



LEMBARAN DAERAH

PROPINSI DAERAH TINGKAT I BALI

NOMOR 73

TAHUN 1984

SERI D

NOMOR 73

PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I BALI
NOMOR 04 TAHUN 1983

TENTANG

RUMAH MAKAN

DENGAN RAKHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

GUBERNUR KEPALA DAERAH TINGKAT I BALI,

- Menimbang :
- a. bahwa urusan Rumah Makan adalah merupakan salah satu urusan Pemerintahan dalam bidang Kepariwisata yang telah diserahkan oleh Pemerintah kepada Daerah Tingkat I sebagaimana diatur dalam P P No. 24 Tahun 1979 jo Keputusan Bersama Menteri Perhubungan dan Menteri Dalam Negeri Nomor KM 292, Hk. 205/Phb-79 ;
Nomor 208 Tahun 1979 ;
 - b. bahwa berhubung dengan itu pembinaan Rumah Makan yang menyangkut perencanaan, pengaturan dan pengawasannya perlu ditetapkan dengan Peraturan Daerah.
- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 12 Drt Tahun 1957 tentang Peraturan Umum Retribusi Daerah (Lembaran Negara RI Nomor 57 Tahun 1957; Tambahan Lembaran Negara RI Nomor 1288) ;
 2. Undang-Undang Nomor 64 Tahun 1958 tentang Pembentukan Daerah-Daerah Tingkat I Bali, Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur (Lembaran Negara RI Nomor 115 Tahun 1958; Tambahan Lembaran Negara RI Nomor 1649) ;
 3. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1960 tentang Pokok-pokok Kesehatan (Lembaran Negara RI Nomor 131 Tahun 1960; Tambahan Lembaran Negara RI Nomor 2068) ;

4. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Higiene untuk usaha-usaha bagi Umum (Lembaran Negara RI Nomor 48 Tahun 1962, Tambahan Lembaran Negara RI Nomor 2475) ;
5. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1966 tentang Higiene (Lembaran Negara RI Nomor 22 Tahun 1966; Tambahan Lembaran Negara RI Nomor 2801) ;
6. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1974 tentang Pokok-pokok Pemerintahan di Daerah (Lembaran Negara RI Nomor 38 Tahun 1974, Tambahan Lembaran Negara RI Nomor 3037) ;
7. Peraturan Pemerintah RI Nomor 24 Tahun 1979 tentang Penyerahan Sebagian Urusan Pemerintahan dalam bidang Kepariwisata-an kepada Daerah Tingkat I (Lembaran Negara RI Nomor 34 Tahun 1979, Tambahan Lembaran Negara RI Nomor 3144) ;
8. Keputusan Bersama Menteri Perhubungan dan Menteri Dalam Negeri Nomor KM.292/HK.205/Phb-79 tentang Ketentuan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 1979 tentang penyerahan sebagian urusan Pemerintahan dalam bidang Kepariwisata-an kepada Daerah Tingkat I Bali.

Dengan persetujuan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Bali.

M E M U T U S K A N :

Menetapkan : PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I BALI TENTANG RUMAH MAKAN.

B A B I.

K E T E N T U A N U M U M.

Pasal 1.

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

- a. Pemerintah adalah perangkat Negara Kesatuan Republik Indonesia yang terdiri dari Presiden beserta pembantu-pembantunya ;
- b. Gubernur Kepala Daerah adalah Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Bali ;
- c. Dinas Pariwisata adalah Dinas Pariwisata Propinsi Daerah Tingkat I Bali ;
- d. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Propinsi Daerah Tingkat I Bali ;
- e. Rumah Makan adalah setiap tempat Usaha Komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan minuman untuk Umum di tempat usahanya ;

