

# PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 TAHUN 2004 TENTANG KEAMANAN, MUTU DAN GIZI PANGAN

### DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

## PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang: a. bahwa pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat;
  - b. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang dapat merugikan dan/atau membahayakan kesehatan;
  - c. bahwa atas dasar hal-hal tersebut di atas dan untuk melaksanakan ketentuan Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, dipandang perlu untuk menetapkan Peraturan Pemerintah tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan;

- Mengingat: 1. Pasal 5 ayat (2) Undang-Undang Dasar 1945 sebagaimana telah diubah dengan Perubahan Keempat Undang-Undang Dasar 1945;
  - 2. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 1967 tentang Ketentuan Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1967 Nomor 10, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3102);
  - 3. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273);



~ 2 ~

- 4. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 22, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3274);
- 5. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1985 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1985 Nomor 46, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3299);
- 6. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budi Daya Tanaman (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 46, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3478);
- 7. Undang-Undang Nomor 16 Tahun 1992 tentang Karantina Ikan, Hewan dan Tumbuhan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 56, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3482);
- 8. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
- 9. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1994 tentang Pengesahan Agreement Establishing The World Trade Organization (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1994 Nomor 57, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3564);
- Undang-Undang Nomor 10 Tahun 1995 tentang Kepabeanan
   (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1995 Nomor 75,
   Tambahan Lembaran Negara Nomor 3612);
- 11. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);



~ 3 ~

- 12. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 1997 tentang Ketenaganukliran (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1997 Nomor 23, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3676);
- 13. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);
- 14. Undang-Undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
- 15. Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1983 Nomor 28, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3253);
- 16. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 1986 tentang Kewenangan Pengaturan, Pembinaan dan Pengembangan Industri (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1986 Nomor 23, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3330);
- 17. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3867);
- 18. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 54, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952);
- 19. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 199, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4020);

MEMUTUSKAN:...



~ 4 .

### **MEMUTUSKAN:**

Menetapkan : PERATURAN PEMERINTAH TENTANG KEAMANAN, MUTU DAN GIZI PANGAN.

# BAB I KETENTUAN UMUM

#### Pasal 1

Dalam Peraturan Pemerintah ini yang dimaksud dengan:

- 1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
- 2. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
- 3. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
- 4. Pangan olahan tertentu adalah pangan olahan untuk konsumsi bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan kelompok tersebut.
- 5. 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.

6. Pangan ...



~ 5 ~

- 6. Pangan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan.
- 7. 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.
- 8. 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.
- 9. Sanitasi pangan adalah upaya untuk pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.
- 10. Persyaratan sanitasi adalah standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai upaya mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan dan jiwa manusia.
- 11. Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
- 12. Peredaran pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran pangan kepada masyarakat, baik untuk diperdagangkan maupun tidak.



~ 6 ~

- 13. Perdagangan pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penjualan dan/atau pembelian pangan, termasuk penawaran untuk menjual pangan, dan kegiatan lain yang berkenaan dengan pemindahtanganan pangan dengan memperoleh imbalan.
- 14. Penyimpanan pangan adalah proses, cara dan/atau kegiatan menyimpan pangan baik di sarana produksi maupun distribusi.
- 15. Pengangkutan pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka memindahkan pangan dari satu tempat ke tempat lain dengan cara atau sarana angkutan apapun dalam rangka produksi, peredaran dan/atau perdagangan pangan.
- 16. Industri rumah tangga pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
- 17. Bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.
- 18. Pangan produk rekayasa genetika adalah pangan yang diproduksi atau menggunakan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan/atau bahan lain yang dihasilkan dari proses rekayasa genetika.
- 19. 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 patogen.
- 20. Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.



~ 7 ~

- 21. Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman.
- 22. Standar adalah spesifikasi atau persyaratan teknis yang dibakukan, termasuk tata cara dan metode yang disusun berdasarkan konsensus semua pihak yang terkait dengan memperhatikan syarat-syarat keselamatan, keamanan, kesehatan, lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya.
- 23. Gizi pangan adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral serta turunannya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.
- 24. Sertifikasi mutu pangan adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat terhadap pangan yang telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan.
- 25. Sertifikat 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.
- 26. Setiap orang adalah orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun tidak.
- 27. Badan adalah badan yang bertanggung jawab di bidang pengawasan obat dan makanan.



- 8 -

# BAB II KEAMANAN PANGAN

# Bagian Pertama Sanitasi

#### Pasal 2

- (1) Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Persyaratan sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur lebih lanjut oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan yang meliputi antara lain :
  - a. sarana dan/atau prasarana;
  - b. penyelenggaraan kegiatan; dan
  - c. orang perseorangan.

### Pasal 3

Pemenuhan persyaratan sanitasi di seluruh 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.



~ 9 ~

#### Pasal 4

- (1) Pedoman Cara Budidaya yang Baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a adalah cara budidaya yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain 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) Pedoman Cara Budidaya yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan atau kehutanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

#### Pasal 5

- (1) Pedoman Cara 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 ...



~ 10 ~

- b. mengendalikan kesehatan hewan dan tanaman agar tidak mengancam keamanan pangan atau tidak berpengaruh negatif terhadap pangan segar.
- (2) Pedoman Cara Produksi Pangan Segar yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

- (1) Pedoman Cara 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 patogen, 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) Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (3) Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk pangan olahan tertentu ditetapkan oleh Kepala Badan.



~ 11 -

#### Pasal 7

- (1) Pedoman Cara Distribusi Pangan yang Baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf d adalah cara distribusi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:
  - a. melakukan cara bongkar muat pangan 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 sistem pencatatan yang menjamin penelusuran kembali pangan yang didistribusikan.
- (2) Pedoman Cara Distribusi Pangan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian, pertanian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

## Pasal 8

- (1) Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf e adalah cara ritel yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain 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 kedaluwarsanya; dan
  - d. mengendalikan kondisi lingkungan penyimpanan pangan khususnya yang berkaitan dengan suhu, kelembaban, dan tekanan udara.

(2) Pedoman ...



~ 12 -

(2) Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

#### Pasal 9

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

## Pasal 10

Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, kehutanan, perindustrian, kesehatan atau Kepala Badan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing dapat menetapkan pedoman cara yang baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 untuk diterapkan secara wajib.



~ 13 -

# Bagian Kedua Bahan Tambahan 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 Badan.

### 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 penggunaan dan batas maksimal penggunaannya menurut jenis pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

#### Pasal 13

- (1) Bahan yang akan 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 Kepala Badan.
- (2) Persyaratan dan tata cara memperoleh persetujuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

Bagian ...



