



**SALINAN**

WALIKOTA SURAKARTA  
PROVINSI JAWA TENGAH

PERATURAN WALIKOTA SURAKARTA  
NOMOR 4 TAHUN 2019  
TENTANG  
PENJAMINAN HIGIENE DAN SANITASI PRODUK HEWAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

WALIKOTA SURAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh dan halal dalam rangka mewujudkan kesehatan dan ketentraman batin masyarakat, setiap unit usaha produk hewan wajib memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi;
- b. bahwa bagi setiap unit usaha produk hewan yang telah memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi diberikan Nomor Kontrol Veteriner (NKV);
- c. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 32 Peraturan Daerah Kota Surakarta Nomor 9 Tahun 2015 tentang Kesehatan Hewan, Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan, perlu petunjuk pelaksanaan tentang penjaminan higiene dan sanitasi dengan pemberian Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner/NKV;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a, huruf b, dan huruf c perlu menetapkan Peraturan Walikota tentang Penjaminan Higiene dan Sanitasi Produk Hewan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 16 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-daerah Kota Besar dalam

Lingkungan . . .

Lingkungan Provinsi Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat dan Daerah istimewa Yogyakarta (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 1950 Nomor 45);

2. 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);
3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah, terakhir dengan Undang-undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);

**MEMUTUSKAN:**

**Menetapkan : PERATURAN WALIKOTA TENTANG PENJAMINAN HIGIENE DAN SANITASI PRODUK HEWAN.**

**BAB I**

**KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam Peraturan Walikota ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kota Surakarta.
2. Walikota adalah Kepala Daerah.
3. Dinas adalah Organisasi Perangkat Daerah (OPD) yang menangani fungsi Kesehatan Hewan, Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.
4. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum serta yang melakukan kegiatan

di bidang . . .

di bidang Peternakan, Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner.

5. Kesehatan Masyarakat Veteriner atau selanjutnya disebut Kesmavet adalah segala urusan yang berhubungan dengan Hewan dan produk Hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
6. Veteriner adalah segala urusan yang berkaitan dengan Hewan, Produk Hewan, dan Penyakit Hewan.
7. Hewan adalah binatang atau satwa yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di darat, air, dan/atau udara, baik yang dipelihara maupun yang di habitatnya.
8. Produk Hewan adalah semua bahan yang berasal dari Hewan yang masih segar dan/atau telah diolah atau diproses untuk keperluan konsumsi, farmakoseutika, pertanian, dan/atau kegunaan lain bagi pemenuhan kebutuhan dan kemaslahatan manusia.
9. Unit Usaha Produk Hewan adalah suatu tempat untuk menjalankan kegiatan memproduksi, menangani, mengedarkan, menyimpan, menjual, menjajakan, memasukkan dan/atau mengeluarkan Produk Hewan secara teratur dan terus menerus untuk tujuan komersial.
10. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.
11. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.
12. Pengawasan adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin dan memelihara penyelenggaraan Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner yang terkendali.
13. Pematangan Hewan adalah serangkaian kegiatan di rumah potong Hewan yang meliputi penerimaan Hewan, pengistirahatan, pemeriksaan kesehatan

Hewan sebelum dipotong, pemotongan/penyembelihan, pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan dipotong, dengan memperhatikan Higiene dan Sanitasi, Kesejahteraan Hewan, serta kehalalan bagi yang dipersyaratkan.

