



WALIKOTA BEKASI

PERATURAN DAERAH KOTA BEKASI
NOMOR ... TAHUN 2021
TENTANG
PENYELENGGARAAN RUMAH PEMOTONGAN HEWAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
WALIKOTA BEKASI,

- Menimbang :
- a. bahwa dalam rangka menjamin proses pemotongan hewan serta penanganan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal di rumah pemotongan hewan perlu dilakukan pengaturan penyelenggaraan Rumah Pemotongan Hewan;
 - b. bahwa pengaturan penyelenggaraan Rumah Pemotongan Hewan dimaksudkan untuk memberikan arah, landasan dan kepastian hukum bagi semua pihak yang terkait dalam penyelenggaraan Rumah Pemotongan Hewan;
 - c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b perlu menetapkan Peraturan Daerah tentang Penyelenggaraan Rumah Pemotongan Hewan.
- Mengingat :
1. Pasal 18 ayat (6) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
 2. Undang-Undang Nomor 16 Tahun 1992 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 56, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3482);
 3. 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);
 4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);

5. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 perubahan atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 338, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5619);
6. 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), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 15 Tahun 2019 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 15, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6398);
7. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
8. Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604);
9. 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);

10. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 80 Tahun 2015 tentang Pembentukan Produk Hukum Daerah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 2036) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 120 Tahun 2018 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 80 Tahun 2015 tentang Pembentukan Produk Hukum Daerah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 157);
11. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*);
12. Peraturan Daerah Nomor 6 Tahun 2005 tentang Perubahan Pertama Peraturan Daerah Kota Bekasi Nomor 13 tahun 2001 tentang Penyelenggaraan dan Retribusi Rumah Pemotongan Hewan; dan
13. Peraturan Daerah Kota Bekasi Nomor 9 Tahun 2012 tentang Retribusi Daerah

Dengan Persetujuan Bersama
DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH KOTA BEKASI
dan
WALIKOTA BEKASI

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN DAERAH TENTANG PENYELENGGA-
RAAN RUMAH PEMOTONGAN HEWAN

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kota Bekasi.
2. Pemerintah Daerah adalah Walikota sebagai unsur penyelenggara pemerintahan daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom Kota Bekasi.

3. Walikota adalah Walikota Bekasi.
4. Dinas adalah Satuan Kerja Perangkat Daerah yang mengurus urusan pemerintahan bidang Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Bekasi;
5. Kepala Dinas adalah Kepala Dinas yang mengurus urusan pemerintahan bidang Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Palangka Raya.
6. Rumah Pemotongan 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. Pemotongan Hewan adalah serangkaian kegiatan di RPH 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.
8. 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.
9. 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.
10. Hewan Potong adalah hewan untuk keperluan dipotong yaitu sapi, kerbau, kambing, domba, babi dan unggas yang dagingnya untuk dikonsumsi.
11. Daging hewan yang berkualitas adalah daging yang aman, sehat, utuh, dan halal yang diproduksi RPH.
12. Dokter Hewan Berwenang adalah dokter hewan pemerintah yang ditunjuk oleh Walikota untuk melakukan pengawasan di bidang kesehatan masyarakat veteriner di RPH dan/atau UPD.
13. Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis adalah dokter hewan yang ditunjuk oleh Manajemen Rumah Pemotongan Hewan dan/atau Unit Penanganan Daging berdasarkan rekomendasi dari Walikota yang bertanggung jawab dalam pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem* serta pengawasan di bidang kesehatan masyarakat veteriner di RPH dan/atau UPD.
14. Veteriner adalah segala urusan yang berkaitan dengan hewan, produk hewan, dan penyakit hewan.
15. 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.

16. Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
17. *Keurmaster* adalah petugas pemeriksa kesehatan jeroan dan karkas dibawah pengawasan Dokter Hewan RPH.
18. Ruminansia adalah hewan yang memamah biak.
19. Ruminansia Betina Produktif adalah ruminansia betina yang organ reproduksinya masih berfungsi secara normal dan dapat beranak.
20. Ternak ruminansia adalah ternak memamah biak yang terdiri dari ternak ruminansia besar seperti sapi, kerbau dan kuda sedangkan ternak ruminansia kecil yaitu kambing dan domba.
21. Ternak Non Ruminansia (unggas) tergolong pada ternak monogastrik (ternak yang memiliki lambung tunggal), ternak non ruminansia ini antara lain ayam, angsa, kalkun dan puyuh, dan belibis, itik.
22. Unggas adalah setiap jenis burung yang dimanfaatkan untuk pangan termasuk ayam, itik, burung dara, kalkun, angsa, burung
23. Pemotongan darurat adalah pemotongan hewan yang terpaksa harus segera dilakukan baik di dalam maupun di luar Rumah Pemotongan Hewan.
24. Pemeriksaan *Ante-Mortem (ante-mortem inspection)* adalah pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang untuk menjamin hewan yang dipotong sehat dan layak dipotong. Kriteria hewan potong diantaranya adalah umur, tinggi badan, bobot badan, jenis kelamin, dan status reproduksi.
25. Pemeriksaan *Post-Mortem (post-mortem inspection)* adalah pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang (*keurmaster*) di bawah pengawasan Dokter Hewan RPH.
26. Pemingsanan adalah teknik yang digunakan untuk membuat hewan kehilangan kesadaran sebelum disembelih.
27. Penanganan Daging Hewan adalah kegiatan yang meliputi pelayuan, pembagian karkas, pembagian potongan daging, pembekuan, pendinginan, pengangkutan, penyimpanan dan

kegiatan lain untuk penjualan daging.

