



PERATURAN DAERAH KABUPATEN BELITUNG TMUR
NOMOR 1 TAHUN 2010
TENTANG
HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DAN TEMPAT-TEMPAT UMUM
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
BUPATI BELITUNG TIMUR,

- Menimbang :
- a. bahwa sehat merupakan harta yang sangat berharga bagi manusia, untuk itu perlu dijaga terus menerus dan ditingkatkan, baik oleh diri sendiri dan melalui pelayanan kesehatan;
 - b. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makan dan minuman yang tidak memenuhi kesehatan yang dikelola dan disediakan oleh tempat pengelolaan makanan dan kegiatan tempat-tempat umum agar tidak membahayakan kesehatan;
 - c. bahwa dalam rangka meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dan kualitas pelayanan kesehatan bidang hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dan tempat-tempat umum, perlu dilaksanakan pelayanan kesehatan terhadap masyarakat secara intensif dan terus menerus;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu membentuk Peraturan Daerah tentang Hygiene Sanitasi Makanan Minuman dan Tempat-Tempat Umum;
- 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 1990 tentang Kepariwisataaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1990 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3427);
 3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3495);
 4. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3856);

5. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1997 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3699);
6. Undang-Undang Nomor 27 Tahun 2000 tentang Pembentukan Propinsi Kepulauan Bangka Belitung (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 217, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4033);
7. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2003 tentang Pembentukan kabupaten Bangka Selatan, kabupaten Bangka Tengah, Kabupaten Bangka Barat dan Kabupaten Belitung Timur di Propinsi Kepulauan Bangka Belitung (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 252, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4268);
8. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
9. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2004 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 53, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4389);
10. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Republik Indonesia Negara 4437) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844);
12. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3447);
13. Peraturan Pemerintah Nomor 32 tahun 1996 tentang Tenaga Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3637);
14. Peraturan Pemerintah Nomor 27 tahun 1999 tentang Analisis Mengenai Dampak Lingkungan Hidup (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3838);
15. 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);

16. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan Antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Propinsi, dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4737);
17. Peraturan Daerah Kabupaten Belitung Timur Nomor 17 Tahun 2008 tentang Dinas Daerah Kabupaten Belitung Timur (Lembaran Daerah Kabupaten Belitung Timur Tahun 2008 Nomor 93);

Dengan Persetujuan Bersama

DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH KABUPATEN BELITUNG TIMUR

Dan

BUPATI BELITUNG TIMUR

MEMUTUSKAN

Menetapkan : **PERATURAN DAERAH TENTANG HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DAN TEMPAT-TEMPAT UMUM**

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan:

1. Kabupaten adalah Kabupaten Belitung Timur.
2. Pemerintah Kabupaten adalah Pemerintah Kabupaten Belitung Timur.
3. Bupati adalah Bupati Belitung Timur.
4. Dewan Perwakilan Rakyat Daerah selanjutnya disebut DPRD adalah Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten belitung Timur.
5. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kabupaten Belitung Timur.
6. Kepala Dinas Kesehatan adalah Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Belitung Timur.
7. Puskesmas adalah UPT Dinas Kesehatan Kabupaten Belitung Timur.
8. Pejabat yang ditunjuk adalah pejabat di lingkungan Pemerintah Kabupaten yang berwenang di bidang usaha hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan dan tempat-tempat umum serta mendapat pendelegasian wewenang dari Bupati.
9. Penanggung Jawab adalah pengusaha atau seseorang yang ditunjuk oleh pengusaha untuk bertanggung jawab mengelola tempat pengelolaan makanan (TPM) atau tempat-tempat umum (TTU).
10. Badan Usaha adalah badan atau lembaga berbadan hukum yang melakukan kegiatan usaha sesuai peraturan perundang-undangan.
11. Pelayan Kesehatan adalah segala kegiatan pelayanan kesehatan yang diberikan kepada seseorang dalam rangka observasi, diagnosis, pengobatan atau pelayanan kesehatan lainnya.

12. Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) adalah tempat yang dipergunakan untuk melakukan kegiatan pengelolaan makanan dan/atau minuman dimana terjadinya proses produksi dan atau pendistribusian produk pangan yang meliputi perusahaan pembuatan makanan minuman, distributor makanan dan/atau minuman, Air Minum Dalam Kemasan (AMDK), restoran/cafe, rumah makan, warung makanan minuman/makanan Jajanan, kantin, snack bar, Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), Toko Makanan Terolah (TMT), tempat penjualan makanan/minuman dingin, jasa boga dan Depot Air Minum (DAM).
13. Tempat-Tempat Umum (TTU) meliputi hotel, motel/losmen, pondok wisata, cottage, bungallow, villa, wisma, pesanggrahan, rumah persinggahan, gelanggang renang/kolam renang, mall/plaza/supermarket/pusat perbelanjaan (*departemen store*), salon kecantikan, pangkas rambut, panti pijat, bioskop, gedung pertunjukan/theatre, rumah bilyard, pelayanan sehat pakai air (SPA), pelayanan aromaterapi dan rumah sakit.
14. Perusahaan adalah badan usaha atau perorangan yang berusaha memproduksi dan/atau menjual bahan makanan dan/atau minuman, serta usaha yang bergerak dibidang jasa dan rekreasi.
15. Perusahaan Kelas I (satu) adalah TPM dan TTU yang terdiri dari, perusahaan produksi makanan/minuman besar, air minum dalam kemasan (AMDK), hotel berbintang, bar/karaoke, diskotik, bioskop/tempat pertunjukan, kolam renang, salon kecantikan dengan pelayanan lengkap, pelayanan sehat pakai air (SPA) dan rumah sakit, rumah makan, restoran/cafe yang memiliki 40 (empat puluh) tempat duduk atau lebih, katering (pesanan yang lebih dari 500 (lima ratus) porsi per hari).
16. Perusahaan Kelas II (dua) adalah TPM dan TTU yang terdiri dari hotel melati/wisma, penginapan/losmen, rumah bersalin, balai pengobatan, poliklinik, salon kecantikan dengan pelayanan sederhana, pangkas rambut, panti pijat, rumah makan/restoran sederhana/cafe, snack bar, toko makanan terolah, katering (pesanan di bawah 500 (lima ratus) porsi), depot air minum (DAM), tempat pembuatan makanan/minuman sederhana/Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), warung makanan jajanan permanen.
17. Perusahaan Kelas III (tiga) adalah TPM dan TTU yang terdiri dari, kantin, warung kopi/warung makanan menetap, warung makanan jajanan yang tidak permanen, dan pedagang makanan kaki lima lainnya.
18. Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah persyaratan kesehatan lingkungan yang sehat tentang bangunan, tempat usaha termasuk konstruksinya, peralatan, alat angkut, tenaga dan cara penanganan yang memenuhi syarat kesehatan dari awal hingga penyerahan kepada konsumen.
19. Hygiene Sanitasi Makanan Minuman adalah segala upaya untuk mengendalikan faktor makanan/minuman, orang, tempat dan perlengkapannya, yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
20. Hygiene Sanitasi Tempat-Tempat Umum adalah segala upaya untuk mengendalikan faktor lingkungan, orang, tempat, fasilitas dan perlengkapannya, yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
21. Tempat-Tempat Umum adalah suatu tempat dimana orang banyak berkumpul untuk melakukan kegiatan baik secara insidental maupun terus menerus secara membayar maupun tidak membayar.

