



BUPATI LUWU UTARA
PERATURAN BUPATI LUWU UTARA
NOMOR 11 TAHUN 2012
TENTANG

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN MUTU PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI LUWU UTARA,

- Menimbang:**
- a. bahwa salah satu tujuan pengaturan, pembinaan, dan pengawasan mutu pangan adalah terciptanya *perdagangan yang aman, jujur, dan bertanggung jawab*;
 - b. bahwa pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting penanamannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat;
 - c. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang dapat merugikan dan atau membahayakan kesehatan;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b dan huruf c perlu menetapkan Peraturan Bupati tentang Pembinaan dan Pengawasan Mutu Pangan.

- Mengingat :**
1. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 1967 tentang Ketentuan-ketentuan Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 1967 Nomor 10, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 2824);
 2. 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);
 3. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 22, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3274);
 4. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budi Daya Tanaman (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 46, Tambahan Lembaran

5. 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);
6. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);
7. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
8. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 1999, tentang Pembentukan Kabupaten Daerah Tingkat II Luwu Utara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 47, Tambahan Negara Republik Indonesia Nomor 3826);
9. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
10. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) sebagaimana telah diubah beberapa kali, terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 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);
11. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 146, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
12. 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);
13. Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1983 Nomor 28, Tambahan

14. 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);
15. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan Antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4737);
16. Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2008 tentang Urusan Pemerintahan yang Menjadi Kewenangan Kabupaten Luwu Utara (Lembaran Daerah Kabupaten Luwu Utara Tahun 2008 nomor 8, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Luwu Utara Nomor 179);
17. Peraturan Daerah Kabupaten Luwu Utara Nomor 10 Tahun 2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Dinas Daerah Kabupaten Luwu Utara (Lembaran Daerah Kabupaten Luwu Utara Tahun 2008 Nomor 10, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Luwu Utara Nomor 181).

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN BUPATI TENTANG PEMBINAAN DAN PENGAWASAN MUTU PANGAN

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Kabupaten Luwu Utara.
2. Pemerintah Daerah adalah Bupati dan perangkat daerah sebagai unsur penyelenggara pemerintah daerah.
3. Bupati adalah Bupati Luwu Utara.
4. Dewan Perwakilan Rakyat Daerah, selanjutnya disingkat DPRD, adalah Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten Luwu Utara.
5. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk dalam tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.

6. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
7. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
8. Pangan olahan tertentu adalah pangan olahan untuk konsumsi bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan kelompok tersebut.
9. Sistem pangan adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan pengaturan, pembinaan, dan/atau pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi pangan dan peredaran pangan sampai dengan siap dikonsumsi manusia.
10. Pangan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan ditempat usaha atau diluar tempat usaha atas dasar pesanan.
11. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
12. Persyaratan keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
13. Sanitasi pangan adalah upaya untuk pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik membusuk dan pathogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.
14. Persyaratan sanitasi adalah standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai upaya mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik pathogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan dan jiwa manusia.
15. Produksi pangan adalah kegiatan atau proses manusia menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
16. Peredaran pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran pangan kepada

17. Perdagangan pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penjualan dan/atau pembelian pangan, termasuk penawaran untuk penjualan pangan, dan kegiatan dan berkenaan dengan pemindahtanganan pangan dengan memperoleh imbalan.
18. Penyimpanan pangan adalah proses, cara dan/atau kegiatan menyimpan pangan baik disasaran produksi maupun distribusi.
19. Pengangkutan pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka memindahkan pangan dari satu tempat ketempat yang lain dengan cara atau sarana angkutan apapun dalam rangka produksi, peredaran dan/atau perdagangan pangan.
20. Industri rumah tangga pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha ditempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
21. Bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambah kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.
22. Pangan produk genetika rekayasa adalah pangan yang di produksi atau menggunakan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan/atau bahan lain yang dihasilkan dari proses rekayasa genetika.
23. Iradiasi pangan adalah metode penyinaran terhadap pangan, baik dengan menggunakan zat radioaktif maupun akselerator untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan serta membebaskan pangan dari jasad renik pathogen.
24. Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.
25. Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman.
26. Standar adalah spesifikasi atau persyaratan teknis yang dibakukan, termasuk tatacara dan metode yang disusun berdasarkan *consensus* semua pihak yang berkaitan dengan memperhatikan syarat-syarat kesehatan, keamanan, kesehatan, lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman perkembangan masa kini dan masa akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya.
27. Gizi pangan adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral serta turunannya yang bermanfaat