28. 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*).
29. 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*).
30. 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 minus 18°C (delapan belas derajat celcius).
31. 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 (nol derajat celcius) dan 4°C (empat derajat celcius).
32. 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.
33. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.
34. Insinerator adalah teknologi pengolahan sampah yang melibatkan pembakaran bahan organik.
35. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner, yang selanjutnya disingkat NKV, adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan.
36. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.
37. Desinfeksi adalah penerapan bahan kimia dan/atau tindakan fisik untuk mengurangi/menghilangkan mikroorganisme.
38. Daerah Kotor adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang tinggi.
39. Daerah Bersih adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah.
40. Kandang Penampung adalah kandang yang digunakan untuk menampung hewan potong sebelum pemotongan dan tempat dilakukannya pemeriksaan *ante-mortem*.
41. Kandang Isolasi adalah kandang yang digunakan untuk

mengisolasi hewan potong yang ditunda pemotongannya karena menderita atau dicurigai menderita penyakit tertentu.

42. Zoonosis adalah penyakit yang dapat menular dari hewan kepada manusia atau sebaliknya.
43. 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.
44. Halal adalah suatu kondisi produk hewan atau tindakan yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
45. Pengawasan adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin dan memelihara penyelenggaraan kesehatan masyarakat veteriner yang terkendali.
46. 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.
47. Mensucihamakan adalah menjadikan suci hama atau mensterilkan.
48. Sumber Daya Manusia adalah individu produktif yang bekerja sebagai penggerak suatu organisasi, baik itu di dalam institusi maupun perusahaan yang sudah mendapatkan pelatihan dan memiliki keahlian dibidang tertentu.

BAB II RUANG LINGKUP

Pasal 2

Ruang lingkup Peraturan Daerah ini meliputi:

- a. rumah pemotongan hewan;
- b. unit penanganan daging;
- 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 kesehatan masyarakat veteriner; dan
- h. pemotongan hewan di luar RPH.

BAB III
RUMAH PEMOTONGAN HEWAN
Bagian Kesatu
Fungsi

Pasal 3

- (1) RPH merupakan unit pelayanan masyarakat dalam pemotongan hewan dan penyediaan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal.
- (2) RPH memiliki fungsi utama sebagai sarana untuk melaksanakan:
 - a. pemotongan hewan yang dagingnya diedarkan untuk konsumsi masyarakat umum; dan
 - b. penanganan daging untuk konsumsi masyarakat umum.
- (3) RPH dapat difungsikan sebagai sarana untuk melaksanakan kegiatan:
 - a. pendidikan;
 - b. penelitian;
 - c. rekreasi; dan
 - d. pemotongan hewan untuk kegiatan keagamaan.

Pasal 4

- (1) Pemotongan hewan di RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf a dilakukan dengan:
 - a. pemotongan hewan secara benar sesuai dengan persyaratan kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan dengan memperhatikan kaidah agama dan keyakinan yang dianut masyarakat;
 - b. pemeriksaan *ante-mortem* dan pemeriksaan *post-mortem* untuk mencegah penularan penyakit zoonosis ke manusia; dan
 - c. pemantauan penyakit hewan dan zoonosis yang ditemukan pada pemeriksaan *ante-mortem* dan pemeriksaan *post-mortem* guna pencegahan, pengendalian, dan pemberantasan penyakit hewan menular dan zoonosis.
- (2) Penanganan daging di RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf b dilakukan dengan pembagian karkas, pemisahan daging dari tulang, dan pemotongan daging sesuai topografi karkas untuk menghasilkan daging untuk konsumsi masyarakat umum.
- (3) Pelaksanaan fungsi pendidikan, penelitian, dan rekreasi dapat dilakukan bekerjasama dengan pihak-pihak terkait dan mempertimbangkan kondisi RPH.

Pasal 5

- (1) Pemotongan hewan yang dagingnya diedarkan untuk konsumsi masyarakat wajib dilakukan di RPH
- (2) Pemotongan hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan:
 - a. mengikuti cara penyembelihan yang memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan; dan
 - b. sesuai kaidah agama dan kepercayaan masyarakat
- (3) Pemotongan Hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikecualikan bagi pemotongan untuk kepentingan hari besar keagamaan, upacara adat, dan pemotongan darurat.