- f. Makanan adalah segala sesuatu yang dibuat dan dijual sebagai makanan dan minuman bagi konsumen termasuk bahan-bahannya ;
- g. Makanan terbuka adalah makanan yang wadah atau pembungkusnya tidak sempurna ;
- h. Makanan cepat membusuk adalah makanan yang seluruhnya atau sebagian terbuat dari daging, ikan, telur, dan hasil olahannya serta lain-lain makanan, di mana jasadrenik cepat berkembang ;
- i. Higiene dan Sanitasi adalah semua kegiatan dan tindakan yang perlu dilakukan untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan ;
- j. Bangunan Rumah Makan adalah suatu tempat atau ruangan yang dipergunakan untuk melakukan kegiatan menyediakan hidangan dan minuman untuk umum ;
- k. Fasilitas Sanitasi adalah jamban, urinair, kamar mandi, tempat sampah, tempat cuci tangan, saluran dan tempat pembuangan air kotor serta segala kelengkapannya ;
- l. Peralatan adalah segala macam alat yang dipergunakan untuk membuat dan menjual makanan secara langsung atau tidak langsung ;
- m. Karyawan adalah semua orang yang bekerja pada rumah makan ;
- n. Pengusaha adalah pemilik atau penanggung jawab Rumah Makan ;
- o. Pengunjung/tamu rumah makan adalah setiap orang yang berkunjung ke rumah makan yang memesan jasa hidangan dan minuman ;
- p. Penjamah makanan adalah karyawan yang menangani makanan dan peralatan yang bersentuhan dengan makanan ;
- q. Pembuatan dan penjualan adalah semua kegiatan yang dilakukan mulai persiapan pengolahan sampai kegiatan penyajian makanan ;
- r. Pencemaran makanan adalah peristiwa masuknya zat asing ke dalam makanan yang dapat merugikan kesehatan termasuk pengotoran oleh debu, air kotor, binatang serangga, tikus, serta pengotoran oleh manusia dan bau yang tidak sedap atau busuk ;
- s. Perencanaan wilayah adalah perencanaan wilayah Kabupaten Daerah Tingkat II yang bersangkutan ;
- t. Perencanaan kota adalah perencanaan kota Kabupaten Daerah Tingkat II yang bersangkutan.

Pasal 2.

Setiap Pengusaha Rumah Makan diwajibkan agar selalu menjaga ketertarikan, ketertiban, keamanan dan kebersihan/kesehatan rumah makannya.

B A B II.
PERSYARATAN BANGUNAN.

Pasal 3.

Bentuk, susunan, tata ruangan, dekorasi, peralatan dan perlengkapan bangunan harus memenuhi syarat-syarat teknis bangunan rumah makan, higiene dan sanitasi, ketertiban, ketentraman dan secara umum dapat memberikan kenyamanan bagi pengunjung/tamu.

Pasal 4.

- (1) Letak bangunan harus sesuai dengan perencanaan kota atau perencanaan wilayah serta memenuhi syarat-syarat peraturan bangunan ;
- (2) Bangunan harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut :
 - a. ruangan rumah makan harus mempunyai ukuran luas yang memadai, konstruksi yang baik dan mudah dibersihkan ;
 - b. menjamin kesehatan dan kebersihan terhadap penyediaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian dan system pembuangan sisa bahan-bahan yang telah/tidak terpakai ;
 - c. mempunyai ruangan toilet untuk tamu, ruangan untuk menyusun, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan dan minuman serta ruangan pakaian dan toilet untuk karyawan/karyawati ;
 - d. mempunyai cukup perlengkapan pencegah kebakaran yang efektif.

B A B III.
PERSYARATAN PENGUSAHAAN.

Pasal 5.

- (1) Mempunyai pimpinan yang menguasai teknis pengusahaan rumah makan, dan telah berpengalaman dalam bidang ini.
- (2) Pimpinan/pengusaha bertanggung jawab dalam hal terjadinya kecelakaan karena kelalaian teknis terhadap pengunjung/tamu dan diharuskan mengganti kerugian yang diderita pengunjung/tamu.

Pasal 6.

Pimpinan/pengusaha harus secara minimum mempunyai tenaga-tenaga pelaksana untuk pelayanan-pelayanan di Rumah Makan yang berijazah/berpengalaman yang diakui.

B A B IV.

PEMELIHARAAN RUMAH MAKAN.

Pasal 7.

Permukaan bagian dalam dinding, lantai dan langit-langit beserta bagian-bagian atau lapisan-lapisan dari setiap ruangan rumah makan harus dibuat dan dipelihara sedemikian rupa, sehingga mudah dibersihkan dan sejauh mungkin dapat mencegah bersarangnya tikus, serangga, burung dan binatang-binatang lainnya.

Pasal 8.

- (1) Ruang yang dipakai untuk penanganan makanan harus betul-betul terpisah dari ruangan lain yang dipakai untuk tempat tinggal.
- (2) Ruang yang dipergunakan untuk membuat, menyimpan dan menyajikan makanan :
 - a. harus selalu dalam keadaan bersih dan tidak ada tumpukan sampah ;
 - b. harus bebas dari serangga, tikus, burung, anjing, kucing dan binatang-binatang lainnya ;
 - c. harus dilengkapi dengan pencahayaan dan ventilasi yang cukup ;
 - d. tidak boleh dipakai sebagai tempat tidur atau berhubungan langsung dengan ruangan tempat tidur ;
 - e. tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, urinair, kamar mandi dan lain-lain fasilitas sanitasi.
- (3) Ruang makan pada Rumah Makan dilengkapi dengan AC yang berfungsi dengan baik.