~ 14 -

# Bagian Ketiga Pangan Produk Rekayasa Genetika

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan atau menggunakan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan/atau bahan bantu lain dalam kegiatan atau proses produksi pangan yang dihasilkan dari proses rekayasa genetika wajib terlebih dahulu memeriksakan keamanan pangan tersebut sebelum diedarkan.
- (2) Pemeriksaan keamanan pangan produk rekayasa genetika sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi :
  - a. informasi genetika, antara lain deskripsi umum pangan produk rekayasa genetika dan deskripsi inang serta penggunaanya sebagai pangan;
  - b. deskripsi organisme donor;
  - c. deskripsi modifikasi genetika;
  - d. karakterisasi modifikasi genetika; dan
  - e. informasi keamanan pangan, antara lain kesepadanan substansial, perubahan nilai gizi, alergenitas dan toksisitas.
- (3) Pemeriksaan keamanan pangan produk rekayasa genetika sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh komisi yang menangani keamanan pangan produk rekayasa genetika.
- (4) Persyaratan dan tata cara pemeriksaan keamanan pangan produk rekayasa genetika sebagaimana dimaksud pada ayat (3) ditetapkan oleh komisi yang menangani keamanan pangan produk rekayasa genetika.



~ 15 -

(5) Kepala Badan menetapkan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan/atau bahan bantu lain hasil proses rekayasa genetika yang dinyatakan aman sebagai pangan dengan memperhatikan rekomendasi dari komisi yang menangani keamanan pangan produk rekayasa genetika.

# Bagian Keempat Iradiasi Pangan

#### Pasal 15

- (1) Fasilitas iradiasi yang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan untuk diedarkan harus mendapatkan izin pemanfaatan tenaga nuklir dan didaftarkan kepada Kepala badan yang bertanggung jawab di bidang pengawasan tenaga nuklir.
- (2) Setiap pangan yang diproduksi dengan menggunakan teknik dan/atau metode iradiasi untuk diedarkan harus memenuhi ketentuan tentang pangan iradiasi yang ditetapkan oleh Kepala Badan.

# Bagian Kelima Kemasan Pangan

- (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 Badan.



~ 16 -

### Pasal 17

- (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 Badan.

### Pasal 18

- (1) Bahan selain yang dimaksud dalam Pasal 16 ayat (2) dan Pasal 17 ayat (2) hanya boleh digunakan sebagai bahan kemasan pangan setelah diperiksa keamanannya dan mendapat persetujuan dari Kepala Badan.
- (2) Persyaratan dan tata cara memperoleh persetujuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

## Pasal 19

- (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 Badan.

## Pasal 20

(1) Setiap orang dilarang membuka kemasan akhir pangan untuk dikemas kembali dan diperdagangkan.

(2) Ketentuan ...



~ 17 -

- (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 yang mengemas kembali pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) wajib melakukan pengemasan pangan secara benar untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap pangan.

### Bagian Keenam

Jaminan Mutu Pangan dan Pemeriksaan Laboratorium

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diperdagangkan bertanggung jawab menyelenggarakan sistem jaminan mutu sesuai dengan jenis pangan yang diproduksi.
- (2) Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, kehutanan, perindustrian, kesehatan atau Kepala Badan berwenang mewajibkan penerapan standar atau persyaratan lain yang berkenaan dengan sistem jaminan mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sesuai dengan bidang tugas masing-masing.
- (3) Penetapan standar atau persyaratan lain sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat dilakukan secara bertahap dengan memperhatikan kesiapan dan kebutuhan sistem pangan.
- (4) Dalam menetapkan standar dan persyaratan lain sebagaimana dimaksud pada ayat (3), Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, kehutanan, perindustrian, kesehatan atau Kepala Badan wajib memperhatikan perjanjian TBT/SPS WTO atau perjanjian yang telah diratifikasi Pemerintah.



~ 18 -

### Pasal 22

- (1) Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing, berwenang menetapkan jenis pangan segar yang wajib diuji secara laboratoris sebelum diedarkan.
- (2) Kepala Badan berwenang menetapkan jenis pangan olahan yang wajib diuji secara laboratoris sebelum diedarkan.
- (3) Pengujian secara laboratoris sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dilakukan di laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional atau Lembaga Akreditasi lain yang diakui oleh Komite Akreditasi Nasional.
- (4) Penetapan dan penerapan persyaratan pengujian secara laboratoris sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan (2) dilakukan secara bertahap dengan memperhatikan kesiapan dan kebutuhan sistem pangan.

# Bagian Ketujuh Pangan Tercemar

### Pasal 23

## Setiap orang dilarang mengedarkan:

- a. pangan yang mengandung bahan 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;



~ 19 ~

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

- (1) Menteri 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 penggunaan cara, metode, dan/atau bahan tertentu dalam kegiatan atau proses produksi, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan yang dapat memiliki risiko merugikan dan/atau membahayakan kesehatan manusia;
  - d. menetapkan bahan yang dilarang digunakan dalam memproduksi peralatan pengolahan, penyiapan, pemasaran dan/atau penyajian pangan.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk pangan segar ditetapkan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian atau perikanan.
- (3) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk pangan olahan ditetapkan oleh Kepala Badan.



~ 20 ~

- (1) Setiap orang yang mengetahui adanya keracunan pangan akibat pangan tercemar wajib melaporkan kepada unit pelayanan kesehatan terdekat.
- (2) Unit pelayanan kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib segera melakukan tindakan pertolongan kepada korban.
- (3) Dalam hal menurut unit pelayanan kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) terdapat indikasi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan, unit pelayanan kesehatan tersebut wajib segera mengambil contoh pangan yang dicurigai sebagai penyebab keracunan dan memberikan laporan kepada dinas Kabupaten/Kota yang bertanggung jawab di bidang kesehatan dan Badan.
- (4) Berdasarkan hasil laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (3), Badan melakukan pemeriksaan/penyelidikan dan pengujian laboratorium terhadap contoh pangan untuk menentukan penyebab keracunan pangan.
- (5) Dinas Kabupaten/Kota yang bertanggung jawab di bidang kesehatan yang menerima laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) wajib melakukan pengkajian terhadap laporan dan menetapkan kasus keracunan pangan merupakan KLB keracunan pangan.
- (6) Dinas Kabupaten/Kota yang bertanggung jawab di bidang kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (5) wajib melakukan pemeriksaan dan penanggulangan KLB keracunan pangan serta melaporkan kepada dinas Propinsi yang bertanggung jawab di bidang kesehatan dan Badan.



~ 21 -

### Pasal 26

- (1) Dalam hal KLB keracunan pangan terjadi pada lintas Kabupaten/Kota atau ada permintaan dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota, Pemerintah Daerah Propinsi wajib melaksanakan pemeriksaan dan penanggulangan KLB keracunan pangan.
- (2) Dalam hal KLB keracunan pangan terjadi pada lintas Propinsi, atau ada permintaan dari Pemerintah Daerah Propinsi, Pemerintah Pusat wajib melaksanakan pemeriksaan dan penanggulangan KLB keracunan pangan.

## Pasal 27

Dalam hal berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap KLB keracunan pangan patut diduga merupakan tindak pidana, segera dilakukan tindakan penyidikan oleh Penyidik Pegawai Negeri Sipil Badan dan/atau penyidik lainnya berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

#### Pasal 28

- (1) Ketentuan lebih lanjut mengenai tindakan pertolongan kepada korban, pengambilan contoh spesimen dan pengujian spesimen serta pelaporan KLB keracunan pangan ditetapkan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan.
- (2) Tata cara pengambilan contoh pangan, pengujian laboratorium dan pelaporan penyebab keracunan ditetapkan oleh Kepala Badan.