28. Sertifikasi mutu pangan adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh lembaga sertifikasi/laboratorium yang telah diakreditasi yang menyatakan bahwa pangan tersebut telah memenuhi kriteria tertentu dalam standar mutu pangan yang bersangkutan.
29. Setiap orang dalam orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun tidak.
30. Badan adalah badan yang bertanggung jawab di bidang pengawasan obat dan makanan.
31. *Good Agriculture Practices/Good Farming Practices* selanjutnya disingkat GAP/GFP adalah suatu pedoman yang menjelaskan cara budidaya tumbuhan/ternak yang baik agar menghasilkan pangan bermutu, aman, dan layak dikonsumsi.
32. *Good Handling Practices* selanjutnya disingkat GHP adalah suatu pedoman yang menjelaskan cara Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian yang Baik agar menghasilkan pangan bermutu, aman, dan layak dikonsumsi.
33. *Good Manufacturing Practices* selanjutnya disingkat GMP adalah suatu pedoman yang menjelaskan cara Pengolahan Hasil Pertanian yang Baik agar menghasilkan pangan bermutu, aman, dan layak dikonsumsi.
34. *Good Distribution Practices* selanjutnya disingkat GDP adalah cara distribusi pangan yang baik.
35. Program Keamanan Pangan berdasarkan *Hazard Analisis and Critical Control Point* selanjutnya disingkat HACCP adalah suatu konsepsi manajemen mutu untuk memberikan jaminan keamanan dari produk pangan dengan menerapkan SNI.
36. *Standar Nasional Indonesia* selanjutnya disingkat SNI adalah standar yang ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional dan berlaku secara nasional.
37. *Badan Standar Nasional* selanjutnya disingkat BSN adalah Badan yang membantu Presiden dalam menyelenggarakan pengembangan dan pembinaan dibidang standarisasi sesuai dengan peraturan perundangan-undangan yang berlaku.

BAB II

MUTU PANGAN **Bagian Kesatu** **Sanitasi Pangan** **Pasal 2**

- (1) Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran

- (2) Persyaratan sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur lebih lanjut oleh Instansi yang bertanggung jawab dibidang kesehatan yang meliputi :
- a. sarana dan/atau prasarana;
 - b. penyelenggaraan kegiatan; dan
 - c. orang perseorangan.

Pasal 3

Pemenuhan persyaratan sanitasi diseluruh kegiatan rantai pangan dilakukan dengan cara menerapkan pedoman/cara yang baik yang meliputi :

- a. cara budidaya yang baik;
- b. cara produksi pangan segar yang baik;
- c. cara produksi pangan olahan yang baik;
- d. cara distribusi pangan yang baik;
- e. cara ritel pangan yang baik; dan
- f. cara produksi pangan siap saji yang baik.

Pasal 4

- (1) Budidaya yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a adalah cara budi daya yang memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara:
- a. mencegah penggunaan lahan dimana lingkungannya mempunyai potensi mengancam keamanan pangan;
 - b. mengendalikan cemaran biologis, hama dan penyakit hewan dan tanaman yang mengancam keamanan pangan; dan
 - c. menekan seminimal mungkin, residu kimia yang terdapat dalam bahan pangan sebagai akibat dari penggunaan pupuk, obat pengendali hama dan penyakit, bahan pemacu pertumbuhan dan obat hewan yang tidak tepat guna.
- (2) Budidaya yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Instansi yang bertanggung jawab dibidang pertanian, perikanan, atau kehutanan sesuai dengan bidang dan kewenangan masing-masing.

