadap peningkatan kesehatan masyarakat;
 - c. bahwa untuk memelihara dan meningkatkan kualitas makanan siap saji yang dikonsumsi masyarakat perlu dilakukan pengawasan yang efektif dan efisien secara berkesinambungan;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud huruf a, huruf b, dan huruf c perlu menetapkan Peraturan Walikota tentang Pengawasan Kualitas Makanan Siap Saji.
- Mengingat :
1. 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);

2. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1996 tentang Pembentukan Kotamadya Daerah Tingkat II Bekasi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 111, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3663);
3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
4. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
5. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
6. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 9, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
7. Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2014 tentang Administrasi Pemerintahan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 292, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5601);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);

9. Peraturan Pemerintah Nomor 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);
10. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 184, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5570);
11. Peraturan Daerah Nomor 03 Tahun 2008 tentang Urusan Pemerintahan Wajib Dan Pilihan Yang Menjadi Kewenangan Pemerintahan Kota Bekasi (Lembaran Daerah Kota Bekasi Tahun 2008 Nomor 3 Seri E).

Memperhatikan: Berita Acara Pembahasan Kegiatan Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan Di Kota Bekasi Tahun 2016 Nomor 443/2605/PMK.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN WALIKOTA TENTANG PENGAWASAN KUALITAS MAKANAN SIAP SAJI.

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Walikota ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kota Bekasi.
2. Pemerintah Daerah adalah Kepala Daerah sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
3. Walikota adalah Walikota Bekasi.
4. Dinas Kesehatan yang selanjutnya disebut Dinkes adalah Dinas Kesehatan Kota Bekasi.
5. Makanan siap saji adalah pangan yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi standar baku mutu dan persyaratan kesehatan yang dapat langsung dikonsumsi.

6. Penyelenggara makanan siap saji adalah badan usaha milik negara/badan usaha milik daerah, koperasi, badan usaha swasta, usaha perorangan, kelompok masyarakat dan/atau individual yang melakukan penyelenggaraan penyediaan makanan siap saji.
7. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.
8. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan.
9. Higine sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar makanan aman dikonsumsi.
10. Sertifikat laik Higine sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan terhadap makanan siap saji yang telah memenuhi persyaratan kesehatan sesuai ketentuan peraturan perundang – undangan.
11. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan.
12. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.
13. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
14. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan.
15. Sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Diploma III (D3) Kesehatan Lingkungan yang telah mendapatkan pelatihan dibidang Hygiene Sanitasi Makanan.
16. Pengujian lapangan adalah pemeriksaan sampel makanan siap saji oleh Sanitarian yang dilakukan di lokasi pengambilan sampel.

BAB II RUANG LINGKUP

Pasal 2

- (1) Ruang lingkup pengaturan pengawasan kualitas makanan siap saji meliputi:
 - a. pengawasan eksternal; dan
 - b. pengawasan internal.

- (2) Pengawasan eksternal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan oleh Dinkes.
- (3) Pengawasan internal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan oleh penyelenggara makanan siap saji.

Pasal 3

Penyelenggara makanan siap saji yang menyediakan makanan siap saji untuk tujuan komersial wajib melakukan pengawasan internal.

Pasal 4

Pengawasan untuk kualitas makanan siap saji dalam kemasan dilaksanakan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB III PENYELENGGARAAN PENGAWASAN

Bagian Kesatu Umum

Pasal 5

Pengawasan eksternal dan pengawasan internal harus dilaksanakan untuk mencapai kualitas makanan siap saji sesuai standar baku mutu persyaratan kesehatan yang ditetapkan berdasarkan peraturan perundang-undangan.

Pasal 6

Pengawasan eksternal dan pengawasan internal sebagaimana dimaksud pada Pasal 5, dilakukan dengan 2 (dua) cara yaitu:

- a. pengawasan berkala; dan
- b. pengawasan atas indikasi pencemaran.

Pasal 7

Pengawasan eksternal berkala untuk makanan siap saji dilakukan pada setiap sarana makanan siap saji di lokasi pengolahan.

Pasal 8

- (1) Pengawasan internal berkala untuk makanan siap saji dengan sistem jaringan (*franchise*) dilakukan di setiap unit produksi dan unit distribusi.
- (2) Pengawasan internal berkala untuk makanan siap saji dilakukan di unit produksi dan sarana penyajian makanan siap saji.
- (3) Pengawasan internal berkala untuk makanan siap saji bukan jaringan dilakukan pada sarana makanan siap saji.