BAB III ...



~ 22

## BAB III MUTU DAN GIZI PANGAN

# Bagian Pertama Mutu Pangan

#### Pasal 29

Kepala badan yang bertanggung jawab di bidang standardisasi nasional menetapkan standar mutu pangan yang dinyatakan sebagai Standar Nasional Indonesia sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

- (1) Standar Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 29 dapat diberlakukan secara wajib dengan mempertimbangkan keselamatan, keamanan, kesehatan masyarakat atau pelestarian lingkungan hidup dan/atau pertimbangan ekonomis harus memenuhi standar mutu tertentu.
- (2) Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia secara wajib sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian, pertanian, perikanan, atau Kepala Badan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing berkoordinasi dengan Kepala badan yang bertanggung jawab di bidang standardisasi nasional.
- (3) Hal-hal yang berkaitan dengan penerapan dan penilaian kesesuaian terhadap Standar Nasional Indonesia yang diberlakukan secara wajib sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.



~ 23 -

(4) Setiap orang yang memproduksi atau mengedarkan jenis pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib memenuhi Standar Nasional Indonesia sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

### Pasal 31

Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, atau Kepala Badan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing dapat menetapkan ketentuan mutu pangan di luar Standar Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 29 bagi pangan yang mempunyai tingkat risiko keamanan pangan yang tinggi.

# Bagian Kedua Sertifikasi Mutu Pangan

- (1) Sertifikasi dan penandaan yang menyatakan kesesuaian pangan terhadap Standar Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 29 dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, atau Kepala Badan sesuai bidang tugas dan kewenangan masingmasing menetapkan persyaratan dan tata cara sertifikasi mutu pangan yang mempunyai tingkat risiko keamanan pangan yang tinggi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 31.
- (3) Sertifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terhadap Standar Nasional Indonesia yang diberlakukan wajib atau terhadap persyaratan ketentuan mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 31 merupakan bagian dari pengawasan pangan sebelum diedarkan.



~ 24

# Bagian Ketiga Gizi Pangan

#### Pasal 33

- (1) Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan menetapkan standar status gizi masyarakat dan melakukan pemantauan dan evaluasi status gizi masyarakat.
- (2) Menteri yang bertanggung jawab di bidang 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.
- (3) Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan, pertanian, perikanan, perindustrian atau Kepala Badan bersama-sama Pemerintah Daerah Propinsi, Kabupaten/Kota serta masyarakat melakukan penanganan terhadap terjadinya gangguan gizi masyarakat yang tidak sesuai dengan standar status gizi masyarakat sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

## Pasal 34

Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan menetapkan Angka Kecukupan Gizi yang ditinjau secara berkala.

## Pasal 35

(1) Dalam hal terjadi kekurangan dan/atau penurunan status gizi masyarakat perlu dilakukan upaya perbaikan gizi melalui pengayaan dan/atau fortifikasi gizi pangan tertentu yang diedarkan.

(2) Menteri ...



~ 25 -

- (2) Menteri yang bertanggung jawab di bidang kesehatan menetapkan jenis dan jumlah zat gizi yang akan ditambahkan serta jenis-jenis pangan yang dapat ditingkatkan nilai gizinya melalui pengayaan dan/atau fortifikasi.
- (3) Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian menetapkan jenis-jenis pangan yang wajib diperkaya dan/atau difortifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan tata cara pengayaan dan/atau fortifikasi gizi pangan tertentu sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (4) Setiap orang yang memproduksi pangan yang harus diperkaya dan/atau difortifikasi untuk diedarkan wajib memenuhi ketentuan dan tata cara pengayaan dan/atau fortifikasi gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (3).
- (5) Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran dari Kepala Badan.

## BAB IV

# PEMASUKAN DAN PENGELUARAN PANGAN KE DALAM DAN DARI WILAYAH INDONESIA

## Bagian Pertama

Pemasukan Pangan ke Dalam Wilayah Indonesia

#### Pasal 36

Setiap pangan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diedarkan wajib memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang keamanan, mutu dan gizi pangan dan ketentuan peraturan perundang-undangan lain yang berlaku.



~ 26 ~

- (1) Terhadap pangan segar yang akan dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diedarkan, Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing dapat menetapkan persyaratan bahwa:
  - a. Pangan telah diuji, diperiksa dan/atau dinyatakan lulus dari segi keamanan, mutu dan/atau gizi oleh instansi yang berwenang di negara asal;
  - b. Pangan telah memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21;
  - c. Pangan dilengkapi dengan dokumen hasil pengujian dan/atau pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada huruf a; dan
  - d. Pangan terlebih dahulu diuji dan/atau diperiksa di Indonesia dari segi keamanan, mutu dan/atau gizi sebelum peredarannya.
- (2) Terhadap pangan olahan yang akan dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diedarkan, Kepala Badan dapat menetapkan persyaratan bahwa:
  - a. Pangan telah diuji dan/atau diperiksa serta dinyatakan lulus dari segi keamanan, mutu dan/atau gizi oleh instansi yang berwenang di negara asal;
  - b. Pangan telah memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21;
  - c. Pangan dilengkapi dengan dokumen hasil pengujian dan/atau pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada huruf a; dan
  - d. Pangan terlebih dahulu diuji dan/atau diperiksa di Indonesia dari segi keamanan, mutu dan/atau gizi sebelum peredarannya.
- (3) Dalam menetapkan persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2), Menteri atau Kepala Badan memperhatikan perjanjian TBT/SPS WTO atau perjanjian yang telah diratifikasi Pemerintah.



~ 27 -

### Pasal 38

- (1) Dalam hal pangan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia terlebih dahulu harus diuji dan/atau diperiksa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 37 ayat (1) huruf c, maka pengeluarannya dari pabean hanya dapat dilakukan setelah mendapatkan persetujuan pemasukan pangan yang dikeluarkan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian atau perikanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (2) Dalam hal pangan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia terlebih dahulu diuji dan/atau diperiksa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 37 ayat (2) huruf c, maka pengeluarannya dari pabean hanya dapat dilakukan setelah mendapatkan persetujuan pemasukan pangan yang dikeluarkan Kepala Badan.

### Pasal 39

Setiap orang yang memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia untuk diedarkan bertanggung jawab atas keamanan, mutu dan gizi pangan.

## Pasal 40

Ketentuan lebih lanjut mengenai pemasukan pangan ke dalam wilayah Indonesia untuk diedarkan diatur oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, perdagangan atau Kepala Badan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.

## Bagian Kedua Pengeluaran Pangan dari Wilayah Indonesia

### Pasal 41

(1) Setiap pangan yang dikeluarkan dari wilayah Indonesia wajib memenuhi persyaratan keamanan pangan.

(2) Menteri ...