Pasal 6

- (1) Pemeriksaan *ante mortem* sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (1) huruf b dilakukan untuk memastikan bahwa hewan potong yang akan dipotong dalam kondisi sehat dan layak untuk dipotong.
- (2) Hewan potong yang layak untuk dipotong sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sekurang-kurang memenuhi kriteria:
 - a. tidak memperlihatkan gejala penyakit menular atau zoonosis;
 - b. bukan ruminansia besar anakan atau betina produktif;
 - c. tidak dalam keadaan mengandung; dan
 - d. bukan hewan yang dilindungi berdasarkan ketentuan perundang-undangan
- (3) Hewan yang telah diperiksa kesehatannya diberi tanda:
 - a. "SL" untuk hewan yang sehat dan layak untuk dipotong; atau
 - b. "TSL" untuk hewan yang tidak sehat dan/atau tidak layak dipotong.

Pasal 7

- (1) Pemeriksaan *post mortem* sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (1) huruf c dilakukan untuk cara inspeksi, palpasi, dan insisi.
- (2) Hewan potong 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 (1) dinyatakan tidak aman dan tidak layak dikonsumsi wajib dimusnahkan di RPH.

Bagian Kedua
Persyaratan RPH
Paragraf 1
Umum

Pasal 6

- (1) RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 dapat diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah atau swasta.
- (2) Untuk mendirikan RPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib memenuhi:
 - a. persyaratan administratif; dan
 - b. persyaratan teknis.
- (3) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a sekurang-kurangnya terdiri atas:
 - 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 (1) huruf b meliputi:
 - a. lokasi;
 - b. sarana pendukung;
 - c. konstruksi dasar dan desain bangunan; dan
 - d. peralatan.

Paragraf 2
Persyaratan Lokasi

Pasal 7

- (1) Lokasi RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (5) huruf a harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kota Bekasi dan Rencana Detail Tata Ruang (RDTR) wilayah setempat.
- (2) Persyaratan lokasi RPH sekurang-kurangnya:
 - a. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau,

- debu dan kontaminasi lainnya;
- b. tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan;
- c. letaknya lebih rendah dari pemukiman;
- d. mempunyai akses air bersih yang cukup untuk pelaksanaan pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan serta desinfeksi;
- e. tidak berada dekat industri logam dan kimia;
- f. tidak berada di dekat fasilitas kesehatan, tempat ibah, dan sekolah;
- g. mempunyai lahan yang cukup untuk pengembangan RPH; dan
- h. terpisah secara fisik dari lokasi kompleks RPH babi.

Paragraf 3

Persyaratan Sarana Pendukung

Pasal 8

Persyaratan sarana pendukung RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (5) huruf b sekurang-kurangnya tersedia:

- a. akses jalan yang baik menuju RPH yang dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan yang akan dipotong dan kendaraan pengangkut daging.
- b. sumber air yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah cukup, paling kurang 1000 liter/ekor/hari
- c. sumber tenaga listrik yang cukup dan tersedia terus menerus; dan
- d. fasilitas penanganan limbah padat dan cair.

Paragraf 4

Persyaratan Konstruksi Dasar dan Desain Bangunan

Pasal 9

- (1) Persyaratan konstruksi dasar dan desain bangunan RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (5) huruf c sekurang-kurangnya meliputi:
 - a. bangunan utama;
 - b. area penurunan hewan (*unloading*) sapi dan kandang penampungan atau kandang istirahat hewan;
 - c. kandang isolasi;
 - d. ruang pelayuan berpendingin (*chilling room*);
 - e. area pemuatan (*loading*) karkas/daging;
 - f. kantor/ruang administrasi;
 - g. ruang dokter hewan;
 - h. kantin dan musholla;

- i. ruang istirahat karyawan atau tempat penyimpanan barang pribadi (loker) atau ruang ganti pakaian;
 - j. kamar mandi dan WC;
 - k. fasilitas pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan atau incenerator;
 - l. sarana penanganan limbah; dan
 - m. rumah jaga
- (2) RPH yang menghasilkan produk akhir daging segar dingin (*chilled*) atau beku (*frozen*) wajib dilengkapi dengan:
- a. ruang pelepasan daging (*deboning room*) dan pemotongan daging (*cutting room*);
 - b. ruang pengemasan daging (*wrapping and packing*);
 - c. fasilitas freezer (-180 C) dan blast freezer (-400 C); dan
 - d. ruang penyimpanan beku/gudang dingin (*cold storage*)

Pasal 10

- (1) Bangunan utama RPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a wajib dipagar dan memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dan keluarnya karkas dan daging.
- (2) Bagunan utama RPH wajib memiliki daerah kotor yang terpisah secara fisik dengan daerah bersih.
- (3) Daerah kotor sebagaimana dimaksud pada ayat (2) meliputi:
- a. area pemingsanan atau perebahan hewan, area pemotongan dan area pengeluaran darah.
 - b. area penyelesaian proses penyembelihan yaitu ruang pemisahan kepala, ke empat kaki sampai metatarsus dan metakarpus, pengulitan, pengeluaran isi dada dan isi perut.
 - c. ruang untuk jeroan hijau (*rumen, retikulum, omasum, abomasum, intestinum*);
 - d. ruang untuk jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, ginjal, limpa);
 - e. ruang untuk kepala dan kaki;
 - f. ruang untuk kulit; dan
 - g. area pengeluaran (*loading*) jeroan
- (4) Daerah bersih sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
- a. area pemeriksaan post mortem
 - b. area penimbangan karkas.
 - c. area pengeluaran (*loading*) karkas atau daging
- (5) Bangunan RPH yang dilengkapi dengan ruang pendingin/pelayuan, ruang pembeku, ruang pembagian karkas dan pengemasan daging letak ruang-ruang dimaksud berada di area bersih.