Pasal 9

Pengawasan eksternal dan pengawasan internal atas indikasi pencemaran dilakukan pada seluruh unit penyelenggaraan penyediaan makanan siap saji.

Bagian Kedua Pelaksanaan Pengawasan

Pasal 10

- (1) Kegiatan pengawasan kualitas makanan siap saji meliputi:
 - a. inspeksi kesehatan lingkungan dilakukan dengan cara pengamatan dan penilaian kualitas fisik makanan siap saji dan faktor risikonya;
 - b. pengambilan sampel makanan siap saji dilakukan berdasarkan hasil inspeksi kesehatan lingkungan;
 - c. pengujian kualitas makanan siap saji dilakukan di laboratorium kesehatan daerah atau laboratorium yang terakreditasi;
 - d. analisis hasil pengujian laboratorium;
 - e. rekomendasi untuk pelaksanaan tindak lanjut; dan
 - f. pemantauan dan evaluasi pelaksanaan tindak lanjut.
- (2) Penyelenggara makanan siap saji dalam melaksanakan pengawasan internal wajib melaksanakan analisis risiko kesehatan.
- (3) Dalam analisis risiko kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) penyelenggara makanan siap saji bekerja sama dengan tenaga kesehatan yang memiliki sertifikat untuk melakukan analisis risiko yang telah terakreditasi oleh lembaga yang berwenang sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

Pasal 11

Pelaksanaan inspeksi kesehatan lingkungan dilakukan melalui:

- a. penetapan lokasi penyelenggara makanan siap saji;
- b. pengamatan dan penilaian terhadap sarana makanan siap saji dengan menggunakan formulir inspeksi kesehatan lingkungan sarana makanan siap saji; dan
- c. menetapkan tingkat risiko pencemaran dan/atau kontaminasi berdasarkan hasil penilaian.

Pasal 12

- (1) Pengambilan sampel makanan siap saji harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. penetapan lokasi penyelenggara makanan siap saji untuk pengambilan sampel dilakukan berdasarkan hasil inspeksi kesehatan lingkungan;
 - b. titik-titik sampel menyebar dan mewakili kualitas pangan dari penyelenggara makanan siap saji;
 - c. sampel diambil, disimpan, dan dikirim dalam wadah yang steril dan bebas dari kontaminasi;

- d. pengiriman sampel dilakukan dengan segera; dan
 - e. sampel yang diambil dilengkapi dengan data rinci sampel dan label.
- (2) Dalam hal pengiriman sampel sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d, membutuhkan waktu yang lama, sampel harus diawetkan terlebih dahulu guna mencegah terjadinya perubahan komposisi sampel.

Pasal 13

- (1) Pelaksanaan pengujian sampel makanan siap saji dilakukan di laboratorium yang terakreditasi atau dilakukan pengujian lapangan dengan menggunakan peralatan pengujian lapangan yang terkalibrasi.
- (2) Metode pengujian sampel makanan siap saji mengacu kepada Standar Nasional Indonesia atau metode yang ditetapkan oleh Komite Akreditasi Nasional, atau metode lainnya berdasarkan referensi yang dapat dipertanggungjawabkan keakuratan hasil pengujiannya.
- (3) Dalam hal Kota Bekasi tidak memiliki laboratorium terakreditasi, Pemerintah Kota Bekasi menetapkan laboratorium terakreditasi sebagai laboratorium penguji kualitas pangan.
- (4) Tata cara penetapan laboratorium sebagaimana dimaksud pada ayat (3) ditetapkan lebih lanjut dengan Keputusan Walikota.

Pasal 14

Analisis hasil pengujian laboratorium dilakukan dengan cara:

- a. membandingkan hasil pengujian laboratorium dengan parameter kualitas makanan siap saji sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
- b. identifikasi dengan sumber pencemaran dan/atau kontaminasi; dan
- c. identifikasi langkah-langkah perbaikan.

Pasal 15

- (1) Kepala Dinas Kesehatan mengeluarkan rekomendasi sesuai dengan hasil analisis pengujian laboratorium.
- (2) Apabila hasil analisis yang tidak sesuai dengan persyaratan kualitas makanan siap saji, rekomendasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilengkapi dengan saran tindak lanjut perbaikan.

Pasal 16

- (1) Penyelenggara makanan siap saji harus segera melakukan tindak lanjut perbaikan kualitas makanan siap saji, apabila dalam pengawasan internal hasilnya tidak memenuhi persyaratan kualitas makanan siap saji.
- (2) Penyelenggara makanan siap saji harus melaksanakan tindak lanjut dari rekomendasi atas pengawasan eksternal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15.