~ 28 -

- (2) Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, atau Kepala Badan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing dapat menetapkan persyaratan agar pangan yang dikeluarkan dari wilayah Indonesia untuk diedarkan terlebih dahulu diuji dan/atau diperiksa dari segi keamanan, mutu, persyaratan label dan/atau gizi pangan.
- (3) Setiap orang yang mengeluarkan pangan dari wilayah Indonesia bertanggung jawab atas keamanan, mutu dan gizi pangan.
- (4) Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, atau Kepala Badan berkoordinasi dengan Kepala badan yang bertanggung jawab di bidang standardisasi nasional untuk mengupayakan saling pengakuan pelaksanaan penilaian kesesuaian dalam memenuhi persyaratan negara tujuan.

# BAB V PENGAWASAN DAN PEMBINAAN

# Bagian Pertama Pengawasan

- (1) Dalam rangka pengawasan keamanan, mutu dan gizi pangan, setiap pangan olahan baik yang diproduksi di dalam negeri atau yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran.
- (2) Pangan olahan yang wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.



~ 29 ~

- (3) Surat persetujuan pendaftaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterbitkan oleh Kepala Badan berdasarkan hasil penilaian keamanan, mutu dan gizi pangan olahan.
- (4) Penilaian keamanan, mutu dan gizi pangan olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan oleh Kepala Badan sesuai dengan kriteria dan tatalaksana.
- (5) Kriteria dan tatalaksana sebagaimana dimaksud pada ayat (4) ditetapkan oleh Kepala Badan dengan mengacu kepada persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan.
- (6) Persyaratan dan tata cara memperoleh surat persetujuan pendaftaran sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

- (1) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 42 ayat (1) untuk pangan olahan yang diproduksi 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 sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diterbitkan oleh Bupati/Walikota.
- (4) Kepala Badan menetapkan pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1), yang meliputi antara lain :



~ 30 -

- a. jenis pangan;
- b. tata cara penilaian; dan
- c. tata cara pemberian sertifikat produksi pangan.

### Pasal 44

Pangan olahan yang dibebaskan dari kewajiban memiliki surat persetujuan pendaftaran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 42 atau sertifikat produksi pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud dalam Pasal 43, yaitu pangan yang:

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

## Pasal 45

- (1) Badan berwenang melakukan pengawasan keamanan, mutu dan gizi pangan yang beredar.
- (2) Dalam melaksanakan fungsi pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Badan berwenang untuk:
  - a. mengambil contoh pangan yang beredar; dan/atau
  - b. melakukan pengujian terhadap contoh pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) butir a.

(3) Hasil ...

(3) Hasil pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) butir b:



~ 31 -

- a. untuk pangan segar disampaikan kepada dan ditindaklanjuti oleh instansi yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan atau kehutanan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing;
- b. untuk pangan olahan disampaikan dan ditindaklanjuti oleh instansi yang bertanggung jawab di bidang perikanan, perindustrian atau Badan sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing;
- c. untuk pangan olahan tertentu ditindaklanjuti oleh Badan;
- d. untuk pangan olahan hasil industri rumah tangga pangan dan pangan siap saji disampaikan kepada dan ditindaklanjuti oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

### Pasal 46

- (1) Gubernur atau Bupati/Walikota berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan segar.
- (2) Kepala Badan berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan olahan.
- (3) Bupati/Walikota berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan siap saji dan pangan olahan hasil industri rumah tangga.

(4) Dalam ...



~ 32 -

- (4) Dalam melaksanakan fungsi pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ayat (2), dan ayat (3), Gubernur, Bupati/Walikota atau Kepala Badan berwenang:
  - a. memasuki setiap tempat yang diduga digunakan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan perdagangan pangan untuk memeriksa, meneliti, dan mengambil contoh pangan dan segala sesuatu yang diduga digunakan dalam kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau perdagangan pangan;
  - b. menghentikan, memeriksa, dan mencegah setiap sarana angkutan yang diduga atau patut diduga digunakan dalam pengangkutan pangan serta mengambil dan memeriksa contoh pangan;
  - c. membuka dan meneliti setiap kemasan pangan;
  - d. memeriksa setiap buku, dokumen, atau catatan lain yang diduga memuat keterangan mengenai kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau perdagangan pangan, termasuk menggandakan atau mengutip keterangan tersebut; dan/atau
  - e. memerintahkan untuk memperlihatkan izin usaha dan/atau dokumen lain sejenis.
- (5) Dalam rangka melaksanakan pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ayat (2) dan ayat (3), Gubernur, Bupati/Walikota 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.



~ 33 ~

- (1) Dalam hal berdasarkan hasil pengujian sebagaimana dimaksud dalam Pasal 45 ayat (3) dan/atau hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 46 terjadi pelanggaran, Gubernur, Bupati/Walikota atau Kepala Badan, berwenang mengambil tindakan administratif.
- (2) Tindakan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
  - a. peringatan secara tertulis;
  - b. larangan mengedarkan untuk sementara waktu dan/atau perintah menarik produk pangan dari peredaran;
  - c. pemusnahan pangan, jika terbukti membahayakan kesehatan dan jiwa manusia;
  - d. penghentian produksi untuk sementara waktu;
  - e. pengenaan denda paling tinggi sebesar Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah); dan/atau
  - f. pencabutan izin produksi, izin usaha, persetujuan pendaftaran atau sertifikat produksi pangan industri rumah tangga.
- (3) Pengenaan tindakan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan berdasarkan risiko yang diakibatkan oleh pelanggaran yang dilakukan.
- (4) Pelaksanaan tindakan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf f dilakukan oleh pejabat penerbit izin produksi, izin usaha, persetujuan pendaftaran atau sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yang bersangkutan sesuai dengan bidang tugas kewenangan masing-masing.

Pasal 48 ...



~ 34 ~

- (1) Penarikan dan/atau pemusnahan pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 47 dilaksanakan oleh setiap orang yang memproduksi atau yang memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia dan dilaksanakan sesuai dengan pedoman penarikan dan pemusnahan pangan.
- (2) Setiap pihak yang terlibat dalam 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 Gubernur, Bupati/Walikota sesuai dengan bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (4) Penarikan dan/atau pemusnahan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk pangan olahan dilaksanakan atas perintah Kepala Badan.
- (5) Pedoman penarikan dan/atau pemusnahan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

## Pasal 49

Dalam hal berdasarkan hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 46, patut diduga merupakan tindak pidana di bidang pangan, segera dilakukan tindakan penyidikan oleh penyidik berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

## Pasal 50

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

Bagian ...

Bagian Kedua Pembinaan



~ 35 -

#### Pasal 51

- (1) Pembinaan terhadap produsen pangan segar dilaksanakan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan atau kehutanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masingmasing.
- (2) Pembinaan terhadap produsen pangan olahan dilaksanakan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian, pertanian atau perikanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing.
- (3) Pembinaan terhadap produsen pangan olahan tertentu dilaksanakan oleh Kepala Badan.
- (4) Pembinaan terhadap produsen pangan siap saji dan industri rumah tangga pangan dilaksanakan oleh Bupati/Walikota.
- (5) Pembinaan terhadap Pemerintah Daerah dan masyarakat di bidang pengawasan pangan dilaksanakan oleh Kepala Badan.