14. Rumah Potong Hewan yang selanjutnya disingkat RPH adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong Hewan bagi konsumsi masyarakat umum. Terdiri dari Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R), Rumah Potong Hewan Babi dan Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U).
15. Unit Penanganan Daging (*meat cutting plant*) yang selanjutnya disebut dengan UPD adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat untuk melakukan pembagian karkas, pemisahan daging dari tulang, dan pemotongan daging sesuai topografi karkas untuk menghasilkan daging untuk konsumsi masyarakat umum.
16. Penanganan Daging Hewan adalah kegiatan yang meliputi pelayuan, pembagian karkas, pembagian potongan daging, pembekuan, pendinginan, pengangkutan, penyimpanan dan kegiatan lain untuk penjualan daging.
17. Usaha Pengolahan Produk Hewan adalah suatu usaha yang kegiatannya melakukan pengolahan Produk Hewan dengan cara pemanasan (perebusan, pengasapan, penggorengan, pasteurisasi), fermentasi dengan atau tanpa penambahan bahan pengawet.
18. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner yang selanjutnya disebut Nomor Kontrol Veteriner (NKV) adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan Higiene dan Sanitasi sebagai jaminan keamanan Produk Hewan pada Unit Usaha Produk Hewan. Sertifikat NKV diterbitkan oleh pemerintah daerah provinsi Jawa Tengah.

19. Rekomendasi Nomor Kontrol Veteriner yang selanjutnya disebut Pra-NKV adalah bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan Higiene dan Sanitasi pada Unit Usaha Produk Hewan. Pra-NKV diterbitkan oleh Dinas atas nama Walikota sebagai salah satu syarat pengajuan NKV.
20. Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner atau selanjutnya disebut Pengawas Kesmavet adalah Dokter Hewan atau tenaga paramedik pemerintah yang telah mengikuti pelatihan di bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan ditugaskan sebagai Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner oleh kepala Dinas atas nama Walikota.

#### Pasal 2

- (1) Peraturan ini dimaksudkan untuk menjadi pedoman :
  - a. bagi Pengawas Kesmavet untuk menyelenggarakan Pengawasan Higiene dan Sanitasi sebagai kelayakan dasar sistem jaminan keamanan dan mutu pangan;
  - b. bagi Setiap Orang yang menyelenggarakan Unit Usaha Produk Hewan dalam menerapkan Higiene dan Sanitasi sebagai persyaratan kelayakan dasar sistem jaminan keamanan dan mutu pangan.
- (2) Peraturan ini bertujuan untuk :
  - a. mewujudkan jaminan Produk Hewan yang aman, sehat, utuh dan halal;
  - b. mewujudkan jaminan Produk Hewan yang aman, sehat dan utuh untuk Produk Hewan asal babi.

BAB II  
PELAKU USAHA PRODUK PANGAN HEWANI YANG WAJIB  
MEMILIKI NKV

Pasal 3

- (1) Setiap Orang yang menyelenggarakan Unit Usaha Produk Hewan wajib memiliki NKV.
- (2) Untuk mendapatkan NKV, Unit Usaha Produk Hewan harus memenuhi persyaratan Higiene dan Sanitasi.
- (3) NKV sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan kepada Setiap Orang yang bertanggung jawab terhadap manajemen usaha secara keseluruhan yang meliputi sarana dan prasarana, personal, cara produksi serta penanganan Produk Hewan.
- (4) Terhadap penambahan sarana usaha baru untuk kegiatan usaha sejenis yang berada dalam lokasi yang sama, diberikan NKV perubahan terhadap NKV yang sudah dimiliki.
- (5) Terhadap penambahan sarana usaha baru untuk kegiatan usaha sejenis di lokasi yang berbeda, diwajibkan untuk memiliki NKV baru.

Pasal 4

Unit Usaha Produk Hewan sebagaimana dimaksud Pasal 3, yaitu:

- a. Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R), Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U), Rumah Potong Hewan Babi;
- b. Usaha pemasukan dan pengeluaran Produk Hewan;
- c. Tempat pemerahan;
- d. Usaha distribusi dan/atau usaha ritel (pengecer) Produk Hewan, meliputi pelaku usaha yang mengelola gudang pendingin daging (*cold storage*), unit pendingin susu (*milk cooling centre*), gudang pendingin susu, tempat penampungan susu, toko/kios daging (*meat shop*), pengemasan dan pelabelan telur serta tempat penjualan Produk Hewan;

e. Usaha . . .