Pasal 11

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

Pasal 12

Bagunan utama RPH wajib memenuhi persyaratan:

- a. tata ruang didesain sedemikian rupa agar se arah 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 ruang yang jelas secara fisik antara “Daerah Bersih” dan “Daerah Kotor”;
- c. memiliki area dan fasilitas khusus untuk melaksanakan pemeriksaa *post mortem*;
- d. lampu penerangan harus mempunyai pelindung, mudah dibersihkan dan mempunyai intensitas cahaya 540 luks untuk pemeriksaan *post mortem* dan 220 luks untuk area pengerjaan proses pemotongan;
- e. dinding bagian dalam berwarna terang dan paling kurang setinggi 3 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 serta lantai 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 dengan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari 75 mm;
- k. sudut pertemuan antara dinding dengan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari 25 mm;
- 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 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 (*insect killer*);
- o. kontruksi 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, tetapi dibuat dari bahan tidak mudah korosif, kedap air, tahan benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus dapat menahan agar tikus/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 13

- (1) Area penurunan hewan (*unloading*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf b wajib memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:
 - a. dilengkapi dengan fasilitas untuk menurunkan ternak (*unloading*) dari atas kendaraan angkut ternak yang didesain sedemikian rupa, sehingga ternak tidak cedera akibat melompat atau tergelincir.
 - b. ketinggian tempat penurunan/penaikan sapi harus disesuaikan dengan ketinggian kendaraan angkut hewan.
 - c. lantai sejak dari tempat penurunan hewan sampai kandang penampungan harus tidak licin dan dapat meminimalisasi terjadinya kecelakaan.
 - d. harus memenuhi aspek kesejahteraan hewan (*animal welfare*).
- (2) Kandang penampungan hewan/kandang istirahat hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf b harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:
 - a. bangunan kandang penampungan sementara atau kandang istirahat paling kurang berjarak 10 meter dari bangunan utama.
 - b. memiliki daya tampung 1,5 kali dari rata-rata jumlah pemotongan hewan setiap hari.
 - c. ventilasi (pertukaran udara) 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 penggiring 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 disembelih menjadi stres dan takut.

Pasal 14

- (1) Untuk melindungi populasi ternak ruminansia betina produktif, pengelola RPH wajib melakukan pencegahan pemotongan ternak ruminansia betina produktif di RPH.
- (2) Ternak ruminansia betina yang berdasarkan pemeriksaan *ante-mortem* sebagai ternak betina produktif harus ditampung dalam kandang khusus yang memenuhi persyaratan paling kurang sebagai berikut:
 - a. kandang penampung ternak 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 ternak ruminansia betina produktif hasil seleksi hewan yang akan dipotong di RPH, sekaligus sebagai tempat isolasi untuk ternak yang tidak boleh dipotong;
 - c. syarat kandang penampungan ternak ruminansia betina produktif harus sama dengan syarat kandang penampungan ternak;
 - d. dilengkapi dengan kandang jepit untuk pemeriksaan status reproduksi.

Pasal 15

Kandang isolasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

- a. terletak pada jarak terjauh dari kandang penampungan dan bangunan utama, serta di bangun dibagian 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;
- f. atap terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan.

Pasal 16

Ruang pendingin/pelayuan (*chilling room*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf d harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

- a. ruang pendingin/pelayuan terletak di daerah bersih
- b. besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah karkas yang dihasilkan dengan mempertimbangkan jarak antar karkas paling kurang 10 cm; dan
- c. jarak antara karkas dengan dinding paling kurang 30 cm, jarak antara karkas dengan lantai paling kurang 50 cm, dan jarak antar baris paling kurang 1 meter.
- d. konstruksi bangunan harus memenuhi persyaratan:
 - 1. tinggi dinding pada tempat proses pemotongan dan pengerjaan karkas minimal 3 meter;
 - 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; www.djpp.depkmham.go.id 2010, No.60 14
 - 6. sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm;
 - 7. langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan;
 - 8. intensitas cahaya dalam ruang 220 luks.
- e. bangunan dan tata letak pendingin/pelayuan harus mengikuti persyaratan seperti bangunan utama;
- f. ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pendingin/pelayuan;
- g. ruang dilengkapi dengan alat penggantung karkas yang didisain agar karkas tidak menyentuh lantai dan dinding;
- h. ruang mempunyai fasilitas pendingin dengan suhu ruang - 4 oC sampai + 4 oC, kelembaban relatif 85-90% dengan kecepatan udara 1 sampai 4 meter per detik;

- i. suhu ruang dapat menjamin agarsuhu bagian dalam daging maksimum +8 oC; dan
- j. suhu ruang dapat menjamin agarsuhu bagian dalam jeroan maksimum +4 oC

Pasal 17

Area pemuatan (*loading*) karkas dan/atau daging ke dalam kendaraan angkut karkas dan/atau daging sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf e harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

- a. dapat meminimalisasi 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;
- d. memiliki fasilitas pencucian tangan.