22. Pembinaan adalah suatu kegiatan yang dilakukan dalam rangka peningkatan kualitas TPM dan TTU yang dilakukan melalui pembinaan secara perorangan atau kelompok berupa penyuluhan, seminar, temu karya pengusaha TPM dan TTU atau temu ilmiah lainnya.
23. Pemeriksaan adalah serangkaian kegiatan untuk mencari, mengumpulkan dan mengolah data atau keterangan lainnya dalam rangka pengawasan kepatuhan pemenuhan persyaratan hygiene sanitasi TPM dan TTU sesuai dengan peraturan perundang-undangan.
24. Pengawasan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan penyuluhan kesehatan TPM dan TTU termasuk pemeriksaan specimen di laboratorium dan pengukuran kualitas lingkungan.
25. Petugas Hygiene Sanitasi (Sanitarian) adalah tenaga kesehatan lingkungan yang berpendidikan Diploma 1 (D1), Sarjana Muda atau Diploma (D3), Sarjana (S1), dan Pasca Sarjana (S2), yang telah mendapatkan pelatihan dibidang hygiene sanitasi makanan minuman dan tempat-tempat umum yang bertugas di Dinas Kesehatan atau Puskesmas yang ditunjuk oleh Kepala Dinas Kesehatan.
26. Restoran adalah salah satu usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya.
27. Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersil yang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan makanan minuman untuk umum ditempat usahanya dan minimal memiliki 20 (dua puluh) tempat duduk.
28. Warung makan atau minum adalah setiap tempat usaha komersil yang lingkup kegiatannya menyediakan makanan atau minuman untuk umum dengan jumlah tempat duduk kurang dari 20 tempat duduk.
29. Jasa boga atau catering adalah suatu badan usaha atau perorangan yang menyediakan dan mengolah makanan dan minuman dengan cara pesanan dan disajikan di luar tempat usaha.
30. Industri Rumah Tangga Pangan adalah suatu kegiatan pengolahan makanan minuman yang dilakukan masyarakat dengan menggunakan sebagian dari rumah tinggalnya dan/atau penggunaan peralatan produksi mulai dari sangat sederhana sampai semi otomatis.
31. Toko Makanan Terolah adalah tempat yang menjual produk makanan minuman terolah (jadi) yang siap dikonsumsi atau setengah jadi yang masih perlu pengolahan lebih lanjut dengan cara dikemas sesuai dengan cara pengemasan yang baik bagi produk makanan dan/atau minuman.
32. Penjamah makanan adalah seseorang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
33. Tanda terdaftar adalah plakat tanda terdaftar yang dilengkapi nomor pendaftaran yang menyatakan suatu TPM atau TTU telah terdaftar di Dinas Kesehatan.
34. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi atau Rekomendasi Kesehatan adalah Surat Keterangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Belitung Timur yang menyatakan suatu TPM atau TTU memenuhi syarat hygiene sanitasi TPM dan TTU sesuai persyaratan yang telah ditentukan.
35. Pelatihan hygiene sanitasi makanan adalah kursus hygiene sanitasi makanan dan minuman bagi pengelola dan atau penanggungjawab Tempat Pengelolaan Makanan serta penjamah makanan (*food handler*).

36. Pelatihan hygiene sanitasi TTU adalah kursus hygiene sanitasi bagi pengelola dan/atau penanggungjawab serta karyawan TTU.
37. Hotel adalah suatu usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk menginap/istirahat, memperoleh pelayanan dan/atau dengan perhitungan pembayaran harian serta dapat menyediakan restoran/rumah makan.
38. Motel/Losmen adalah suatu usaha komersial yang menggunakan seluruh atau sebagian dari suatu bangunan yang khusus disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan.
39. Pondok Wisata adalah suatu usaha perorangan dengan mempergunakan sebagian dari rumahnya untuk penginapan bagi setiap orang dengan perhitungan pembayaran harian dan dapat menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman.
40. Cottage adalah suatu bentuk usaha akomodasi terdiri dari unit-unit bangunan terpisah seperti rumah tinggal dengan perhitungan pembayaran harian serta dapat menyediakan restoran/rumah makan terpisah.
41. Bungalow, Villa, Wisma, Pesanggrahan dan Rumah Persinggahan adalah bentuk usaha akomodasi yang sangat sederhana biasanya terdapat di daerah-daerah wisata, merupakan rumah-rumah pribadi yang disewakan kepada wisatawan dan dikelola sendiri oleh pemiliknya.
42. Gelanggang renang adalah suatu usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk berenang, taman dan arena bermain anak-anak sebagai usaha pokok dan dapat dilengkapi dengan penyediaan jasa pelayanan makanan minuman.
43. Rumah bilyard adalah suatu usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk bermain bilyard sebagai usaha pokok dan dapat dilengkapi dengan menyediakan jasa pelayanan makanan minuman.
44. Bioskop adalah pertunjukan yang diperlihatkan dengan gambar (film) yang disorot sehingga dapat bergerak dan berbicara.
45. Gedung pertunjukan/theatre (panggung terbuka dan tertutup) adalah gedung ruang tempat pertunjukan film, sandiwara, dan seterusnya.
46. Rumah Sakit adalah salah satu tempat pelayanan kesehatan tempat berkumpulnya orang sakit maupun orang sehat, atau keluarga pasien, dan dilengkapi fasilitas tertentu sesuai dengan tipenya serta kemampuan pelayanan yang diberikan, serta dapat menjadi tempat penularan penyakit dan memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan.
47. Sehat Pakai Air (SPA) adalah upaya kesehatan tradisional yang menggunakan pendekatan holistik, melalui perawatan menyeluruh dengan menggunakan metode kombinasi keterampilan hidroterapi, pijat (*massage*) yang diselenggarakan secara terpadu untuk menyeimbangkan tubuh, pikiran dan perasaan (*body, mind, dan spirit*).
48. Pijat (*massage*) adalah teknik perawatan tubuh dengan cara pemijatan yang menggunakan gerakan anggota tubuh (tangan, jari, siku, kaki) dan atau alat bantu lain pada jaringan lunak (kulit, otot dan syaraf) yang memberi efek stimulasi, relaksasi, melancarkan peredaran darah, peredaran limfe (bening).
49. Terapi Aroma (aromaterapi) adalah teknik perawatan tubuh dengan menggunakan /memanfaatkan minyak atsiri (*essensial oil*) yang berkhasiat, dapat dengan cara penghirupan, pengompresan, pengolesan di kulit, peredaman dan akan lebih efektif disertai dengan pijatan, dan bahan yang digunakan adalah zat aktif yang diambil dari sari tumbuh-tumbuhan aromatik (ekstraksi bunga, daun, akar, batang/ranting, buah, biji, dll) yang memberikan efek stimulasi atau relaksasi.