- e. Usaha Pengolahan Produk Hewan.

### BAB III

#### PERSYARATAN UNTUK MEMPEROLEH NKV

##### Pasal 5

- (1) Persyaratan untuk memperoleh NKV sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3, wajib memenuhi persyaratan administrasi dan persyaratan teknis.
- (2) Persyaratan administrasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
  - a. Foto copy KTP pemilik/penanggung jawab usaha;
  - b. Foto copy Akte Pendirian;
  - c. Surat keterangan domisili;
  - d. Foto copy Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP);
  - e. Foto copy Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP);
- (3) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
  - a. Memiliki dokumen Upaya Pengelolaan Lingkungan (UKL) dan Upaya Pengendalian Lingkungan (UPL) yang khusus dipersyaratkan bagi Unit Usaha RPH-R, RPH-U, RPH-Babi dan Unit Pengolahan Produk Hewan;
  - b. Memiliki bangunan, sarana dan prasarana usaha yang memenuhi persyaratan Higiene dan Sanitasi;
  - c. Memiliki tenaga kerja teknis dan/atau penanggungjawab teknis yang mempunyai keahlian atau keterampilan di bidang Kesmavet;
  - d. Menerapkan proses penanganan dan/atau pengolahan yang higienis (*Good Hygienic Practices*) sesuai dengan Lampiran V Keputusan Menteri Pertanian Nomor 381/KPTS/OT.140/10/2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan;
  - e. Khusus RPH-R, RPH-U dan RPH Babi, dalam melakukan kegiatan usaha pengeluaran daging dan/atau produk olahannya wajib memenuhi

persyaratan . . .

persyaratan teknis sesuai ketentuan SNI RPH (SNI 01-6159-1999) dan SNI RPU (SNI 01-6160-1999).

#### BAB IV

#### TATA CARA MEMPEROLEH PRA-NKV

##### Pasal 6

- (1) Dinas berkewajiban melaksanakan pembinaan Setiap Orang yang menyelenggarakan Unit Usaha Produk Hewan agar memenuhi persyaratan Higiene dan Sanitasi untuk diterbitkannya Pra-NKV.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa penilaian pemenuhan persyaratan Higiene dan Sanitasi suatu Unit Usaha Produk Hewan sesuai dengan pedoman yang telah ditetapkan dan menggunakan daftar penilaian Higiene dan Sanitasi sebagaimana tercantum pada Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Walikota ini.
- (3) Penilaian pemenuhan persyaratan Higiene dan Sanitasi suatu Unit Usaha Produk Hewan sebagaimana dimaksud ayat (2) dilakukan oleh Pengawas Kesmavet.
- (4) Pengawas Kesmavet melaporkan hasil penilaian dan survei di tempat usaha berikut rekomendasinya kepada kepala Dinas paling lambat 21 (dua puluh satu) hari kerja terhitung sejak tanggal penugasan.
- (5) Berdasarkan rekomendasi Pengawas Kesmavet sebagaimana dimaksud ayat (4), Kepala Dinas dapat menyetujui atau menunda pemberian Pra-NKV sampai dipenuhinya tindakan koreksi oleh pelaku usaha dan/atau penanggungjawab Unit Usaha.
- (6) Dalam hal telah disetujui atau telah dipenuhinya tindakan koreksi sebagaimana dimaksud pada ayat (5), kepala Dinas memberikan Pra-NKV paling lambat

dalam waktu 14 (empat belas) hari kerja kepada Pelaku Usaha.