Pasal 18

Kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf f harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

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

Pasal 19

Kantin dan mushola sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf g harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

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

Pasal 20

Ruang istirahat karyawan dan tempat penyimpanan barang pribadi/ruang ganti pakaian (*locker*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf h harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

- a. memiliki ventilasi dan penerangan yang baik;
- b. terletak di bagian masuk karyawan atau pengunjung; c. tempat istirahat karyawan harus dilengkapi dengan lemari untuk setiap

- karyawan yang dilengkapi kunci untuk menyimpan barang-barang pribadi; dan
- c. locker untuk pekerja ruang kotor harus terpisah dari locker pekerja bersih.

Pasal 21

Kamar mandi dan WC sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

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

Pasal 22

Fasilitas pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan atau insenerator sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf j harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

- a. dibangun dekat dengan kandang isolasi;
- b. dapat memusnahkan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan secara efektif tanpa menimbulkan pencemaran lingkungan;
- c. didisain agar mudah diawasi dan mudah dirawat serta memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

Pasal 23

Sarana penanganan limbah sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf k harus memenuhi persyaratan:

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

Pasal 24

Rumah jaga sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf l harus memenuhi persyaratan paling kurang sebagai berikut:

- a. dibangun masing-masing di pintu masuk dan di pintu keluar 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;
- d. didisain agar memenuhi persyaratan keamanan dan keselamatan kerja, serta memungkinkan petugas jaga dapat mengawasi dengan leluasa keadaan di sekitar RPH dari dalam rumah jaga.

Pasal 25

Ruang pelepasan daging (*deboning room*) dan pembagian atau pemotongan daging (*cutting room*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2) huruf a harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

- a. desain dan konstruksi dasar ruang pelepasan daging dan ruang pembagian atau pemotongan daging harus dapat memfasilitasi proses pembersihan dan didesinfeksi dengan efektif
- b. memiliki ventilasi dan penerangan yang cukup
- c. didesain untuk 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 dengan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air
- e. dinding terbuat dari bahan 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 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 dengan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari 75 mm, dan sudut pertemuan antara dinding dengan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari 25 mm
- h. langit-langit harus dibuat sedemikian rupa untuk mencegah terjadinya akumulasi debu dan kotoran, meminimalisasi 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, tetapi dibuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, tahan benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus dapat menahan agar tikus/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
- m. selama proses produksi berlangsung temperatur ruangan ber-AC harus dipertahankan kurang dari 150 Celcius.

Pasal 26

Desain dan konstruksi dasar ruang pengemasan daging sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2) huruf b harus sama dengan persyaratan desain dan konstruksi dasar ruang pelepasan dan pembagian atau pemotongan.

Pasal 27

Desain dan konstruksi dasar ruang pembekuan cepat (*blast freezer*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2) huruf c harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

- 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 atau pemotongan daging
- c. ruang didesain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang yang masuk ke dalam ruang pembeku
- d. ruang dilengkapi dengan alat pendingin yang memiliki kipas (*blast freezer*) yang mampu mencapai dan mempertahankan temperatur ruangan di bawah 180 C dengan kecepatan udara minimal 2 meter/detik.

Pasal 28

Ruang penyimpanan beku (*cold storage*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2) huruf b harus memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:

- a. kapasitas ruang disesuaikan jumlah produk yang disimpan
- b. didesain dan konstruksi dasar ruang penyimpanan beku harus sama dengan persyaratan desain dan konstruksi dasar ruang pelepasan dan pembagian atau pemotongan daging
- c. ruang didesain agar tidak ada aliran air limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang penyimpanan beku
- d. dilengkapi dengan fasilitas pendingin:

1. memiliki ruang penyimpanan berpendingin yang mampu mencapai dan mempertahankan secara konstan temperatur daging pada + 40 C hingga -4 0 C (chilled meat); -2 0 C hingga - 8 0 C (frozen meat); atau < -180 C (deep frozen), bahkan -400 C (blast freezer) serta kapasitas ruangan harus mempertimbangkan sirkulasi udara dapat bergerak bebas.
2. ruang penyimpanan berpendingin dilengkapi dengan thermometer atau display suhu yang diletakkan pada tempat yang mudah dilihat.

Pasal 29

- (1) RPH berorientasi ekspor harus mempunyai fasilitas laboratorium sederhana 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 kurang sebagai berikut:
 - a. letak laboratorium berdekatan dengan kantor 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 kurang 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 luks dan dilengkapi dengan lampu berpelindung;
 - e. ventilasi di dalam ruang harus baik, dilengkapi dengan alat pendingin (air conditioner) 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;

h. dilengkapi dengan sarana pencuci tangan.