Pasal 5

- (1) Produksi pangan segar yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf b adalah cara penanganan yang memperhatikan aspek-aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara :

- a. mencegah tercemarnya pangan segar oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan dari udara, tanah, air, pakan, pupuk, pestisida, obat hewan atau bahan lain yang digunakan dalam produksi pangan segar; atau
 - b. mengendalikan kesehatan hewan dan tanaman agar tidak mengancam keamanan pangan atau tidak berpengaruh negatif terhadap pangan segar.
- (2) Produksi pangan segar yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditentukan oleh Instansi Teknis yang bertanggung jawab dibidang pertanian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

Pasal 6

- (1) Produksi pangan olahan yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf c adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara :
- a. mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan;
 - b. mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik pathogen, serta mengurangi jumlah jasad renik lainnya; dan
 - c. mengendalikan proses, antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan.
- (2) Produksi pangan olahan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Instansi Teknis yang bertanggung jawab dibidang Perindustrian atau Perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

Pasal 7

- (1) Distribusi pangan yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf d adalah cara distribusi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, dengan cara :
- a. melakukan cara bongkar muat yang tidak menyebabkan kerusakan pada pangan;
 - b. mengendalikan kondisi lingkungan, distribusi dan penyimpanan pangan khususnya yang berkaitan dengan suhu, kelembaban dan tekanan udara; dan
 - c. mengendalikan sistim pencatatan yang menjamin keamanan kembali pangan yang didistribusikan

- (2) Distribusi pangan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Instansi Teknis yang bertanggung jawab dibidang perindustrian, pertanian, atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

Pasal 8

- (1) Ritel pangan yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf e adalah cara ritel yang memperhatikan aspek keamanan pangan, dengan cara :
 - a. mengatur cara penempatan pangan dalam lemari gerai dan rak penyimpanan agar tidak terjadi pencemaran silang;
 - b. mengendalikan stok penerimaan dan penjualan;
 - c. mengatur rotasi stok pangan sesuai dengan masa kadaluwarsanya; dan
 - d. mengendalikan kondisi lingkungan penyimpanan pangan khususnya yang berkaitan dengan suhu, kelembaban, dan tekanan udara.
- (2) Ritel pangan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Instansi Teknis sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 9

- (1) Produksi pangan siap saji yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf f adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, dengan cara:
 - a. tercemarnya pangan siap saji oleh cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, mencegah merugikan dan membahayakan kesehatan;
 - b. mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik pathogen, serta mengurangi jumlah jasad renik lainnya;
 - c. mengendalikan proses antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan serta cara penyajian.
- (2) Produksi pangan siap saji yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Instansi yang bertanggung jawab di bidang kesehatan.

Pasal 10

Kepala Dinas Pertanian dan Peternakan sesuai dengan bidang tugas kewenangannya, dapat menetapkan pedoman cara produksi pangan yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 untuk ditetapkan secara wajib.

Bagian Kedua
Bahan Tambah Pangan
Pasal 11

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apapun sebagai bahan tambahan pangan yang dinyatakan terlarang.
- (2) Bahan yang dinyatakan terlarang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh kepala Balai POM dan kepala Dinas Kesehatan.

Pasal 12

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan dengan menggunakan bahan tambahan pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan.
- (2) Nama dan golongan bahan tambahan pangan yang diizinkan, tujuan maksimal dan penggunaannya menurut jenis pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Dinas Kesehatan.

Pasal 13

- (1) Bahan yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan tetapi belum diketahui dampaknya bagi kesehatan manusia, wajib terlebih dahulu diperiksa keamanannya, dan dapat digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan untuk diedarkan setelah memperoleh persetujuan Dinas Kesehatan.
- (2) Persyaratan dan tata cara memperoleh persetujuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Dinas Kesehatan.