# BAB VI PERAN SERTA MASYARAKAT

## Pasal 52

(1) Dalam rangka penyempurnaan dan peningkatan keamanan, mutu dan gizi pangan, masyarakat dapat menyampaikan permasalahan, masukan dan/atau cara pemecahan mengenai hal-hal di bidang pangan.

## (2) Penyampaian ...

(2) Penyampaian permasalahan, masukan dan/atau cara pemecahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dilakukan secara



~ 36 -

langsung atau tidak langsung kepada Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian, perikanan, kesehatan, perindustrian, Kepala Badan, Gubernur atau Bupati/Walikota 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 PERALIHAN

### Pasal 53

Dengan berlakunya Peraturan Pemerintah ini, maka semua ketentuan mengenai keamanan, mutu dan gizi pangan yang diatur dengan peraturan perundang-undangan di bawah Undang-Undang masih tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dengan ketentuan dalam Peraturan Pemerintah ini.

# BAB VIII KETENTUAN PENUTUP

#### Pasal 54

Peraturan Pemerintah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.



~ 37 ~

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Pemerintah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Negara Republik Indonesia.

> Ditetapkan di Jakarta pada tanggal 5 Oktober 2004 PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

> > ttd

MEGAWATI SOEKARNOPUTRI

Diundangkan di Jakarta pada tanggal 5 Oktober 2004

SEKRETARIS NEGARA REPUBLIK INDONESIA,

ttd

BAMBANG KESOWO

LEMBARAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2004 NOMOR 107.



# PENJELASAN

### **ATAS**

# PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 TAHUN 2004 TENTANG

## KEAMANAN, MUTU DAN GIZI PANGAN

#### **UMUM**

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidupnya, baik dipandang dari segi kuantitas dan kualitasnya. Mengingat kadar kepentingan yang demikian tinggi, pada dasarnya pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sepenuhnya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia.

Tersedianya pangan yang cukup, aman, bermutu dan bergizi merupakan prasyarat utama yang harus terpenuhi dalam upaya mewujudkan insan yang berharkat dan bermartabat serta sumber daya manusia yang berkualitas.

Sumber daya manusia merupakan unsur terpenting dan sekaligus tujuan utama pembangunan nasional karena sumber daya manusia yang berkualitas merupakan faktor penentu keberhasilan pembangunan yang pada akhirnya mampu meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat serta dapat mengurangi atau menghapuskan kemiskinan. Kualitas sumber daya manusia dimaksud antara lain sangat ditentukan oleh kualitas pangan yang dikonsumsinya, sehingga segala daya dan upaya perlu dikerahkan secara optimal agar pangan yang aman, bermutu dan bergizi tersedia secara memadai serta terjangkau oleh daya beli masyarakat.

Agar pangan yang aman tersedia secara memadai, perlu diupayakan terwujudnya suatu sistem pangan yang mampu memberikan perlindungan kepada masyarakat yang mengkonsumsi pangan sehingga pangan yang diedarkan dan/atau diperdagangkan tidak merugikan serta aman bagi kesehatan jiwa manusia. Dengan perkataan lain, pangan tersebut harus memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Kemajuan ...



~ 2 ~

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan serta makin maju dan terbukanya dunia perdagangan baik domestik maupun antar negara akan membawa dampak pada semakin beragamnya jenis pangan yang beredar dalam masyarakat baik yang diproduksi di dalam negeri maupun yang berasal dari impor.

Pangan yang dikonsumsi masyarakat pada dasarnya melalui suatu mata rantai proses yang meliputi produksi, penyimpanan, pengangkutan, peredaran hingga tiba di tangan konsumen.

Agar keseluruhan mata rantai tersebut memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan, maka perlu diwujudkan suatu sistem pengaturan, pembinaan dan pengawasan yang efektif di bidang keamanan, mutu dan gizi pangan dalam bentuk Peraturan Pemerintah tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan yang merupakan peraturan pelaksanaan dari Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.

#### PASAL DEMI PASAL

#### Pasal 1

## Angka 1

Pengertian pangan termasuk permen karet atau sejenisnya tetapi tidak mencakup kosmetik, tembakau, hasil olah tembakau atau bahan yang diperuntukkan sebagai obat.

Yang dimaksud dengan bahan lain adalah bahan yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman di luar bahan tambahan pangan dan bahan bantu pangan. Contoh bahan lain yaitu bahan-bahan katalisator seperti enzim pencernaan.

Yang dimaksud dengan bahan baku adalah bahan dasar yang digunakan untuk memproduksi makanan. Bahan baku dapat berupa pangan segar ataupun pangan olahan setengah jadi.



~ 3 ~

## Angka 2

Pengertian pangan segar dalam ketentuan ini mencakup pangan yang dapat dikonsumsi langsung oleh manusia tanpa mengalami pengolahan, seperti buah-buahan dan sebagian sayuran maupun yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan seperti biji kedelai, biji jagung, daging, ikan, susu, telur dan sebagainya.

## Angka 3

Pengertian pangan olahan dalam ketentuan ini mencakup baik pangan olahan yang siap untuk dikonsumsi langsung maupun pangan olahan yang harus dimasak terlebih dahulu, yang selanjutnya digunakan sebagai bahan baku pangan, misalnya antara lain tapioka, terigu dan isolat protein kedelai.

## Angka 4

Yang dimaksud dengan pangan olahan tertentu adalah pangan olahan untuk konsumsi bagi kelompok tertentu, misalnya susu formula untuk bayi, pangan yang diperuntukkan bagi ibu hamil atau menyusui, pangan khusus bagi penderita penyakit tertentu, pangan lain sejenis yang mempunyai pengaruh besar terhadap perkembangan kualitas kesehatan manusia.

## Angka 5

Cukup jelas

#### Angka 6

Yang dimaksud dengan tempat usaha dalam ketentuan ini meliputi jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, kafetaria, kaki lima, dan penjaja makanan keliling.

## Angka 7

Cukup jelas

## Angka 8

Cukup jelas

## Angka 9

Cukup jelas



~ 4 ~

Angka 10

Cukup jelas

Angka 11

Cukup jelas

Angka 12

Cukup jelas

Angka 13

Yang dimaksud dengan penawaran untuk menjual pangan adalah kegiatan yang lazim dilakukan sebelum terjadinya tindakan pembelian dan/atau penjualan pangan, misalnya pemberian secara cuma-cuma sampel produk pangan dalam rangka promosi.

Angka 14

Cukup jelas

Angka 15

Cukup jelas

Angka 16

Cukup jelas

Angka 17

Bahan tambahan pangan tidak biasa dikonsumsi sebagai makanan dan bukan merupakan ingredien makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat makanan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung. Bahan tambahan pangan tidak mencakup cemaran atau bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi. Contoh vitamin C dianggap sebagai bahan tambahan pangan jika tujuan penambahannya tidak untuk memperbaiki nilai gizi tetapi sebagai antioksidan, misalnya dalam mempertahankan warna merah pada kornet.