## BAB V

### KEWAJIBAN PENCANTUMAN NKV, MASA BERLAKU, PERUBAHAN DAN PENCABUTAN NKV

#### Pasal 7

Setiap Orang yang telah memperoleh NKV wajib mencantumkan nomor yang tercantum pada NKV dengan ketentuan:

- a. untuk daging diberikan stempel pada daging dan/atau label pada kemasannya
- b. untuk telur diberikan stempel pada kerabang dan/atau label pada kemasannya
- c. untuk susu diberikan label pada kemasannya

#### Pasal 8

- (1) NKV berlaku untuk jangka waktu selama Unit Usaha melakukan kegiatan proses produksi, penanganan dan/atau pengolahan sepanjang masih memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5.
- (2) Pra-NKV berlaku selama 5 (lima) tahun.
- (3) Dinas melaksanakan surveilans dan pembinaan sampai terpenuhinya persyaratan Higiene dan Sanitasi, selanjutnya diusulkan ke provinsi untuk penerbitan NKV.

#### Pasal 9

- (1) Perubahan NKV dilakukan apabila terjadi perubahan pengelola usaha dan/atau nama unit usaha.
- (2) Perubahan lokasi tempat usaha sepanjang masih berada dalam Daerah, wajib memperoleh NKV yang baru.
- (3) Perubahan NKV sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan pembaruan NKV sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan berdasarkan permohonan pengelola

unit usaha kepada kepala dinas provinsi dengan menyerahkan NKV yang lama dan selanjutnya diproses sesuai dengan yang dimaksud dalam Pasal 6.

#### Pasal 10

- (1) NKV dapat dicabut oleh kepala dinas provinsi dalam hal:
  - a. permintaan pemohon;
  - b. tidak lagi memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5;
  - c. ditemukan penyimpangan dalam pelaksanaan proses produksi, penanganan dan/atau pengolahan;
  - d. Unit Usaha tidak lagi melakukan kegiatan usahanya selama 6 (enam) bulan berturut-turut;
  - e. Unit Usaha dinyatakan pailit;
  - f. berpindahnya lokasi Unit Usaha ke provinsi lain; dan/atau
  - g. adanya rekomendasi dari Direktur Jenderal Peternakan berdasarkan hasil verifikasi dan surveilans Tim Auditor Direktorat Jenderal Peternakan.
- (2) Pencabutan NKV dengan alasan sebagaimana dimaksud ayat (1) huruf b, huruf c, dan huruf d dilakukan setelah diberi peringatan tertulis 3 (tiga) kali berturut-turut selang waktu 30 (tiga puluh) hari.
- (3) Peringatan sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) didasarkan pada laporan tertulis yang dibuat oleh Tim Auditor yang melakukan surveilans.
- (4) Pencabutan NKV dilakukan paling lambat 30 (tiga puluh) hari setelah peringatan tertulis terakhir sebagaimana dimaksud ayat (2).
- (5) Pencabutan NKV dengan alasan sebagaimana dimaksud ayat (1) huruf g dilakukan paling lambat 14 (empat belas) hari setelah diberi peringatan tertulis.
- (6) Unit Usaha yang dicabut NKV-nya diumumkan dalam media masa.

BAB VI  
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 11

Peraturan Walikota ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar semua orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Walikota ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kota Surakarta.

Ditetapkan di Surakarta  
pada tanggal 31 Januari 2019

WALIKOTA SURAKARTA,  
ttd

FX. HADI RUDYATMO

Diundangkan di Surakarta  
pada tanggal 31 Januari 2019

Pj.SEKRETARIS DAERAH KOTA SURAKARTA,  
ttd

UNTARA

BERITA DAERAH KOTA SURAKARTA TAHUN 2019 NOMOR 4

Salinan sesuai dengan aslinya

KEPALA BAGIAN HUKUM

SEKRETARIAT DAERAH KOTA SURAKARTA,



YUHANES PRAMONO

LAMPIRAN  
 PERATURAN WALIKOTA SURAKARTA  
 NOMOR 4 TAHUN 2019  
 TENTANG  
 PENJAMINAN HIGIENE DAN SANITASI  
 PRODUK HEWAN