Paragraf 5
Persyaratan Peralatan

Pasal 30

- (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 *food grade* (aman untuk pangan).
- (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 kurang 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 didisain 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;
 - g. timbangan hewan, karkas dan daging.
- (8) Ruang jeroan paling kurang harus dilengkapi dengan fasilitas dan peralatan untuk:
 - a. mengeluarkan isi jeroan;

- b. mencuci jeroan;
 - c. menangani dan memproses jeroan.
- (9) Ruang pelepasan daging dan pemotongan karkas dan/atau daging paling kurang dilengkapi dengan:
- a. meja *stainless steel*;
 - b. talenan dari bahan polivinyl;
 - 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;
 - 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 kurang terdiri dari:
- a. pakaian pelindung diri;
 - b. pisau yang tajam dan pengasah pisau;
 - 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 kurang 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, 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 31

- (1) RPH wajib memiliki kendaraan pengangkut daging.
- (2) Kendaraan ini harus memenuhi persyaratan:

- a. Boks pada kendaraan untuk mengangkut daging harus tertutup Lapisan dalam boks pada kendaraan pengangkut daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, mudah dirawat serta mempunyai sifat insulasi yang baik
- b. Boks dilengkapi dengan alat pendingin yang dapat mempertahankan suhu bagian dalam daging segar +7 °C dan suhu bagian dalam jeroan +3 °C.
- c. Suhu ruangan dalam boks pengangkut daging beku maksimum -18 °C.
- d. Bagian dalam boks dilengkapi alat penggantung karkas
- e. Kendaraan pengangkut daging Babi harus terpisah dari daging lain

BAB II UNIT PENANGANAN DAGING

Pasal 32

- (1) UPD merupakan bagian RPH yang berfungsi sebagai unit yang pelaksana kegiatan penanganan daging untuk konsumsi masyarakat umum.
- (2) UPD wajib memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis.
- (3) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) disesuaikan dengan peraturan perundang-undangan.
- (4) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi persyaratan:
 - a. lokasi;
 - b. sarana pendukung;
 - c. konstruksi dasar dan disain bangunan;
 - d. peralatan.

Pasal 33

- (1) Lokasi UPD harus sesuai dengan dengan Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kota Bekasi dan Rencana Detil Tata Ruang (RDTR) wilayah setempat dan lokasinya diperuntukkan sebagai area agribisnis.
- (2) Lokasi UPD harus memenuhi persyaratan paling kurang 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

- e. daging dan kegiatan pembersihan serta desinfeksi;
- f. tidak berada dekat industri logam dan kimia.

Pasal 34

UPD harus dilengkapi dengan sarana pendukung paling kurang meliputi:

- a. sarana jalan yang baik menuju UPD yang dapat dilalui kendaraan
- b. pengangkut daging;
- c. suplai air yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah cukup dan terus menerus;
- d. sumber tenaga listrik yang cukup;
- e. sarana penanganan limbah dan sistem saluran pembuangan limbah yang didisain 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.

Pasal 35

- (1) Persyaratan bangunan dan tata letak dalam kompleks UPD paling kurang meliputi:
 - a. bangunan utama
 - 1) ruang pelepasan daging (*deboning*) dan pembagian/pemotongan
 - 2) daging (*meat cutting*);
 - 3) ruang pengemasan;
 - 4) ruang pembekuan cepat (*blast freezer*);
 - 5) ruang penyimpanan dingin (*cold storage*).
 - b. area penurunan (*loading*) karkas dan pemuatan (*unloading*) daging ke dalam alat angkut;
 - c. kantor administrasi dan kantor 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;
 - g. sarana penanganan limbah.
- (2) Kompleks UPD harus dipagar untuk memudahkan penjagaan dan keamanan.
- (3) Disain dan konstruksi dasar bangunan utama UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9, Pasal 10, Pasal 11, Pasal 12, dan Pasal 13.

- (4) Disain dan konstruksi dasar ruang kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan pada UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18.
- (5) Disain dan konstruksi dasar kantin dan mushola pada UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19.
- (6) Disain dan konstruksi dasar ruang penyimpanan barang pribadi (*locker*)/ruang ganti pakaian pada UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20.
- (7) Disain dan konstruksi dasar kamar mandi dan WC pada UPD harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21.

Pasal 36

- (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 *food grade* (aman untuk pangan).
- (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 kurang dilengkapi dengan mesin dan peralatan:
 - a. meja *stainless steel*;
 - b. talenan dari bahan polivinyl;
 - 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;

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 kurang 2 (dua) set untuk setiap pekerja.

BAB V

PERSYARATAN HIGIENE DAN SANITASI

Pasal 37

- (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/atau UPD harus memiliki fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan air hangat, sabun dan desinfektan serta didisain 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 bertutup dan tidak dioperasikan dengan tangan.
- (6) Untuk mensucihamakan pisau dan peralatan yang digunakan, harus memiliki air bertemperatur tidak kurang dari 82 derajat C 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/atau 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;
 - c. menyediakan fasilitas tempat pembuangan sampah sementara di tempat-

b. tempat tertentu.

Pasal 38

- (1) Higiene personal harus diterapkan pada setiap RPH dan/atau 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, dll;
 - b. harus menggunakan alat pelindung diri (*hair net*, sepatu bot dan pakaian kerja);
 - c. selalu mencuci tangan menggunakan sabun dan/atau sanitaiser sebelum dan sesudah menangani produk dan setelah keluar dari toilet;
 - d. tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk (bersin, merokok, meludah, dll) di dalam bangunan utama rumah potong.