Bagian Ketiga
Kemasan Pangan

Pasal 14

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apapun sebagai kemasan pangan yang dinyatakan terlarang dan/atau yang dapat melepaskan cemaran yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia.
- (2) Bahan yang dilarang digunakan sebagai kemasan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Dinas Kesehatan.

Pasal 15

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan kemasan yang diizinkan.
- (2) Bahan kemasan yang diizinkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Dinas Kesehatan.

Pasal 16

Bahan selain yang dimaksud dalam Pasal 13 dan Pasal 15 (2) hanya boleh digunakan sebagai bahan kemasan pangan setelah diperiksa keamanannya dan mendapat persetujuan dari Kepala Dinas Kesehatan.

Pasal 17

- (1) Setiap orang yang melakukan produksi pangan yang akan diedarkan wajib melakukan pengemasan pangan secara benar untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap pangan.
- (2) Tata cara pengemasan pangan secara benar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Dinas Koperindag.

Pasal 18

- (1) Setiap orang dilarang membuka kemasan akhir pangan untuk dikemas kembali dan diperdagangkan.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak berlaku terhadap pangan yang pengadaannya dalam jumlah besar dan lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan lebih lanjut.
- (3) Setiap orang mengemas kembali pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) wajib melakukan pengemasan pangan secara benar untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap pangan.

Bagian Keenam Pangan Tercemar

Pasal 19

Setiap orang dilarang mengedarkan :

- a. pangan yang mengandung bahan yang beracun, berbahaya, atau yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa manusia;
- b. pangan yang mengandung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan;
- c. pangan yang mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan;

- d. pangan yang mengandung bahan yang kotor, busuk, tengik, terurai, atau mengandung bahan nabati atau hewani yang berpenyakit dan berasal dari bangkai sehingga menjadikan pangan tidak layak dikonsumsi manusia; dan
- e. pangan yang sudah kadaluarsa.

Pasal 20

- (1) Instansi yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan atau Kepala Badan :
 - a. menetapkan bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan;
 - b. menetapkan ambang batas maksimal cemaran yang diperbolehkan;
 - c. mengatur dan/atau menetapkan persyaratan bagi pengguna cara, metode dan/atau bahan tertentu dalam kegiatan atau proses produksi, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan yang dapat memiliki resiko merugikan dan/atau membahayakan kesehatan manusia;
 - d. menetapkan bahan yang dilarang digunakan dalam memproduksi peralatan pengolahan, penyiapan, pemasaran dan/atau penyajian pangan.
- (2) Ketentuan sebagai mana dimaksud pada ayat (1) untuk pangan segar ditetapkan oleh Instansi yang bertanggung jawab dibidang pertanian atau perikanan.
- (3) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk pangan olahan ditetapkan oleh kepala Dinas Pertanian dan Peternakan.

Pasal 21

- (1) Setiap orang yang mengetahui adanya keracunan pangan akibat pangan yang tercemar wajib melaporkan kepada unit pelayanan kesehatan terdekat.
- (2) Unit pelayanan kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib segera melakukan tindakan pertolongan kepada korban.

Pasal 22

- (1) Dalam hal kejadian luar biasa keracunan pangan terjadi di wilayah kabupaten Luwu Utara, maka pemerintah daerah kabupaten wajib melaksanakan pemeriksaan dan penanggulangan kejadian luar biasa keracunan pangan dan tetap koordinasi dengan instansi teknis terkait di tingkat propinsi.