~ 5 ~

Yang termasuk bahan tambahan pangan antara lain pewarna, pengawet, pemanis, penyedap rasa, anti kempal, pemucat dan pengental.

Angka 18

Cukup jelas

Angka 19

Radiasi pengion yang digunakan dapat berasal dari zat radio aktif yang dapat memperlambat pertunasan misalnya pada kentang, bawang, menghambat pembusukan misalnya pada paha kodok, udang beku, mencegah kerusakan pangan lainnya misalnya pada rempah-rempah, biji-bijian.

Angka 20

Cukup jelas

Angka 21

Cukup jelas

Angka 22

Yang dimaksud dengan spesifikasi atau persyaratan teknis dalam ketentuan ini mencakup antara lain bentuk, warna atau komposisi pangan yang disusun berdasarkan kriteria tertentu yang sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta aspek lain yang terkait. Standar mutu pangan dalam ketentuan ini mencakup baik pangan olahan maupun pangan yang tidak diolah. Dalam pengertian yang lebih luas standar yang berlaku bagi pangan mencakup berbagai persyaratan keamanan, gizi dan mutu pangan dan persyaratan lain dalam rangka menciptakan perdagangan pangan yang jujur misalnya persyaratan label dan iklan. Berbagai standar tersebut tidak bertentangan satu sama lain atau berdiri sendiri, tetapi justru merupakan satu kesatuan yang bulat yang penjabarannya lebih lanjut diatur oleh Pemerintah.

Angka 23

Cukup jelas

Angka 24

Cukup jelas



~ 6 ~

## Angka 25

Sertifikat mutu pangan antara lain dapat berupa sertifikat kesehatan dan sertifikat analisis.

Sertifikat analisis dikeluarkan oleh laboratorium yang terakreditasi. Sertifikat kesehatan dikeluarkan oleh instansi yang berwenang. Sertifikat mutu lainnya dapat dikeluarkan oleh instansi yang berwenang atau lembaga sertifikasi yang terakreditasi.

Angka 26

Cukup jelas

Angka 27

Cukup jelas

## Pasal 2

## Ayat (1)

Yang dimaksud dengan setiap orang yang bertanggung jawab dalam ketentuan ini adalah setiap orang yang melakukan, berkepentingan, atau memperoleh manfaat dari kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan dan/atau peredaran pangan, misalnya produsen, penyedia tempat penyimpanan, pengangkut dan/atau pengedar pangan, baik milik sendiri maupun menyewa sarana dan prasarana yang diperlukan.

Dalam ketentuan ini, yang termasuk dalam peredaran pangan antara lain penyajian pangan.

## Ayat (2)

Yang dimaksud dengan sarana dan/atau prasarana dalam ketentuan ini meliputi desain dan konstruksi bangunan, tata letak, peralatan dan instalasi, fasilitas pembuangan limbah dan fasilitas lainnya yang secara langsung atau tidak langsung digunakan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan.

## Pasal 3

Cukup jelas



~ 7 ~

Pasal 4

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Dalam ketentuan ini, Pedoman Cara Budidaya yang Baik mencakup Pedoman Cara Budidaya Tanaman Pangan, Pedoman Cara Budidaya Peternakan dan Pedoman Cara Budidaya Perikanan.

Pasal 5

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Dalam ketentuan ini, Pedoman Cara Produksi Pangan Segar yang Baik mencakup Pedoman Cara Produksi Pangan Segar Hasil Pertanian yang Baik, Pedoman Cara Produksi Pangan Segar Hasil Peternakan yang Baik dan Pedoman Cara Produksi Pangan Segar Hasil Perikanan yang Baik.

Pasal 6

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Penetapan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian atau perikanan disesuaikan dengan bidang tugas masing-masing sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 1986 tentang Kewenangan Pengaturan, Pembinaan dan Pengembangan Industri.



~ 8 ~

Ayat (3)

Pangan olahan tertentu merupakan pangan olahan yang ditujukan untuk kelompok tertentu misalnya bayi, ibu hamil atau menyusui, penderita penyakit tertentu serta pangan sejenis yang mempunyai pengaruh besar terhadap perkembangan kualitas kesehatan manusia. Mengingat konsumen dari pangan olahan tertentu meliputi kelompok masyarakat yang beresiko tinggi serta memperhatikan tujuan penggunaan pangan tersebut, maka dalam proses produksinya diperlukan cara penanganan tertentu yang lebih spesifik.

Pasal 7

Cukup jelas

Pasal 8

Cukup jelas

Pasal 9

Cukup jelas

Pasal 10

Pedoman cara yang baik ditujukan untuk para pelaku usaha agar dalam melaksanakan kegiatannya juga selalu memperhatikan keamanan pangan. Pedoman cara yang baik diterapkan secara sukarela namun jika suatu kegiatan dianggap kritis maka pedoman tersebut dapat ditetapkan secara wajib.

Kegiatan yang dianggap kritis adalah kegiatan dalam rantai pangan yang membutuhkan penanganan ekstra hati-hati, sehingga tidak mungkin dilaksanakan dengan baik jika hanya diserahkan secara sukarela kepada pelaku kegiatan tersebut. Sebagai contoh, Pedoman Cara Penanganan Susu Segar yang Baik dapat dijadikan wajib karena risiko pencemaran biologis yang tinggi sehingga membutuhkan penanganan yang ekstra hati-hati.



~ 9 ~

#### Pasal 11

Masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang menggunakan atau mengandung bahan yang dinyatakan terlarang sebagai bahan tambahan pangan. Bahan-bahan tersebut dapat membahayakan kesehatan dan jiwa manusia.

#### Pasal 12

Pangan yang menggunakan atau mengandung bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan ketentuan mempunyai pengaruh buruk terhadap kesehatan manusia. Oleh karena itu penggunaan bahan tambahan pangan dalam kegiatan atau proses produksi pangan diatur secara ketat dalam rangka mewujudkan keamanan pangan, sehingga masyarakat terhindar dari mengkonsumsi pangan yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan dan jiwa manusia.

Pasal 13

Cukup jelas

Pasal 14

Cukup jelas

Pasal 15

Ayat (1)

Perkembangan penggunaan teknik atau metode iradiasi dalam kegiatan atau proses produksi pangan semakin maju dan meluas, khususnya dalam pengawetan pangan. Penggunaan teknik atau metode tersebut yang sudah mencapai tingkat komersial harus tetap aman bagi masyarakat. Karena itu, untuk mencegah penggunaan teknik atau metode iradiasi secara tidak terkendali, perlu diatur dan diawasi secara ketat. Agar kegiatan tersebut tidak menimbulkan resiko yang dapat mengakibatkan timbulnya dampak terhadap kesehatan dan keselamatan manusia, maka perlu ditetapkan persyaratan yang harus dipenuhi oleh fasilitas penyedia jasa iradiasi.



