



BUPATI PASURUAN

PERATURAN DAERAH KABUPATEN PASURUAN
NOMOR 2 TAHUN 2005

TENTANG

PENYELENGGARAAN SERTIFIKASI DAN LAIK HYGIENE SANITASI
TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DAN
TEMPAT-TEMPAT UMUM (TTU)

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI PASURUAN,

- Menimbang** :
- a. bahwa guna mendukung tingkat kesehatan masyarakat yang optimal perlu adanya perlindungan terhadap makanan dan minuman yang dikelola oleh dunia usaha serta lingkungan sarana dan bangunan umum yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;
 - b. bahwa guna mewujudkan kegiatan sebagaimana dimaksud huruf a, perlu adanya pembinaan dan pengawasan melalui penetapan persyaratan laik hygiene sanitasi bagi Tempat Pengelola Makanan dan Tempat-Tempat Umum;
 - c. bahwa sehubungan dengan pertimbangan sebagaimana huruf a dan b, maka perlu menetapkan penyelenggaraan Sertifikasi dan Laik Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) dan Tempat-Tempat Umum dengan menuangkan dalam Peraturan Daerah.
- Mengingat** :
1. Undang-undang Nomor 12 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-daerah Kabupaten dalam Lingkungan Propinsi Jawa Timur (Lembaran Negara Tahun 1950 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Nomor 9);
 2. Undang-undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20 Tambahan Lembaran Negara 3273);
 3. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495)
 4. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
 5. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821)
 6. Undang-undang Gangguan (Hindet Ordonantie) 1926, Stbl Nomor 226, setelah dirubah dan ditambah terakhir dengan Stbl 1940 Nomor 14 dan Nomor 450);

7. Undang-undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-usaha Bagi Umum (Lembaran Negara Tahun 1962, Nomor 48, Tambahan Lembaran Negara No. 2475);
8. Undang-undang Nomor 28 Tahun 2002 tentang Bangunan Gedung (Lembaran Negara Tahun 2002 Nomor 134, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4247);
9. Undang-undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4437);
10. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan kewenangan Propinsi sebagai Daerah Otonomi (Lembaran Negara tahun 2000 Nomor 54, tambahan Lembaran Negara Nomor 3953);
11. Peraturan Daerah Kabupaten Pasuruan Nomor 17 Tahun 2000 tentang Susunan Organisasi Pemerintahan Daerah Kabupaten Pasuruan (Lembaran Daerah Kabupaten Pasuruan Tahun 2000 Nomor 18, Tambahan Lembaran Daerah Nomor 15);
12. Peraturan Daerah Kabupaten Pasuruan Nomor 35 Tahun 2001 tentang Susunan Organisasi Dinas Daerah Kabupaten Pasuruan (Lembaran Daerah Kabupaten Pasuruan Tahun 2001 Nomor 73, Tambahan Lembaran Daerah Nomor 49).

Dengan Persetujuan Bersama,
DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH
KABUPATEN PASURUAN

dan
BUPATI PASURUAN

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN DAERAH KABUPATEN PASURUAN TENTANG
PENYELENGGARAAN SERTIFIKASI DAN LAIK HYGIENE
SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DAN
TEMPAT-TEMPAT UMUM (TTU)

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

1. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Kabupaten Pasuruan;
2. Bupati adalah Bupati Pasuruan;
3. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kabupaten Pasuruan;
4. Dinas Pendapatan adalah Dinas Pendapatan Daerah Kab. Pasuruan;
5. Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) adalah meliputi Rumah makan, Restoran, Jasaboga, Industri Rumah Tangga, kantin, warung, makanan jajanan dan Depot Air Minum;