Pasal 17

Pemantauan dan evaluasi tindak lanjut sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 dilaksanakan oleh Dinkes.

Pasal 18

- (1) Pelaksanaan inspeksi kesehatan lingkungan, pengambilan sampel makanan siap saji, dan pengujian kualitas makanan siap saji dilaksanakan oleh tenaga kesehatan lingkungan terlatih.
- (2) Tenaga kesehatan lingkungan terlatih sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah petugas laboratorium, sanitarian, dan tenaga sanitasi lain yang memiliki keterampilan untuk melakukan inspeksi kesehatan lingkungan atau pengambilan sampel makanan siap saji yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan oleh lembaga pelatihan yang terakreditasi oleh lembaga yang berwenang.

Pasal 19

- (1) Dalam kondisi khusus dan kondisi darurat, Kepala Dinas Kesehatan Kota Bekasi harus melakukan pengawasan kualitas makanan siap saji.
- (2) Kondisi khusus sebagaimana dimaksud pada ayat (1), merupakan kondisi pada suatu kegiatan yang melibatkan masyarakat dalam jumlah yang besar seperti kegiatan olahraga dan kegiatan kejuaraan nasional.
- (3) Kondisi darurat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan kondisi di luar keadaan normal secara alami seperti bencana alam dan keadaan luar biasa.

Pasal 20

Dalam rangka pelaksanaan surveilans kualitas makanan siap saji, analisis dampak/risiko kesehatan lingkungan, penilaian dan respon cepat, kewaspadaan dini, penanggulangan keadaan luar biasa/wabah dan bencana, serta pada kondisi matra, Pemerintah Kota Bekasi dapat bekerja sama dengan Unit Pelaksana Teknis Kementerian Kesehatan di bidang Teknologi Kesehatan Lingkungan dan Pengendalian Penyakit dalam melakukan pengawasan kualitas makanan siap saji.

BAB IV TANGGUNG JAWAB PENGAWASAN

Pasal 21

Pemerintah daerah menjamin terselenggaranya pengawasan kualitas makanan siap saji.

Pasal 22

Pelaksanaan tanggung jawab pengawasan kualitas makanan siap saji sebagaimana dimaksud pada Pasal 21 dilakukan dengan :

- a. menetapkan laboratorium penguji kualitas makanan siap saji.
- b. menetapkan parameter tambahan persyaratan pengawasan kualitas makanan siap saji dengan mengacu pada daftar parameter tambahan sesuai dengan peraturan perundang-undangan.
- c. melakukan pemantauan dan evaluasi terhadap pelaksanaan pengawasan kualitas makanan siap saji.
- d. dalam kondisi khusus dan kondisi darurat mengambil langkah antisipasi terhadap pengawasan kualitas makanan siap saji.

BAB V SUMBER DAYA

Bagian Kesatu Sumber Daya Manusia

Pasal 23

- (1) Dalam penyelenggaraan Pengawasan Kualitas Makanan Siap Saji diperlukan sumber daya manusia kesehatan yang memiliki keahlian dan kompetensi yang diperoleh melalui pendidikan dan pelatihan.
- (2) Keahlian dan kompetensi sebagai dimaksud pada ayat (1) dibuktikan dengan sertifikat kompetensi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Bagian Kedua Sarana dan Prasarana

Pasal 24

- (1) Dalam penyelenggaraan Pengawasan Kualitas Makanan Siap Saji perlu didukung oleh sarana dan prasarana teknis dan operasional yang memadai.
- (2) Sarana dan prasarana pendukung pengawasan kualitas makanan siap saji sebagaimana dimaksud ayat (1) paling sedikit terdiri atas peralatan teknis dan operasional.

Bagian Ketiga Teknologi

Pasal 25

Dalam penyelenggaraan Pengawasan Kualitas Makanan Siap Saji harus menggunakan teknologi yang ramah lingkungan, tepat guna, efektif, efisien, dan mengutamakan produksi dalam negeri.

BAB VI PENDANAAN

Pasal 26

- (1) Pemerintah kota harus mengalokasikan Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah untuk pembiayaan pelaksanaan pengawasan eksternal kualitas makanan siap saji.
- (2) Selain sumber pembiayaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), pembiayaan pelaksanaan pengawasan eksternal kualitas makanan siap saji dapat berasal dari sumber lain yang tidak mengikat sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (3) Sumber dana pembiayaan pengawasan internal berasal dari penyelenggara makanan siap saji.