**PEDOMAN PENILAIAN KONTROL VETERINER  
 UNIT USAHA PRODUK HEWAN**

**A. DATA UMUM**

1.	Nama Perusahaan			
2.	Jenis Unit Usaha			
3.	Alamat			
	a. Kantor Pusat			
	b. Unit Usaha			
4.	Perizinan Usaha:			
	a. Izin Perinsip			
	b. HO			
	c. Izin Usaha			
	d. SIUP			
5.	a. Tahun Unit Usaha didirikan			
	b. Mulai Operasi			
6.	Kapasitas:			
	a. Ritel dan Kios Daging/ <i>meat shop</i> (KD)	.....	ton/hari	
	b. <i>Cold Storage</i> , bagi usaha distribusi, pembusukan dan pengeluaran (ID)	.....	ton/hari	
7.	Produksi Rata-rata per hari (d disesuaikan dengan jenis usaha)			
8.	Jenis Produk Akhir (d disesuaikan dengan jenis usaha)	a.		
		b.		
		c.		
		d.		
		e.		
9.	Pemasaran Produk ke (d disesuaikan dengan jenis usaha):	Jenis Produk	Negara	%
		a. Luar Negeri		

	b. Dalam Negeri	Jenis Produk		%
10.	Merk Dagang (d disesuaikan dengan jenis usaha)	a. ....		
		b. ....		
		c. ....		
11.	Jumlah Karyawan	<b>Laki-laki</b>		<b>Perempuan</b>
		PENGOLAHAN	ADMINISTRASI	PENGOLAHAN
12.	a. Penanggung Jawab:			
	• Unit Usaha	(Ada/Tidak)* Nama: .....		
	• Produksi	(Ada/Tidak)* Nama: .....		
	• Mutu	(Ada/Tidak)* Nama: .....		
	• Sanitasi dan HieGINE	(Ada/Tidak)* Nama: .....		
	b. Dokter Hewan Perusahaan			
13.	Asal bahan Baku Pangan Asal Hewan Yang Digunakan			
	a. Dari perusahaan sendiri			
	b. Dari anak perusahaan	Nama:		
		Alamat:		
		Jenis bahan baku:		
	c. Dari Pemasok Suplier	Nama:		
		Alamat:		
		Jenis bahan baku:		
14)	Suplai Air Bersih berasal dari	a. Air tanah: ..... m <sup>3</sup> /hari (Sumur dangkal / Sumur dalam / Danau / Sungai)		
		b. Air ledeng (dari Perusahaan Air Minum) dengan kapasitas: .....m <sup>3</sup> /hari		
15)	Es berasal dari	a. Produksi sendiri dengan kapasitas: ..... ton/hari		
		b. Pembelian dari: ..... .....		
		c. Bentuk es: (balok, curah) .....		
16)	Kebutuhan es rata-rata per hari (d disesuaikan dengan jenis usaha)	.....ton/hari		

17)	Sistem Pembekuan Produk (d disesuaikan dengan jenis usaha)	a. <i>Air blast freezer</i> (ya/tidak)* b. <i>Contact plate freezer</i> (ya/tidak)* c. <i>Brine freezer</i> (ya/tidak)* d. <i>Cryogenic freezer</i> (ya/tidak)* e. <i>Individual quick freezer</i> (ya/tidak)*
-----	---	---

Keterangan: \*) Coret yang tidak perlu

**B. DATA KHUSUS**

1. Usaha sudah mempunyai Standar Operasional Prosedur (SOP) atau Panduan Mutu	(Sudah/Belum)*
2. Unit Pengolahan sudah menerapkan Sistem Jaminan Keamanan Pangan (Proses Bintang, Sistem HACCP atau ISO 22000)	(Sudah/Belum)*
a. Jika sudah, bagian apa saja yang terlibat?	
b. Jika belum, apa alasannya?	
3. Jenis formulir apa saja yang didokumentasikan dalam rangka menjamin keamanan produk? (sebutkan)	
4. Kesulitan apa yang dihadapi dalam penerapan praktek higiene-sanitasi?	
5. Bimbingan apa yang diperlukan dalam penerapan praktek higiene-sanitasi?	
6. Selama ini apakah sudah mendapatkan pelatihan tentang praktek hygiene?	(Sudah/Belum)*
a. Jika sudah, siapa penyelenggara, tenaga pelatih, waktu dan tempat pelaksanaan	
b. Berapa orang dan bagian apa yang terlibat dalam pelatihan?	