BAB VI

SUMBER DAYA MANUSIA

Pasal 39

- (1) RPH dan UPD wajib diselenggarakan di bawah pengawasan Dokter Hewan Berwenang di bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner yang ditunjuk oleh Walikota.
- (2) Setiap RPH wajib mempekerjakan sekurang-kurangnya:
 - a. 1 (satu) orang Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner di RPH;
 - b. 1 (satu) orang tenaga pemeriksa daging;
 - c. 1 (satu) orang juru sembelih halal;
 - d. 1 (satu) orang ahli jaminan keamanan pangan; dan
 - e. 1 (satu) orang ahli pemotong daging.

Pasal 40

- (1) Dokter hewan Penanggung Jawab Teknis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39 ayat (2) huruf a wajib memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya:
 - 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.

- (2) Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melaksanakan tugas di RPH sesuai dengan kewenangan yang dilimpahkan oleh Dokter Hewan Berwenang dan bertanggung jawab kepada Dokter Hewan Berwenang di bidang kesehatan masyarakat veteriner.

Pasal 41

- (1) Tenaga pemeriksian daging (*keurmaster*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39 ayat (2) huruf b bekerja di bawah pengawasan Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis.
- (2) Tenaga pemeriksa daging sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya memiliki sertifikat sebagai juru uji daging yang mengacu pada pedoman yang ditetapkan oleh Otoritas Veteriner.

Pasal 42

Juru sembelih halal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39 ayat (2) huruf c wajib memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya memiliki sertifikat sebagai juru sembelih halal yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang.

Pasal 43

Ahli jaminan keamanan pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39 ayat (2) huruf d wajib memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya memiliki sertifikat pelatihan sistem jaminan keamanan pangan.

Pasal 44

Ahli pemotong daging (*butcher*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39 ayat (2) huruf e wajib memenuhi persyaratan sekurang-kurangnya memiliki sertifikat sebagai tenaga ahli pemotong daging yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang.

Pasal 45

- (1) Manajemen RPH dan/atau Dinas teknis menyelenggarakan pelatihan untuk penyegaran kompetensi bagi seluruh sumber daya manusia yang bekerja di RPH dan UPD.
- (2) Penyelenggaraan pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mengacu kepada Pedoman yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal Peternakan bekerjasama dengan Badan Sumber Daya Manusia Kementerian Pertanian.

BAB VII IZIN MENDIRIKAN RPH DAN/ATAU UPD

Pasal 46

- (1) Setiap orang atau badan usaha yang akan mendirikan RPH dan/atau UPD wajib memiliki izin mendirikan RPH dan/atau UPD.
- (2) Izin mendirikan RPH dan/atau UPD sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan oleh Walikota.
- (3) Walikota sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dalam memberikan izin mendirikan RPH dan/atau UPD wajib 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 47

- (1) Setiap orang atau badan usaha yang melakukan usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging wajib memiliki izin dari Walikota sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Walikota dalam memberikan izin usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging wajib 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 lokasi RPH atau UPD yang ditetapkan;
 - b. melanggar persyaratan teknis tata cara pemotongan hewan dan/atau penanganan daging 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 48

- (1) Izin usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging berdasarkan pola pengelolaannya diberikan untuk 3 (tiga) jenis usaha:
 - a. Jenis I, yaitu RPH dan/atau UPD milik Pemerintah Daerah yang dikelola oleh Pemerintah Daerah sebagai jasa usaha;
 - b. Jenis II, yaitu RPH dan/atau UPD milik swasta yang dikelola sendiri atau dikerjasamakan dengan swasta lain; dan
 - c. Jenis III, yaitu 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 dapat memberikan jasa pelayanan pemotongan dan/atau penanganan daging bagi masyarakat yang membutuhkan.

Pasal 49

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

BAB IX

PELAYANAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER

Pasal 50

- (1) Untuk melindungi populasi hewan ruminansia, Pemerintah Daerah dan manajemen RPH wajib melakukan upaya-upaya pencegahan pemotongan hewan ruminansia betina produktif.
- (2) Pencegahan pemotongan hewan ruminansia betina produktif dilakukan melalui pemeriksaan, pemantauan, dan pengawasan

yang sistematis, berkala, dan terencana terhadap hewan yang hendak dipotong di RPH.

Pasal 51

- (1) Untuk menjamin dan memenuhi kriteria aman, sehat, utuh, dan halal terhadap karkas, daging, dan jeroan yang dihasilkan oleh RPH dan/atau UPD perlu dilakukan pelayanan kesehatan masyarakat veteriner di RPH dan UPD.
- (2) Pelayanan kesehatan masyarakat veteriner di RPH dan/atau UPD sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh Dokter Hewan Berwenang atau Dokter Hewan Penanggung Jawab Teknis yang disupervisi oleh Dokter Hewan Berwenang.