BAB II

TANDA TERDAFTAR DAN LAIK HYGIENE SANITASI

Pasal 2

- (1) Setiap TPM dan TTU yang menjalankan kegiatan usahanya harus memiliki tanda terdaftar dan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TPM dan TTU.
- (2) Tanda terdaftar dan/atau Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TPM dan TTU dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan.
- (3) Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan dapat diterbitkan atau dikeluarkan apabila telah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi TPM dan TTU sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan.
- (4) Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TPM dan TTU Sementara, berlaku selama 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang sebanyak 2 (dua) kali.
- (5) Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TPM dan TTU Tetap, berlaku selama 2 (dua) tahun dan dapat diperbaharui.
- (6) Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TPM dan TTU akan dicabut apabila tidak lagi memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (7) Perusahaan Kelas III (tiga) tidak diwajibkan memiliki Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TTM dan TTU, tetapi wajib memiliki tanda terdaftar di Dinas Kesehatan.
- (8) Tanda terdaftar sebagaimana dimaksud pada ayat (7) berlaku untuk masa 1 (satu) tahun dan wajib diperpanjang setiap tahunnya.

Pasal 3

- (1) Setiap Usaha TPM dan TTU wajib mempekerjakan seorang penanggungjawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan minuman dan tempat-tempat umum serta memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan dan/atau hygiene sanitasi tempat-tempat umum.
- (2) Sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diperoleh dari Dinas Kesehatan atau institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 4

- (1) Tenaga yang bekerja pada TPM dan TTU harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
- (2) Penjamah makanan pada TPM harus dilengkapi dengan surat keterangan kesehatan dari dokter Pemerintah.
- (3) Surat keterangan kesehatan bagi tenaga yang bekerja di TPM dan TTU hanya berlaku selama 6 (enam) bulan dan harus diperbaharui kembali secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun.
- (4) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.

- (5) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (4), diperoleh dari Dinas Kesehatan atau institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

BAB III

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI

Pasal 5

Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi Perusahaan Kelas I (satu) dan Perusahaan Kelas II (dua), sesuai dengan pedoman umum dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia meliputi :

- a. persyaratan lokasi dan bangunan;
- b. persyaratan fasilitas sanitasi;
- c. persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
- d. persyaratan bahan makan dan makanan jadi
- e. persyaratan pengelolaan TPM dan TTU;
- f. persyaratan pengelolaan makanan;
- g. persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
- h. persyaratan penyajian makanan jadi; dan
- i. persyaratan peralatan yang digunakan.

BAB IV

STRUKTUR BIAYA

Pasal 6

- (1) Dalam rangka penerbitan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi atau Rekomendasi Kesehatan, pengusaha atau penanggungjawab TPM atau TTU diwajibkan membayar biaya administrasi.
- (2) Biaya administrasi sebagaimana yang dimaksud pada ayat (1), adalah biaya yang harus dibayar oleh pengusaha atau penanggungjawab TPM atau TTU sehubungan dengan kegiatan penerbitan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TPM atau TTU tetap dan penerbitan sertifikat laik hygiene sanitasi/rekomendasi kesehatan TPM atau TTU sementara.
- (3) Besaran biaya administrasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), untuk sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TPM atau TTU tetap, ditetapkan sebagai berikut :
 - a. Kelas 1 sebesar Rp.250.000,00/2 tahun
 - b. Kelas II sebesar Rp.100.000,00/2 tahun
 - c. Kelas III tidak dikenakan biaya

- (4) Besaran biaya administrasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), untuk sertifikat Laik Hygiene Sanitasi/Rekomendasi Kesehatan TPM atau TTU sementara, ditetapkan sebagai berikut :
- a. Kelas 1 sebesar Rp.100.000,00/6 bulan
 - b. Kelas II sebesar Rp.50.000,00/6 bulan