BAB VII KOORDINASI, JEJARING KERJA DAN KEMITRAAN

Pasal 27

- (1) Dalam rangka penyelenggaraan Pengawasan Kualitas Makanan Siap Saji, perlu dibangun dan dikembangkan koordinasi, jejaring kerja dan kemitraan.
- (2) Koordinasi, jejaring kerja dan kemitraan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diarahkan untuk :
 - a. menyelesaikan masalah berdasarkan laporan hasil pengawasan
 - b. kesesuaian pandangan dari setiap pemangku kepentingan terhadap hasil pengawasan
 - c. meningkatkan kapasitas dan kualitas sumber daya manusia
 - d. saling memberi informasi antar instansi pemerintah, organisasi, asosiasi dan lembaga swadaya masyarakat, dan
 - e. meningkatkan kewaspadaan dini dan kesiapsiagaan dalam menghadapi kedaruratan.

BAB VIII PERAN SERTA MASYARAKAT

Pasal 28

- (1) Masyarakat berperan serta dalam penyelenggaraan Pengawasan Kualitas Makanan Siap Saji untuk memperoleh akses makanan siap saji yang berkualitas dan memenuhi standar baku mutu dan persyaratan kesehatan.
- (2) Peran serta masyarakat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dilaksanakan melalui :
 - a. perencanaan, pelaksanaan, pemantauan dan penilaian;

- b. pemberian bimbingan dan penyuluhan, edukasi serta penyebarluasan informasi;
- c. pemberian bantuan sarana, tenaga ahli, dan finansial;
- d. sumbangan pemikiran dan pertimbangan berkenaan dengan pengawasan kualitas tempat pengolahan makanan siap saji.

BAB IX PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Bagian Kesatu Umum

Pasal 29

- (1) Walikota melalui Dinkes sesuai dengan kewenangannya melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap penyelenggaraan Pengawasan Kualitas Tempat Pengolahan Makanan Siap Saji.
- (2) Pembinaan dan Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diarahkan untuk :
 - a. mencegah risiko buruk akibat pengolahan makanan siap saji yang tidak berkualitas terhadap kesehatan masyarakat;
 - b. mempercepat pencapaian akses tempat pengolahan makanan siap saji yang berkualitas dan memenuhi standar baku mutu dan persyaratan kesehatan bagi masyarakat;
 - c. meningkatkan kemampuan dan kesadaran masyarakat dalam pemanfaatan tempat pengolahan makanan siap saji;
 - d. kesiapsiagaan dalam menghadapi kondisi darurat.

Bagian Kedua Pembinaan

Pasal 30

- (1) Pembinaan dalam Pengawasan Kualitas Makanan Siap Saji dilakukan melalui :
 - a. pemberdayaan masyarakat;
 - b. pendayagunaan tenaga kesehatan lingkungan;
 - c. pendanaan program.
- (2) Pemberdayaan masyarakat sebagaimana dimaksud ayat (1) huruf a dilakukan dengan cara :
 - a. advokasi dan sosialisasi;
 - b. membangun kemitraan; dan/atau
 - c. pemberian penghargaan.
- (3) Pendayagunaan tenaga kesehatan lingkungan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan dengan cara :
 - a. pendidikan dan pelatihan tenaga; dan/atau
 - b. pemberian penghargaan.

Bagian Ketiga
Pengawasan

Pasal 31

- (1) Dinas Kesehatan Kota Bekasi melakukan pengawasan terhadap setiap penyelenggara, pengelola atau penanggungjawab penyelenggaraan tempat pengolahan makanan siap saji.
- (2) Dinas Kesehatan Kota Bekasi dalam pelaksanaan pengawasan sebagaimana dimaksud ayat (1) dilakukan secara terkoordinasi dengan instansi terkait sesuai dengan tugas dan fungsi serta kewenangannya.

BAB X
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 32

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Walikota ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kota Bekasi.

Ditetapkan di Bekasi
pada tanggal 17 Nopember 2016

WALIKOTA BEKASI,

Ttd/Cap

RAHMAT EFFENDI

Diundangkan di Bekasi
pada tanggal 17 Nopember 2016

SEKRETARIS DAERAH KOTA BEKASI,

Ttd/Cap

RAYENDRA SUKARMADJI

BERITA DAERAH KOTA BEKASI TAHUN 2016 NOMOR 97 SERI E