Pasal 23

Dalam hal berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap kejadian luar biasa keracunan pangan patut diduga merupakan Tindak Pidana, segera dilakukan Tindakan Penyidik oleh Penyidik Pegawai Negeri Sipil (PPNS) atau penyidik lainnya berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 24

- (1) ketentuan lebih lanjut mengenai tindakan pertolongan kepada korban, pengambilan contoh specimen dan pengujian specimen serta pelaporan kejadian luar biasa keracunan pangan ditetapkan oleh Instansi yang bertanggung jawab di bidang kesehatan.
- (2) tata cara pengambilan contoh pangan, pengujian laboratorium dan pelaporan penyebab keracunan ditetapkan oleh kepala Dinas Kesehatan.

BAB III

MUTU DAN GIZI PANGAN OLAHAN

Bagian Kesatu

Mutu Pangan

Pasal 25

- (1) Setiap orang dan/atau badan yang memproduksi atau mengedarkan dan memperdagangkan pangan segar wajib memenuhi Standar Nasional Indonesia.
- (2) Standar Mutu Pangan Segar ditetapkan sebagai berikut:
 - a. mutu dan keamanan pangan hasil pertanian dapat diperoleh melalui program jaminan mutu dan keamanan pangan segar;
 - b. program jaminan mutu dan keamanan pangan segar sebagaimana dimaksud pada huruf a dilakukan pada kegiatan budidaya, pasca panen dan pengolahan;
 - c. program jaminan mutu dan keamanan pangan segar pada budidaya, pasca panen dan pengolahan sebagaimana dimaksud pada huruf b mencakup persyaratan dasar dan/atau sistem jaminan mutu dan keamanan pangan segar;
 - d. persyaratan dasar sebagaimana dimaksud pada huruf c meliputi bidang tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan, kehutanan, perikanan;
 - e. sistem jaminan mutu dan keamanan pangan segar sebagaimana dimaksud pada huruf c, dilakukan dengan penerapan manajemen mutu dan keamanan pangan

Bagian Kedua
Mutu dan Gizi Pangan Olahan
Pasal 26

Standar mutu pangan olahan ditetapkan sebagai berikut :

- a. program jaminan mutu pangan olahan dilakukan pada kegiatan pasca panen, dan pengolahan;
- b. program jaminan mutu pangan olahan, pasca panen dan pengolahan sebagaimana dimaksud pada huruf a mencakup persyaratan dasar dan/atau sistem jaminan mutu pangan olahan;
- c. persyaratan dasar sebagaimana dimaksud pada huruf b dilakukan dengan penerapan GAP/GFP (cara budidaya yang baik/cara produksi yang baik), GHP (cara penanganan pasca panen yang baik) dan GMP (cara produksi pangan olahan yang baik);
- d. sistem jaminan mutu pangan olahan sebagaimana dimaksud pada huruf c pada pengolahan pangan hasil pertanian dilakukan dengan penerapan manajemen mutu berdasarkan sistem HACCP (*Hazard Analisis and Critical Control Point*)..

Pasal 27

Setiap orang dan/atau badan dilarang memperdagangkan:

- a. pangan yang tidak memenuhi standar mutu sebagaimana ditetapkan sesuai dengan peruntukannya; dan
- b. pangan yang mutunya berbeda atau tidak sama dengan mutu pangan yang diizinkan.

Bagian Ketiga

Gizi Pangan

Pasal 28

- (1) Instansi yang bertanggung jawab dibidang kesehatan menetapkan Standar Status Gizi Masyarakat dan melakukan pemantauan dan evaluasi status gizi masyarakat.
- (2) Instansi yang bertanggung jawab dibidang Kesehatan, Pertanian, Perikanan, Perindustrian atau Kepala Badan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing mengupayakan terpenuhinya kecukupan gizi, melindungi masyarakat dari gangguan gizi dan membina masyarakat dalam upaya perbaikan status gizi.

Pasal 29

Instansi yang bertanggung jawab dibidang Pertanian, Perikanan, atau Kepala Badan sesuai bidang tugas dan kewewenangannya masing-masing dapat menetapkan ketentuan mutu pangan diluar Standar Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 bagi pangan yang mempunyai tingkat resiko keamanan pangan yang tinggi.