Pasal 52

- (1) Hewan dan daging yang mengidap penyakit berbahaya wajib diserahkan oleh pemiliknya kepada Pemerintah Daerah untuk dimusnahkan.
- (2) Seluruh biaya pemusnahan hewan dan daging yang mengidap penyakit berbahaya ditanggung oleh Pemerintah Daerah.

BAB X

PEMOTONGAN HEWAN DILUAR RPH

Pasal 53

- (1) Untuk kepentingan tertentu pemotongan hewan dapat dilakukan di luar RPH;
- (2) Kepentingan tertentu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. upacara atau kegiatan keagamaan;
 - b. upacara adat; dan/atau
 - c. pemotongan darurat.

Pasal 54

- (1) Persyaratan dan tata cara pemotongan hewan diluar RPH untuk upacara atau kegiatan keagamaan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 53 ayat (2) huruf a disesuaikan dengan ajaran agama dan keyakinan masyarakat.
- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara pemotongan hewan untuk upacara adat dan pemotongan darurat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 53 ayat (2) huruf b dan huruf c disesuaikan dengan kebiasaan yang berlaku pada masyarakat adat.

BAB XI PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 55

- (1) Pemerintah Daerah melakukan pembinaan kepada setiap orang atau badan usaha yang menyelenggarakan RPH dan UPD.
- (2) Ketentuan mengenai bentuk dan tata cara pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dengan Peraturan Walikota.

Pasal 56

- (1) Pemerintah Daerah melakukan Pengawasan terhadap RPH dan UPD.
- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengawasan RPH dan UPD diatur dengan Peraturan Walikota.

BAB XII SANKSI ADMINISTRATIF

Pasal 57

- (1) Walikota atau Pejabat yang ditunjuk berwenang memberikan sanksi administratif terhadap orang atau badan yang dalam kedudukan tertentu melakukan pelanggaran terhadap ketentuan Pasal 4 ayat (1), Pasal 5 ayat (2), Pasal 7 ayat (2), Pasal 8, Pasal 9, dan Pasal 11, 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 obat hewan, pakan, alat dan mesin, atau produk dari peredaran;
 - d. pencabutan izin; atau
 - e. pengenaan denda;
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pemberian sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a sampai dengan huruf d diatur dengan Peraturan Walikota.

BAB XIII KETENTUAN PENYIDIKAN

Pasal 58

- (1) Penyidik Pegawai Negeri Sipil tertentu di lingkungan Pemerintah Daerah diberikan kewenangan untuk melaksanakan penyidikan terhadap pelanggaran ketentuan dalam Peraturan Daerah ini.

- (2) Penyidik Pegawai Negeri Sipil sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berwenang:
- 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 /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 pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan; dan dimulainya penyidikan dan menyerahkan hasil penyidikannya kepada penuntut umum melalui Pejabat Penyidik Kepolisian Negara Republik Indonesia sesuai dengan Perundang-Undangan hukum acara pidana.

BAB XIV
KETENTUAN PIDANA
Pasal 59

Setiap orang yang menyembelih:

- a. ternak ruminansia kecil betina produktif sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 dipidana dengan pidana kurungan paling singkat 1 (satu) bulan dan paling lama 6 (enam) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah) dan paling banyak Rp 5.000.000,00 (lima juta rupiah); dan
- b. ternak ruminansia besar betina produktif sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 dipidana dengan pidana kurungan paling singkat 1 (satu) bulan dan paling lama 6 (enam) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 5.000.000,00 (lima juta rupiah) dan paling banyak Rp 25.000.000,00 (dua puluh lima juta rupiah).

Pasal 60

Selain dikenakan sanksi administratif, setiap orang atau badan usaha yang melakukan pelanggaran terhadap Pasal 4 ayat (1) dipidana kurungan paling singkat 1 (satu) bulan dan paling lama 3 (tiga) bulan dan/atau denda sebesar Rp. 5.000.000,00 (lima juta rupiah).

Pasal 61

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, dikenai sanksi pidana dengan pidana kurungan 6 (enam) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 15.000.000,00 (lima belas juta rupiah) dan paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah).

Pasal 62

Selain sanksi pidana atau denda sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 dan Pasal 26, bagi korporasi atau pejabat yang berwenang dapat dikenai pidana tambahan berupa pencabutan status badan hukum dan/atau status kepegawaian dari pejabat yang berwenang.

BAB XV

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 63

Penyelenggaraan dan pengusahaan Pemotongan Hewan dan penanganan Daging yang telah dilaksanakan oleh perorangan maupun badan usaha sebelum berlakunya Peraturan Daerah ini, wajib mengajukan permohonan Izin paling lambat 6 (enam) bulan sejak berlakunya Peraturan Daerah ini.

BAB XVI

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 64

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Bekasi
pada tanggal..... 2021

Walikota Bekasi

RAHMAT EFFENDI

Diundangkan di Bekasi
pada tanggal
2021

SEKRETARIS DAERAH KOTA BEKASI

.....

LEMBARAN DAERAH KOTA BEKASI TAHUN 2021 NOMOR

NOMOR REGISTER PERATURAN DAERAH KOTA BEKASI
PROVINSI JAWA BARAT NOMOR:/2021