~ 10 ~

Ayat (2)

Ketentuan tentang pangan iradiasi meliputi jenis komoditi dan dosis yang diizinkan, persyaratan umum yang menyangkut sumber radiasi, dosis serapan, fasilitas iradiator dan pengawasan proses iradiasi, *hygiene* pangan iradiasi, persyaratan teknologi dan iradiasi ulang.

Pasal 16

Cukup jelas

Pasal 17

Cukup jelas

Pasal 18

Cukup jelas

Pasal 19

Ayat (1)

Pengemasan merupakan salah satu bagian dari cara produksi pangan yang baik. Pengemasan pangan harus dilakukan secara benar agar pangan yang dikemas tidak mudah rusak dan/atau tercemar, serta tidak menurun mutunya.

Ayat (2)

Tata cara pengemasan pangan secara benar terutama ditujukan untuk pangan tertentu yang mempunyai sifat/karakteristik tertentu sehingga memerlukan perlakuan khusus selama pengemasan, misalnya pangan dengan kadar lemak tinggi atau pangan yang bersuhu tinggi, tidak boleh dikemas dengan plastik yang dapat berpeluang melepaskan monomer yang bersifat karsinogenik ke dalam pangan.



~ 11 ~

Pasal 20

Ayat (1)

Ketentuan ini ditetapkan dalam rangka mencegah pencemaran produk pangan oleh bahan yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan manusia.

Yang dimaksud dengan kemasan akhir pangan adalah kemasan final terhadap produk pangan yang lazim dilakukan pada tahap akhir proses atau kegiatan produksi pangan yang siap diperdagangkan bagi konsumsi manusia.

Ayat (2)

Pangan yang pengadaannya dalam jumlah besar yang lazimnya tidak dikemas secara final adalah pangan yang mempunyai ukuran kemasan besar yang dimaksudkan untuk diperdagangkan (diecer) lebih lanjut dalam kemasan yang lebih kecil, misalnya beras, terigu, gula.

Kelaziman tersebut disesuaikan dengan kebiasaan yang berlaku bagi komoditas pangan yang bersangkutan atau kebiasaan masyarakat setempat.

Ayat (3)

Cukup jelas

Pasal 21

Ayat (1)

Sistem jaminan mutu merupakan upaya pencegahan yang perlu diperhatikan dan/atau dilaksanakan dalam rangka menghasilkan pangan yang aman bagi kesehatan manusia dan bermutu, yang lazimnya diselenggarakan sejak awal kegiatan produksi pangan sampai dengan siap untuk diperdagangkan dan merupakan sistem pengawasan dan pengendalian mutu yang selalu berkembang menyesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Sistem jaminan mutu diselenggarakan dengan menerapkan antara lain Cara Budidaya yang Baik, Cara Produksi Pangan Segar yang Baik, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, Cara Distribusi Pangan yang Baik, Cara Ritel Pangan yang Baik atau Cara Produksi Pangan Siap Saji yang Baik.



- 12 -

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Cukup jelas

Ayat (4)

Cukup jelas

#### Pasal 22

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Dalam hal produk impor, pengakuan laboratorium Negara pengekspor didasarkan pada perjanjian saling pengakuan baik secara bilateral ataupun multilateral.

Ayat (4)

Penetapan persyaratan pengujian secara laboratoris dilakukan oleh instansi pemerintah sesuai dengan bidang tugas dan kewenangannya serta dilakukan secara bertahap dengan mempertimbangkan jenis pangan yang diproduksi serta spesifikasi teknis dan/atau parameter yang dipersyaratkan.

## Pasal 23

#### Huruf a

Bahan beracun atau bahan yang membahayakan kesehatan dan jiwa manusia meliputi antara lain logam, metaloida, zat kimia beracun lainnya, jasad renik berbahaya, mikotoksin, residu pestisida, hormon dan obat-obatan hewan yang melampaui batas maksimal yang ditetapkan.



- 13 -

Huruf b

Cukup jelas

Huruf c

Bahan yang dilarang meliputi antara lain boraks, formalin, rodamin B atau metanil yellow.

Huruf d

Cukup jelas

Huruf e

Yang dimaksud dengan pangan yang sudah kedaluwarsa adalah pangan yang sudah melewati batas akhir suatu pangan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan oleh pihak yang memproduksi.

Pasal 24

Ayat (1)

Huruf a

Cukup jelas

Huruf b

Ketentuan mengenai ambang batas cemaran meliputi:

- 1) persyaratan batas maksimum cemaran biologis;
- 2) persyaratan batas maksimum cemaran kimia; dan
- 3) persyaratan batas maksimum benda lain,

yang dapat mengganggu, merugikan atau membahayakan kesehatan manusia.

Huruf c

Cukup jelas

Huruf d

Cukup jelas

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3) ...

Ayat (3)



~ 14 ~

Cukup jelas

Pasal 25

Ayat (1)

Unit pelayanan kesehatan meliputi antara lain puskesmas, poliklinik, rumah sakit pemerintah/swasta di tingkat Propinsi atau Kabupaten/Kota.

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan adalah suatu kejadian dimana terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengkonsumsi pangan, dan berdasarkan analisis epidemiologi, pangan tersebut terbukti sebagai sumber penularan.

Ayat (4)

Cukup jelas

Ayat (5)

Cukup jelas

Ayat (6)

Cukup jelas

Pasal 26

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Yang dimaksud dengan Pemerintah Pusat dalam ketentuan ini adalah kementerian yang bertanggung jawab di bidang kesehatan dan/atau Badan.

Pasal 27 ...



~ 15 ~

Cukup jelas

Pasal 28

Cukup jelas

Pasal 29

Cukup jelas

Pasal 30

Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia secara wajib dapat dilakukan baik terhadap sebagian atau keseluruhan spesifikasi teknis dan/atau parameter yang ada dalam Standar Nasional Indonesia tersebut.

Instansi yang berwenang memberlakukan Standar Nasional Indonesia secara wajib adalah sebagai berikut :

- a. Jenis pangan segar hasil pertanian oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang pertanian;
- b. Jenis pangan segar hasil perikanan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang perikanan;
- c. Jenis pangan olahan oleh Menteri yang bertanggungjawab di bidang perindustrian, pertanian atau perikanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
- d. Bahan Tambahan Pangan dan jenis pangan olahan tertentu oleh Kepala Badan.

Pasal 31

Cukup jelas

Pasal 32

Cukup jelas

Pasal 33 ...



~ 16 ~

Ayat (1)

Yang dimaksud dengan standar status gizi menyangkut dua hal. Pertama adalah standar status gizi individu yang diklasifikasikan menurut gangguan gizi yang terjadi (malnutrition). Klasifikasi didasarkan atas hasil pemeriksaan dan pengukuran fisik (antropometris dan medis-klinis) serta pemeriksaan biokimia terhadap cairan tubuh seperti darah dan urin (biokemis). Klasifikasi dapat dinyatakan secara kualitatif, yaitu gizi lebih, gizi kurang dan gizi buruk.

Kedua adalah standar status gizi masyarakat yang bermakna prevalensi atau persentase kelompok masyarakat menurut tingkat gangguan gizi yang terjadi.