Keterangan: \*) Coret yang tidak perlu

**Unit Usaha Cold Storage**

**1. Penanggung Jawab Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner**

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
1. Tidak ada dokter hewan penanggung jawab kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat veteriner			X			

**2. Bangunan, Fasilitas Sanitasi dan Higiene**

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
<b>I. Lokasi dan Lingkungan</b>						
1. Lokasi unit usaha tidak sesuai dengan alamat yang tercantum pada perijinan				X		
2. Penyimpanan dan penanganan sampah, limbah dan peralatan tidak baik		X				
3. Terdapat debu yang berlebihan di jalanan dan tempat parkir	X					
4. Saluran air/selokan tidak lancar		X				
<b>II. Konstruksi Bangunan Utama</b>						
5. <i>Cold storage/container</i> diletakkan di area terbuka tanpa dilengkapi dengan <i>anteroom</i>		X				
6. <i>Container</i> tidak terhindar dari kontaminasi tanah dan air			X			

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
7. Langit-langit:						
7.1 Langit-langit tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/ jatuh atau dalam keadaan kotor dan tidak terawat		X				
7.2 Tidak terbuat dari bahan <i>ice wall</i> (isolasi suhu udara)		X				
8. Dinding						
8.1 Tidak terbuat dari <i>ice wall (double stearofoam)</i>		X				
8.2 Dinding tidak bebas dari kemungkinan catnya rontok/jatuh atau dalam keadaan kotor dan tidak terawat		X				
8.3 Tidak didesain untuk menghindari kontak langsung antara produk dengan dinding (dibuat pallet/bantalan)		X				
8.4 Tidak memiliki rak-rak untuk tempat penyimpanan produk		X				
9. Lantai						
9.1 Tidak terawat dan kotor		X				

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
9.2 Tidak memiliki pallet			X			
9.3 Banyak terdapat bunga es	X					
<b>III. Penerangan</b>						
10. Lampu tidak berpelindung				X		
<b>IV. Blower (Air Conditioning)</b>						
11. Kondisi blower tidak terawat		X				
<b>V. Genset</b>						
12. Tidak memiliki genset				X		
<b>VI. Display Temperatur</b>						
13. Tidak memiliki display temperatur cold storage yang mudah dilihat			X			
14. Termometer tidak dikalibrasi secara berkala			X			
15. Tidak memiliki log pencatatan suhu	X					
<b>VII. Toilet</b>						
16. Tidak tersedia toilet untuk karyawan	X					
17. Tidak dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan		X				
<b>VIII. Program Pengendalian Serangga dan Rodensia</b>						
18. Tidak memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga dan rodensia		X				
19. Tirai udara (air curtain) tirai plastik dan alat pencegah serangga lainnya tidak ada atau jika ada tidak efektif		X				

**3. Higiene Personal**

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
20. Karyawan yang berhubungan langsung dengan produk dalam kondisi tidak sehat			X			
21. Kebersihan karyawan yang berhubungan langsung dengan produk tidak terjaga dengan baik			X			
22. Perilaku karyawan tidak mencegah terjadinya kontaminasi silang (makan, meludah, merokok di ruang proses)			X			

**4. Penanganan Produk**

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
<b>I. Alat Angkut Produk</b>						
23. Tidak memiliki fasilitas <i>freezer</i> atau <i>cold storage</i>	X					
24. Tidak dilengkapi dengan <i>display thermometre</i> pada ruangan <i>blast freezer</i> dan <i>cold storage</i>	X					
<b>II. Pengujian Laboratorium</b>						
25. Tidak ada Program pengujian laboratorium terhadap produk akhir		X				
26. Tidak ada program monitoring efektifitas		X				