Pasal 9.

Tempat pencucian peralatan, kamar mandi, jamban, urinair, tempat cuci tangan harus dilengkapi dengan pencahayaan dan ventilasi yang cukup.

Pasal 10.

Bilamana ventilasi alam tidak mencukupi, maka untuk pasal 8 ayat (2) huruf c dan pasal 9 dapat dipakai ventilasi buatan sehingga dapat menjamin peredaran udara dengan baik.

Pasal 11.

Semua macam pestisida dan bahan beracun lainnya harus memakai label yang terang dan bilamana tidak dipergunakan harus disimpan

dalam lemari khusus dan dikunci.

Pasal 12.

Air yang dipakai untuk minum, pengolahan makanan dan pencucian harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan memenuhi syarat kualitas air minum sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 13.

Rumah Makan harus dilengkapi dengan sistem saluran pembuangan air kotor yang memenuhi syarat, berfungsi dengan baik terpelihara kebersihannya.

Pasal 14.

Rumah Makan harus dilengkapi dengan bak pengumpulan sampah yang cukup jumlahnya, dibuat dari bahan kedap air, mudah dibersihkan, tertutup, selalu diangkat dan dibuang secara berkala dan terus-menerus serta tidak ditempatkan di mana makanan diolah, disimpan dan disajikan.

B A B V.

FASILITAS KARYAWAN.

Pasal 15.

- (1) Rumah Makan supaya dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan yang memenuhi persyaratan :
 - a. jumlahnya cukup sesuai dengan kebutuhan karyawan yang menangani makanan ;
 - b. dilengkapi dengan :
 1. air panas ;
 2. air dingin ;
 3. sabun atau detergent ;
 4. sikat kuku dan
 5. alat pengering yang selalu bersih.
 - c. ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh setiap penjamah makanan ;
 - d. berfungsi dengan baik ;
 - e. tidak boleh dipergunakan untuk keperluan lain ;
 - f. terpelihara kebersihannya dan
 - g. mempunyai fasilitas saluran dan tempat pembuangan air kotor.
- (2) Sekurang-kurangnya pada rumah makan harus disediakan bak cuci tangan yang dipasang dekat jamban atau urinair dan tersedia fasilitas saluran dan pembuangan air kotor.

Pasal 16.

Rumah Makan harus dilengkapi dengan jamban dan urinair dengan persyaratan :

- a. jumlahnya cukup sesuai dengan kebutuhan karyawan yang menangani makanan ;
- b. dilengkapi dengan :
 1. persediaan air dan atau kertas pembersih (toilet paper) yang cukup ;
 2. bak cuci tangan, sekurang-kurangnya disediakan sebuah di dekat jamban atau urinair ;
- c. ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh semua penjamah makanan ;
- d. berfungsi dengan baik ;
- e. selalu dalam keadaan bersih dan terpelihara ;
- f. tidak menimbulkan bau ;
- g. bilamana jamban atau urinair berada dalam satu ruangan, maka lantai ruangan harus selalu bersih dan terpelihara ;
- h. tidak berhubungan langsung dengan tempat pembuatan, penyimpanan dan penyajian makanan ;
- i. harus dipasang tulisan atau gambar yang berisi anjuran atau peringatan untuk mencuci tangan sehabis dari jamban atau urinair pada tempat-tempat yang mudah dilihat di dekat jamban atau urinair.

Pasal 17.

- (1) Rumah Makan harus dilengkapi dengan tempat untuk menyimpan pakaian dan barang-barang milik pribadi para karyawan yang tidak dipakai selama jam kerja.
- (2) Pakaian dan barang-barang milik pribadi para karyawan tidak boleh disimpan di tempat lain selain di tempat yang telah ditentukan.

Pasal 18.

- (1) Rumah Makan harus dilengkapi dengan perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) yang sekurang-kurangnya terdiri dari : perban, plaster, kapas, obat-obatan antiseptik dan gunting.
- (2) Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) diletakkan di tempat yang mudah dicapai oleh karyawan dan diberi tanda-tanda yang jelas.

B A B VI.
FASILITAS KONSUMEN.

Pasal 19.