Ayat (2)

Yang dimaksud dengan gangguan gizi adalah gangguan kesehatan yang disebabkan oleh kekurangan dan/atau ketidakseimbangan zat-zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan, kecerdasan dan aktivitas/produktivitas.

Ayat (3)

Cukup jelas

Pasal 34

Perubahan secara berkala dilakukan berdasarkan hasil survei status gizi masyarakat. Angka Kecukupan Gizi adalah kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, dan aktivitas tubuh untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal.

Pasal 35

Ayat (1)

Yang dimaksud dengan pengayaan gizi pangan adalah penambahan zat gizi yang kurang secara alami atau yang hilang akibat pengolahan dan/atau penyimpanan.

Fortifikasi ...



~ 17 ~

Fortifikasi gizi pangan adalah penambahan zat gizi esensial pada pangan tertentu yang sebelumnya tidak mengandung zat gizi yang bersangkutan.

Yang dimaksud pengayaan dan/atau fortifikasi dalam ketentuan ini merupakan suatu program nasional dalam rangka pencegahan timbulnya gangguan gizi, pemeliharaan dan perbaikan status gizi masyarakat.

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Yang dimaksud dengan tata cara pengayaan adalah teknik penambahan zat gizi tertentu pada pangan yang diproduksi dengan tujuan untuk meningkatkan kandungan zat gizi pada pangan yang bersangkutan.

Tata cara fortifikasi adalah teknik penambahan zat gizi tertentu pada pangan yang sebelumnya tidak mengandung zat gizi tersebut dengan tujuan menambah jenis zat gizi pangan. Contoh: penambahan iodium pada garam.

Ayat (4)

Cukup jelas

Ayat (5)

Cukup jelas

Pasal 36

Dalam ketentuan ini, pangan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia termasuk pangan sumbangan.

Peraturan perundang-undangan lain yang berlaku antara lain peraturan perundang-undangan di bidang pelabelan, kepabeanan, dan di bidang karantina hewan, ikan dan tumbuhan.

Pasal 37

Cukup jelas



- 18 -

Pasal 38

Cukup jelas

Pasal 39

Cukup jelas

#### Pasal 40

Ketentuan lebih lanjut yang akan diatur antara lain, persyaratan dokumen dan/atau sertifikat yang diperlukan, hasil pengujian laboratorium, penetapan jangka waktu batas kadaluwarsa dan persetujuan pemasukan barang.

#### Pasal 41

Ayat (1)

Ketentuan ini merupakan persyaratan minimal yang wajib dipenuhi. Selain persyaratan tersebut pangan yang akan dikeluarkan dari wilayah Indonesia wajib memenuhi persyaratan yang berlaku di negara tujuan.

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Cukup jelas

Ayat (4)

Cukup jelas

Pasal 42

Ayat (1)

Pangan olahan yang dimaksud dalam ketentuan ini mencakup juga pangan olahan tertentu, bahan tambahan pangan, pangan produk rekayasa genetika atau pangan iradiasi.

Pangan olahan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia sebagai sumbangan wajib memenuhi ketentuan yang dimaksud dalam Pasal ini.

Yang ...



~ 19 ~

Yang dimaksud dengan kemasan eceran dalam ketentuan ini adalah kemasan akhir pangan yang tidak boleh dibuka untuk dikemas kembali menjadi kemasan yang lebih kecil untuk diperdagangkan.

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Surat persetujuan pendaftaran yang diterbitkan memuat nomor pendaftaran. Nomor pendaftaran tersebut harus dicantumkan pada label pangan yang bersangkutan dan pencantumannya harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.

Ayat (4)

Cukup jelas

Ayat (5)

Cukup jelas

**Ayat (6)** 

Cukup jelas

Pasal 43

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Pemberlakuan kewajiban untuk memiliki sertifikat produksi terhadap industri rumah tangga dilakukan secara bertahap mengingat keterbatasan fasilitas dan pengetahuan tentang keamanan, mutu dan gizi pangan yang dimiliki oleh pengelola industri rumah tangga. Pentahapan ini memberikan kesempatan kepada industri rumah tangga untuk meningkatkan kemampuan dalam menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan.

Ayat (3) ...



~ 20 ~

Sertifikat produksi diberikan kepada pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga yang sudah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan yang berlaku.

Penerbitan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga oleh Bupati/Walikota didasarkan atas dipenuhinya persyaratan cara produksi yang baik untuk industri rumah tangga yang meliputi antara lain persyaratan sanitasi, penggunaan bahan tambahan pangan dan label.

Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga ditetapkan oleh Kepala Badan.

Ayat (4)

Mengingat keterbatasan industri rumah tangga dalam hal bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan serta karyawan sehingga jenis pangan yang diizinkan untuk diproduksi oleh industri rumah tangga perlu dibatasi. Industri rumah tangga hanya diijinkan untuk memproduksi pangan yang tidak berisiko tinggi terhadap kesehatan.

Pasal 44

Huruf a

Cukup jelas

Huruf b

Dalam ketentuan ini, yang dimaksud dengan jumlah kecil adalah besaran jumlah secukupnya yang dibutuhkan hanya untuk keperluan terkait.

Pasal 45

Cukup jelas

Pasal 46

Ayat (1)

Dalam ketentuan ini, yang dimaksud dengan dugaan dapat merupakan hasil pengujian, berdasarkan laporan masyarakat atau hasil penelurusan terjadinya kasus keracunan.

Ayat (2) ...



- 21 ~

Cukup jelas

Ayat (3)

Cukup jelas

Ayat (4)

Cukup jelas

Ayat (5)

Cukup jelas

Ayat (6)

Cukup jelas

Pasal 47

Cukup jelas

Pasal 48

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Cukup jelas

Ayat (4)

Cukup jelas

Ayat (5)

Pedoman penarikan dan pemusnahan yang dimaksud dalam ketentuan ini meliputi antara lain cara penarikan, jangka waktu penarikan dan cara pemusnahan.

Pasal 49

Cukup jelas

Pasal 50 ...



~ 22 ~

Pasal 50

Dalam rangka menghindarkan masyarakat dari gangguan akibat mengkonsumsi produk pangan yang dapat membahayakan dan/atau mengganggu kesehatan, maka hasil pemeriksaan terhadap produk pangan perlu diketahui oleh masyarakat.

Pasal 51

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Cukup jelas

Ayat (4)

Upaya pembinaan sebagaimana dimaksud dalam ketentuan ini dilaksanakan melalui berbagai pendekatan dalam rangka meningkatkan kemampuan produsen pangan siap saji dan industri rumah tangga.

Ayat (5)

Pembinaan yang dilakukan terhadap kegiatan instansi pemerintah daerah antara lain berupa pelatihan inspektur pangan, penyediaan pedoman yang berkaitan dengan pengawasan obat dan makanan di daerah.

Pasal 52

Cukup jelas

Pasal 53

Cukup jelas

Pasal 54

Cukup jelas

TAMBAHAN LEMBARAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA NOMOR 4424.