BAB IV

PENGAWASAN DAN PEMBINAAN

Bagian Kesatu

Pengawasan

Pasal 30

- (1) Dalam rangka Pengawasan Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan pada setiap pangan olahan baik yang di produksi dalam negeri atau yang dimasukkan kedalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan kemasan eceran sebelum di edarkan wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran.
- (2) Pangan olahan yang wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) di tetapkan oleh Dinas Kesehatan.
- (3) Surat persetujuan pendaftaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) di terbitkan oleh Kepala Dinas Kesehatan berdasarkan hasil penilaian keamanan ,mutu dan gizi pangan olahan.
- (4) Penilaian Keamanan, Mutu dan Gizi pangan olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan Kepala Dinas Kesehatan sesuai dengan kriteria dan tatalaksana.
- (5) Kriteria dan tatalaksana sebagaimana dimaksud pada ayat (4) ditetapkan oleh Kepala Dinas Kesehatan dengan mengacu kepada persyaratan Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- (6) Persyaratan dan tata cara memperoleh surat persetujuan pendaftaran sebagai mana di maksud dalam ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Dinas Kesehatan.

Pasal 31

- (1) Dikecualikan dalam ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 30 ayat (1) untuk pangan olahan yang di produksi oleh Industri Rumah Tangga.
- (2) Pangan olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- (3) Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

- (4) Kepala Dinas Kesehatan menetapkan pedoman pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1), yang meliputi:
- a. jenis pangan;
 - b. tata cara penilaian dan
 - c. tata cara pemberian sertifikat produksi pangan.

Pasal 32

Pangan olahan yang dibebaskan dari kewajiban memiliki surat persetujuan pendaftaran Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga apabila :

- a. mempunyai masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari pada suhu kamar dan/atau
- b. dimasukkan ke wilayah Kabupaten Luwu Utara dalam jumlah kecil untuk keperluan :
 - 1) permohonan surat persetujuan pendaftaran;
 - 2) penelitian; atau
 - 3) konsumsi sendiri.

Pasal 33

- (1) Dinas Kesehatan berwenang melakukan Pengawasan Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan yang beredar.
- (2) Dalam melaksanakan fungsi pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kesehatan berwenang untuk mengambil contoh pangan yang beredar dan/atau melakukan pengujian terhadap contoh pangan.
- (3) Hasil pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) disampaikan kepada :
 - a. untuk pangan segar disampaikan ke instansi yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan atau kehutanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing untuk ditindak lanjuti;
 - b. untuk pangan olahan disampaikan ke instansi yang bertanggung jawab di bidang Pertanian, Perikanan, Perindustrian atau Badan Usaha sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing untuk ditindak lanjuti;
 - c. untuk pangan olahan hasil industri rumah tangga pangan siap saji disampaikan ke Badan Ketahanan Pangan dan Pelaksana Penyuluhan Kabupaten Luwu Utara untuk ditindak lanjuti;

Pasal 34

- (1) Instansi teknis atas perintah Bupati berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di Bidang pangan segar .

- (3) Instansi teknis atas perintah Bupati berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di Bidang pangan siap saji dan pangan olahan hasil industri rumah tangga .
- (4) Dalam melaksanakan fungsi pemeriksaan sebagaimana di maksud pada ayat (1) ayat (2), dan ayat (3), Bupati atau instansi teknis yang ditunjuk berwenang :
 - a. memasuki setiap tempat yang di duga digunakan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan perdagangan pangan untuk memeriksa sendiri, dan memanggil contoh pangan dan segala sesuatu yang di diduga di gunakan dalam kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau perdagangan pangan;
 - b. menghentikan dan memeriksa, serta mencegah setiap sarana angkutan yang di duga atau patut di duga digunakan di dalam pengangkutan pangan serta pengambilan dan memeriksa contoh pangan ;
 - c. membuka dan memiliki setiap kemasan pangan;
 - d. memeriksa setiap buku, dokumen, atau catatan lain yang diduga memuat keterangan mengenai kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau perdagangan pangan, dimaksud mengandakan atau mengutip keterangan tersebut; dan/atau
 - e. memerintahkan untuk memperlihatkan izin usaha dan/atau dokumen lain sejenis
- (5) Dalam rangka pelaksanaan pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ayat (2), dan atau ayat (3), Bupati atau Kepala Badan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing menunjuk pejabat untuk melakukan pemeriksaan.
- (6) Pejabat yang ditunjuk untuk melakukan pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (5), dilengkapi dengan surat perintah.