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
program sanitasi						
27. Tidak dilakukan dokumentasi terhadap hasil pengujian laboratorium	X					

Keterangan: MN = Penyimpangan Minor  
MY = Penyimpangan Mayor  
SR = Penyimpangan Serious  
KT = Penyimpangan Kritis  
OK = Tidak ada Penyimpangan

**Unit Usaha Kios Daging**

**1. Bangunan, Fasilitas Sanitasi dan Higiene**

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
<b>I. Lokasi dan Lingkungan</b>						
1. Lokasi unit usaha tidak sesuai dengan alamat yang tercantum pada perijinan				X		
2. Penyimpanan dan penanganan sampah, limbah dan peralatan tidak baik		X				
3. Tidak berada pada tempat yang khusus digunakan untuk menjual daging			X			
4. Kios daging babi tidak terpisah secara fisik dari kios daging yang lain				X		
5. Saluran air/selokan sekitar kios tidak lancar		X				
<b>II. Konstruksi Bangunan Utama</b>						
6. bangunan tidak bersifat permanen			X			
7. Langit-langit tidak terawat dan dalam kondisi kotor		X				
8. Dinding						
8.1 Dinding setinggi kurang dari 2 meter tidak terbuat dari bahan yang tidak kedap air		X				
8.2 Tidak mudah dibersihkan dan didisinfeksi		X				
9. Lantai tidak terawat dan dalam kondisi kotor		X				
<b>III. Penerangan</b>						
10. Penerangan tidak		X				

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
cukup (intensitas cahaya kurang dari 220 luks)						
11. Lampu tidak berpelindung			X			
<b>IV. Display Daging</b>						
12. Tidak menggunakan display daging segar yang berpendingin ( <i>air conditioner</i> )		X				
13. Daging segar dijajakan di atas meja yang tidak kedap air atau di atas wadah yang kotor				X		
14. Tidak menggunakan <i>freezer</i> untuk menyimpan daging beku		X				
15. Daging segar digantung pada alat penggantung yang kotor, berkarat, dan tidak terawat			X			
<b>V. Pisau dan Talenan</b>						
16. Pisau yang digunakan tidak terbuat dari bahan yang anti karat dan tidak terawat			X			
17. Talenan terbuat dari bahan yang memiliki pori (kayu)			X			
18. Tidak pernah dilakukan pembersihan terhadap pisau dan talenan yang digunakan			X			
<b>VI. Fasilitas Cuci Tangan</b>						
19. Tidak tersedia fasilitas cuci tangan di area kios daging			X			
20. Fasilitas cuci tangan tidak berfungsi			X			
<b>VII. Fasilitas air</b>						
21. Tidak tersedia pasokan air bersih yang cukup			X			

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
<b>VIII. Pengendalian Serangga dan Rodensia</b>						
22. Tidak ada control / perangkap untuk mencegah serangga, tikus/rhodensia dan binatang pengganggu lainnya di lingkungan kios daging		X				

## 2. Higiene Personal

<b>ASPEK YANG DINILAI</b>	<b>MN</b>	<b>MY</b>	<b>SR</b>	<b>KT</b>	<b>OK</b>	<b>KETERANGAN/ TANGGAL PERBAIKAN</b>
23. Pedagang kondisi tidak sehat			X			
24. Perilaku karyawan tidak mencegah terjadinya kontaminasi silang (makan, meludah, merokok di ruang proses)			X			
25. Pedagang mengenakan pakaian atau celemek yang tidak bersih		X				

Keterangan: MN = Penyimpangan Minor  
 MY = Penyimpangan Mayor  
 SR = Penyimpangan Serious  
 KT = Penyimpangan Kritis  
 OK = Tidak ada Penyimpangan

WALIKOTA SURAKARTA,  
 ttd

FX. HADI RUDYATMO