BAB V

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 7

- (1) Pembinaan dan pengawasan laik hygiene sanitasi TPM dan/atau TTU dilakukan oleh Dinas Kesehatan.
- (2) Pengusaha dan/atau penanggungjawab TPM atau TTU berkewajiban menerima petugas yang datang melakukan pembinaan dan pengawasan serta memberikan informasi yang benar tentang kegiatan usaha TPM atau TTU yang dikelolanya.
- (3) Dalam rangka pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan dengan mengikut sertakan asosiasi, organisasi profesi dan instansi terkait lainnya serta perlu dukungan laboratorium kesehatan.
- (4) Pembinaan dan pengawasan serta pemeriksaan sampel (makanan/minuman dan peralatan), dan specimen di laboratorium kesehatan serta pengukuran standar kualitas lingkungan dilakukan paling lama setiap 6 (enam) bulan sekali.
- (5) Apabila pada waktu pembinaan dan pengawasan ditemukan sampel bahan makanan/minuman yang terindikasi menggunakan bahan-bahan yang berbahaya terhadap kesehatan, maka akan dibuatkan berita acara pengambilan sampel dan disetujui Kepala Dinas Kesehatan untuk dilakukan pemeriksaan sampel.
- (6) Biaya pemeriksaan sampel dan pengukuran sebagaimana dimaksud pada ayat (5), dibebankan kepada pengusaha atau penanggungjawab TPM atau TTU yang bersangkutan.

BAB VI

SANKSI ADMINISTRASI

Pasal 8

- (1) Kepala Dinas Kesehatan dapat mengambil tindakan administratif terhadap usaha TPM dan TTU yang melakukan pelanggaran atas Peraturan Daerah ini setelah mendapat laporan berita acara pemeriksaan oleh petugas Dinas Kesehatan yang berwenang.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dapat berupa teguran lisan, teguran tertulis, penghentian sementara kegiatan sampai dengan pencabutan sertifikat laik hygiene sanitasi.
- (3) Penghentian sementara kegiatan dan pencabutan sertifikat laik hygiene sanitasi dapat diberikan kembali setelah memenuhi persyaratan yang telah ditentukan.

BAB VII KEBERATAN

Pasal 9

- (1) Dalam hal pemenuhan kewajiban sebagaimana yang telah ditetapkan, maka pengusaha/penanggungjawab TPM atau TTU dapat mengajukan keberatan.
- (2) Pengajuan keberatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), harus dilakukan secara tertulis kepada Bupati melalui Kepala Dinas Kesehatan.
- (3) Keberatan yang diajukan akan dipelajari dan diberikan pertimbangan pemecahan oleh Tim yang ditunjuk Kepala Dinas Kesehatan.
- (4) Keberatan harus diajukan dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) bulan sejak tanggal dilakukan pemeriksaan dan pengawasan TPM atau TTU.
- (5) Keberatan yang tidak memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan ayat (4), tidak dianggap sebagai surat keberatan, sehingga tidak dipertimbangkan.
- (6) Pengajuan keberatan tidak menghilangkan kewajiban untuk memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 10

- (1) Bupati dalam jangka waktu paling lama 3 (tiga) bulan sejak tanggal surat keberatan diterima harus memberikan keputusan atas keberatan yang diajukan.
- (2) Keputusan Bupati atas keberatan dapat berupa menerima seluruhnya, sebagian atau menolak semua keberatan yang diajukan.
- (3) Dalam hal jangka waktu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) telah disampaikan dan Bupati tidak memberikan Keputusan, maka keberatan dianggap dibatalkan/menerima seluruhnya.

BAB VIII PENUTUP

Pasal 11

Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan teknis administratif diatur dengan Peraturan Bupati.

Pasal 12

Hal-hal yang belum cukup diatur dalam Peraturan Daerah ini, sepanjang mengenai pelaksanaannya diatur lebih lanjut oleh Bupati sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 13

Peraturan Daerah ini mulai berlaku setelah 1 (satu) tahun sejak tanggal diundangkan

Agar setiap orang dapat mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Daerah Kabupaten Belitung Timur.

Ditetapkan di Manggar
pada tanggal Januari 2010

BUPATI BELITUNG TIMUR,

KHAIRUL EFENDI

Diundangkan di Manggar
Pada tanggal Januari 2010

**SEKRETARIS DAERAH
KABUPATEN BELITUNG TIMUR,**

ERWANDI A. RANI
NIP. 19591013 198701 1 001