6. Rumah Makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya;
7. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebahagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya;
8. Jasaboga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan;
9. Industri Rumah Tangga Pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis;
10. Kantin adalah setiap bangunan yang menetap dengan segala peralatan yang digunakan untuk pembuatan dan penjualan/penyajian makanan minuman dimana proses pembuatan dan penjualan/penyajian makanan minuman diperuntukan bagi masyarakat tertentu/ khusus dan cara penyajiannya pada waktu tertentu;
11. Warung adalah setiap bangunan sederhana yang menetap dengan segala peralatan yang dipergunakan untuk pembuatan, penyimpanan dan penjualan/penyajian makanan minuman bagi umum;
12. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasaboga, rumah makan/restoran dan hotel;
13. Depot Air Minum adalah badan usaha yang mengelola air minum untuk keperluan masyarakat dalam bentuk curah;
14. Hotel adalah jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, yang dikelola secara komersial yang meliputi hotel berbintang dan hotel melati;
15. Hotel berbintang adalah jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum;
16. Hotel melati adalah jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memperoleh jasa pelayanan penginapan;
17. Lingkungan hotel adalah segala sesuatu yang berada didalam batas administrasi perusahaan hotel;
18. Kolam renang adalah suatu usaha bagi umum yang menyediakan tempat untuk berenang, berekreasi, berolah raga serta jasa pelayanan lainnya, menggunakan air bersih yang telah diolah;
19. Lingkungan kolam renang adalah segala sesuatu yang berada didalam batas administrasi kolam renang;
20. Penanggung jawab adalah pengusaha atau seseorang yang ditunjuk oleh pengusaha untuk bertanggung jawab atas penyelenggaraan usaha TPM dan TTU.
21. Penjamah makanan adalah personel yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian;
22. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus, dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan;

23. Hygiene Sanitasi makanan/ tempat-tempat umum adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan;
24. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan yang bersifat teknis kesehatan yang harus dipenuhi untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan masyarakat kesehatan hotel beserta lingkungannya dan pengaruhnya terhadap manusia;
25. Tingkat mutu (grading) hygiene sanitasi adalah ketetapan tentang klasifikasi rumah makan dan restoran serta jasaboga berdasarkan persyaratan hygiene sanitasi;
26. Laik hygiene sanitasi adalah kondisi TPM dan TTU yang telah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan;
27. Pelatihan hygiene sanitasi makanan adalah kursus hygiene sanitasi makanan bagi pengelola dan atau penanggung jawab makanan dan penjamah makanan;
28. Sertifikasi adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat terhadap kondisi lingkungan TPM dan TTU barang dan atau jasa;
29. Sertifikat adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh lembaga/laboratorium yang telah diakreditasi untuk menyatakan bahwa barang, jasa, proses, system atau personal telah memenuhi syarat yang dipersyaratkan;
30. Pengawasan adalah kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan penyuluhan kesehatan termasuk pemeriksaan spesimen laboratorium;
31. Sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan Diploma I (D1), Sarjana Muda atau Diploma 3 (D3), Sarjana (S1) dan Pasca Sarjana (S2) yang telah mendapatkan pelatihan di bidang hygiene dan sanitasi;
32. Organisasi Profesi adalah organisasi yang bergerak di bidang kesehatan lingkungan seperti : Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia (HAKLI) yang mempunyai struktur organisasi cabang.

BAB II

LAIK HYGIENE SANITASI

Pasal 2

- (1) Setiap Rumah makan, Restoran, usaha Jasaboga, Industri Rumah Tangga, hotel dan kolam renang harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah yang dilengkapi dengan sertifikat laik hygiene sanitasi yang diperoleh dari Kepala Dinas Kesehatan;
- (2) Sedangkan tempat pengelolaan makanan lainnya diberikan tanda daftar dan pembinaan;
- (3) Sertifikat laik hygiene sanitasi dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan setelah mendapat rekomendasi dari Asosiasi terkait yang terdaftar di Pemerintah Daerah dan telah memenuhi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika;
- (4) Persyaratan dan tata cara sertifikasi dimaksud pada ayat (1) ditetapkan dengan Peraturan Bupati;
- (5) Sertifikat laik hygiene sanitasi sementara berlaku selama 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang sebanyak-banyaknya 2 (dua) kali;
- (6) Sertifikat laik hygiene sanitasi tetap berlaku selama 3 (tiga) tahun dan wajib diperbaharui;
- (7) Sertifikat laik hygiene sanitasi akan dicabut apabila tidak lagi memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 3

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

Pasal 4

- (1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha tempat pengelolaan makanan termasuk yang diselenggarakan di hotel dan kolam renang harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular yang dibuktikan dengan surat keterangan sehat dari dokter;
- (2) Penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam setahun;
- (3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan;
- (4) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud ayat (3) diperoleh dari Institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