Bagian Kedua Pembinaan

Pasal 35

- (1) Pembinaan terhadap produsen pangan segar dilaksanakan oleh Instansi yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan atau kehutanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (2) Pembinaan terhadap produsen pangan olahan dilaksanakan oleh Instansi yang bertanggung jawab di bidang perindustrian, pertanian atau perikanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

- (4) Pembinaan terhadap masyarakat di bidang pengawasan pangan dilaksanakan oleh Instansi Teknis lain yang ditunjuk oleh Bupati.

BAB VI
SANKSI ADMINISTRASI
Pasal 36

- (1) Dalam hal berdasarkan hasil sebagaimana dimaksud dalam Pasal 35 ayat (3) dan/atau hasil pemeriksaan telah terjadi pelanggaran, maka Bupati melalui Dinas Kesehatan berwenang mengambil tindakan administratif.
- (2) Tindakan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan berdasarkan Peraturan Perundang-undangan.

Pasal 37

- (1) Penarikan dan/atau pemusnahan pangan dilaksanakan oleh setiap orang yang memproduksi atau distributor pangan dan dilaksanakan sesuai dengan pedoman penarikan dan pemusnahan pangan.
- (2) Setiap pihak terlibat di peredaran pangan wajib membantu pelaksanaan Penarikan dan/atau pemusnahan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (3) Penarikan dan/atau pemusnahan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk pangan segar dilaksanakan atas perintah Bupati sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (4) Penarikan dan/atau pemusnahan pangan untuk pangan olahan dilaksanakan oleh Balai Pengawasan Obat dan Makanan atau Dinas Kesehatan atas perintah Bupati.

Pasal 38

Badan Ketahanan Pangan dan Pelaksana Penyuluhan dapat mengumumkan kepada masyarakat hasil pengujian dan/atau hasil pemeriksaan produk pangan melalui media massa.

BAB VI
PERAN SERTA MASYARAKAT

Pasal 39

- (1) Dalam rangka penyempurnaan dan peningkatan keamanan, mutu dan gizi pangan, masyarakat dapat menyampaikan permasalahan, masukan dan/atau cara pemecahan mengenai hal-hal dibidang pangan.
- (2) Penyampaian permasalahan, masukan dan/atau cara pemecahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat

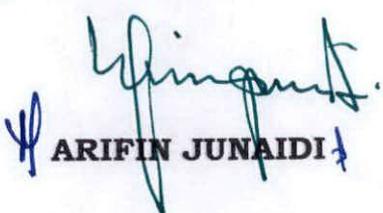
- Bupati sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (3) Tata cara penyampaian permasalahan, masukan dan/atau cara pemecahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

BAB VII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 41

Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan agar setiap orang mengetahui, memerintahkan pengundangan peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Luwu Utara.

Ditetapkan di Masamba
pada tanggal 27 Januari 2012

BUPATI LUWU UTARA, *ps*

ARIFIN JUNAIDI

Diundangkan di Masamba
pada tanggal 27 Januari 2012

**SEKRETARIS DAERAH
KABUPATEN LUWU UTARA,**



MUDJAHIDIN IBRAHIM

TELAN DIPERIKSA	PARAF
Ka. Badan	<i>ps</i>
Sekretaris Badan	<i>ps</i>
Kabid	<i>ps</i>
Kasubid	<i>ps</i>