BAB III

PENETAPAN TINGKAT MUTU

Pasal 5

- (1) Dinas Kesehatan melibatkan Asosiasi setempat melaksanakan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi terhadap jasaboga, rumah makan dan restoran yang telah memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi;
- (2) Pelaksanaan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi jasaboga, rumah makan dan restoran didahului dengan temu karya pengusaha oleh Asosiasi tentang hygiene sanitasi makanan;
- (3) Keputusan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi jasaboga, rumah makan dan restoran dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan dan Asosiasi setempat;
- (4) Plakat tingkat mutu yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan dan Asosiasi setempat harus dipasang pada bagian bangunan rumah makan, restoran dan jasaboga yang mudah dilihat oleh pengunjung.

BAB IV

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI

Pasal 6

- (1) Rumah Makan, Restoran, Jasaboga, Industri Rumah Tangga hotel dan kolam renang dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
- (2) Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi :
 - a. Persyaratan lokasi dan lingkungan dan bangunan;
 - b. Persyaratan fasilitas sanitasi;
 - c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
 - d. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;

- e. Persyaratan pengolahan makanan;
- f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
- g. Persyaratan penyajian makanan jadi;
- h. Persyaratan peralatan yang digunakan.

BAB V NAMA, OBYEK DAN SUBYEK RETRIBUSI

Pasal 7

- (1) Setiap pemberian sertifikat dibidang kesehatan dipungut retribusi dengan nama sertifikat
- (2) Obyek retribusi dimaksud pada ayat (1) adalah tiap-tiap sertifikat

Pasal 8

- (1) Dikecualikan dari obyek retribusi adalah penyelenggaraan pelayanan yang dilakukan oleh pemerintah atau Pemerintah Daerah
- (2) Penyelenggaraan pelayanan/ kegiatan yang dilakukan BUMD atau BUMN tidak termasuk yang dikecualikan dari subyek retribusi tersebut pada ayat (1)

Pasal 9

Subyek retribusi dan wajib retribusi adalah orang pribadi atau badan yang memperoleh sertifikat

BAB VI GOLONGAN DAN DASAR PENGENAAN TARIF RETRIBUSI

Pasal 10

Retribusi sertifikat Penyelenggaraan Pelayanan Kesehatan termasuk Golongan retribusi sertifikat tertentu

Pasal 11

Dasar pengenaan retribusi adalah setiap pemberian sertifikat

BAB VII PRINSIP DALAM PENETAPAN STRUKTUR DAN BESARNYA TARIF RETRIBUSI

Pasal 12

Prinsip dan sasaran dalam penetapan struktur dan besarnya tarif retribusi izin penyelenggaraan pelayanan kesehatan didasarkan pada tujuan untuk mengganti biaya penyelenggaraan pelayanan sertifikasi dengan mempertimbangkan kemampuan masyarakat

Pasal 13

- (1) Struktur tarif digolongkan berdasarkan jenis sertifikat;

- (2) Struktur dan besarnya tarif retribusi sertifikasi sebagaimana ditetapkan dinyatakan dalam Lampiran Peraturan Daerah ini

Pasal 14

- (1) Hasil retribusi sertifikasi sebesar 100 % (seratus persen) disetor ke Kas Daerah;
- (2) Tata cara dan perincian penggunaan sebagaimana dimaksud ayat (1) diatur lebih lanjut dalam Peraturan Daerah

BAB VIII

WILAYAH, TATA CARA PEMUNGUTAN DAN SAAT RETRIBUSI TERUTANG

Pasal 15

- (1) Retribusi dipungut di Wilayah Daerah;
- (2) Pemungutan retribusi tidak dapat diborongkan;
- (3) Retribusi dipungut dengan menggunakan SKRD atau dokumen lain yang dipersamakan .

Pasal 16

Retribusi terutang dalam masa retribusi terjadi pada saat ditetapkan SKRD atau dokumen lain yang dipersamakan

BAB IX

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 17

- (1) Dalam rangka pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan dengan mengikut sertakan Asosiasi, organisasi profesi dan Instansi terkait lainnya perlu didukung oleh laboratorium kesehatan;
- (2) Pembinaan dan pengawasan fisik dilakukan secara berkala 1 (satu) tahun sekali, dengan maksud untuk mengetahui adanya perubahan tingkat mutu;
- (3) Pembinaan dan pengawasan melalui pemeriksaan sample dan specimen di laboratorium kesehatan dilakukan secara berkala 6 (enam) bulan sekali;
- (4) Biaya pengambilan sample dan specimen serta pemeriksaan di laboratorium kesehatan dibebankan kepada penanggung jawab hotel, usaha makanan dan minuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

BAB X

SANKSI

Pasal 18

- (1) Kepala Dinas Kesehatan dapat mengambil tindakan administratif terhadap usaha jababoga, rumah makan, restoran dan Industri Rumah Tangga yang melakukan pelanggaran atas Peraturan Daerah ini.

BAB X
SANKSI

Pasal 18

- (1) Kepala Dinas Kesehatan dapat mengambil tindakan administratif terhadap usaha jasaboga, rumah makan, restoran dan Industri Rumah Tangga yang melakukan pelanggaran atas Peraturan Daerah ini.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa teguran lisan, teguran tertulis dengan pencabutan sertifikat hygiene sanitasi, penghentian sementara kegiatan dan pencabutan izin.
- (3) Mengedarkan makanan minuman dan menyelenggarakan tempat atau sarana umum yang tidak memenuhi standart dan persyaratan kesehatan atau tidak memiliki izin akan dikenakan sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku

BAB XI
KETENTUAN LAIN-LAIN

Pasal 19

Hal-hal yang belum cukup diatur dalam Peraturan Daerah ini, sepanjang mengenai teknis pelaksanaannya akan diatur lebih lanjut dengan Peraturan Bupati

BAB XII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 20

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini dengan penempatannya dalam lebaran Daerah Kabupaten Pasuruan

Ditetapkan di Pasuruan
pada tanggal 1 Nopember 2005

BUPATI PASURUAN,

ttd.

H. JUSBAKIR ALDJUFRI, SH, MM

Diundangkan di Pasuruan
pada tanggal 1 Nopember 2005

ttd.

H. AGUS SUTIADJI, SH, MSi
Pembina Tk. I
NIP. 510 077 038

LEMBARAN DAERAH KABUPATEN PASURUAN
TAHUN 2005 NOMOR 14

PENJELASAN
ATAS
PERATURAN DAERAH KABUPATEN PASURUAN
NOMOR 2 TAHUN 2005

TENTANG

PENYELENGGARAAN SERTIFIKASI DAN LAIK HYGIENE SANITASI
TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DAN
TEMPAT-TEMPAT UMUM (TTU)

I. PENJELASAN UMUM

Makanan dan minuman merupakan salah satu bahan pokok yang penting dalam kehidupan manusia. Sebagai salah satu kebutuhan pokok, makanan dan minuman dibutuhkan oleh manusia untuk hidup, tumbuh, berkembang, dan memproduksi. Tanpa makanan dan minuman yang layak dan cukup, kehidupan manusia akan terganggu sehingga pada gilirannya menjadi tidak produktif dan membebani masyarakat luas. Tingkat produktifitas manusia merupakan faktor yang mendukung nilai ekonomi dalam kehidupan masyarakat.

Makanan dan minuman tak terlepas dari tempat pengelolaan makanan (TPM) yang merupakan juga bagian dari Tempat-tempat Umum (TTU) yang harus diperhatikan hygiene dan sanitasinya mulai bahan, alat, tempat dan orangnya.

Beberapa keputusan Menteri Kesehatan telah dibuat untuk menghaapi kemungkinan itu lealui upaya penyelenggaraan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman termasuk TTU pada tingkat nasional terutama bagi penyediaan dan pengelolaan makanan dan minuman untuk masyarakat luas yaitu : Rumah makan, restoran, Jasa Boga dan makanan jajanan, termasuk hotel dan kolam renang.

II. PENJELASAN PASAL DEMI PASAL

Pasal 1 : Yang dimaksud Tempat-Tempat Umum (TTU) adalah sarana yang diselenggarakan oleh pemerintah/ swasta/ perorangan yang digunakan untuk kegiatan masyarakat seperti : sarana pariwisata, transportasi, ibadah, perdagangan, olah raga, rekreasi dan sarana sosial lainnya.

Pasal 2 s/d 20 : Cukup jelas

TAMBAHAN LEMBARAN DAERAH KABUPATEN PASURUAN
NOMOR 178