Rumah Makan harus dilengkapi dengan jamban dan urinair untuk konsumen yang memenuhi persyaratan :

- a. jumlahnya cukup sesuai dengan kebutuhan konsumen ;
- b. dilengkapi dengan persediaan air yang cukup dan kertas pembersih (toilet paper) ;
- c. letaknya terpisah dari jamban dan urinair untuk karyawan ;
- d. jamban dan urinair untuk konsumen pria dan untuk konsumen wanita harus terpisah ;
- e. harus selalu dalam keadaan bersih dan terpelihara serta tidak menimbulkan bau yang tidak sedap atau busuk ;
- f. tidak berhubungan langsung dengan ruangan tempat pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan ;
- g. berfungsi dengan baik.

Pasal 20.

Rumah Makan harus dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan untuk konsumen yang memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. jumlahnya cukup sesuai dengan kebutuhan konsumen ;
- b. tersedia fasilitas saluran dan pembuangan air kotor ;
- c. dilengkapi dengan air yang cukup, sabun atau detergent dan alat-alat pengering yang bersih.

B A B VII.

M A K A N A N.

Pasal 21.

- (1) Makanan harus selalu terlindung dari pencemaran.
- (2) Semua orang yang berhubungan dalam penanganan makanan harus selalu berusaha mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan.
- (3) Bahan makanan yang dilarang dipejual-belikan atau tidak sah tidak boleh dipergunakan untuk membuat makanan.
- (4) Semua bahan tambahan yang dipergunakan dalam pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 22.

Makanan yang sudah dimasak :

- a. harus terpisah dari bahan makanan atau makanan yang dimakan mentah yang dapat menimbulkan bahaya pencemaran terhadap makanan yang sudah masak ;
- b. tidak boleh bersentuhan dengan peralatan yang tidak bersih.

Pasal 23.

Setiap penjamah makanan harus mencuci tangan sebelum menangani makanan.

Pasal 24.

Semua jenis makanan yang cepat busuk tidak boleh disimpan pada temperatur antara 10°C (50°F) sampai dengan 65,5°C (150°F).

Pasal 25.

Buah-buahan dan sayur-sayuran mentah harus dicuci dengan air yang bersih sebelum diolah atau dihidangkan.

Pasal 26.

Semua es yang dipakai harus dibuat dari air yang memenuhi syarat kualitas air minum sesuai dengan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 27.

Rumah makan tidak boleh menjual atau menyimpan dengan maksud untuk menjual suatu makanan yang tidak lazim sebagai konsumsi manusia dan/atau yang dilarang untuk dijual berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

B A B VIII.

P E R A L A T A N.

Pasal 28.

Konstruksi, bahan, penggunaan Pemeliharaan peralatan harus sedemikian rupa sehingga :

- a. seluruh bagian peralatan mudah dibersihkan ;
- b. dapat mencegah penyerapan zat-zat ke dalamnya ;
- c. dapat mencegah bahaya pengotoran dan pencemaran terhadap makanan.

Pasal 29.

- (1) Peralatan yang dipakai atau bersentuhan dengan makanan harus

segera dicuci setelah dipergunakan dan dipelihara supaya tetap dalam keadaan bersih.

- (2) Peralatan harus ditempatkan atau ditata sedemikian rupa sehingga peralatan tersebut mudah dibersihkan dan tidak menyulitkan usaha pembersihan sekitarnya.
- (3) Peralatan tidak boleh melepaskan unsur atau bahan yang dapat mencemari makanan.

Pasal 30.

- (1) Rumah Makan harus dilengkapi dengan bak-bak pencuci dan kelengkapannya untuk mencuci bahan makanan dan peralatan.
- (2) Bak pencuci dan kelengkapannya :
 - a. jumlah harus cukup ;
 - b. dilengkapi dengan air panas dan dingin dalam jumlah yang cukup ;
 - c. tersedia saluran dan tempat pembuangan air kotor.
- (3) Untuk keperluan pencucian ikan, buah-buahan dan sayur-sayuran bak pencuci dimaksud tidak memerlukan kelengkapan air panas.
- (4) Fasilitas dimaksud dalam ayat (3) tidak boleh dipergunakan untuk keperluan lain.

B A B IX.

K A R Y A W A N.

Pasal 31.

Setiap penjamah makanan atau orang-orang yang mungkin bersentuhan dengan makanan terbuka atau peralatan yang dipakai untuk membuat, menyimpan dan menyajikan makanan :

- a. harus berbadan sehat dan bebas dari bibit penyakit yang dapat menular melalui makanan ;
- b. untuk menentukan dan memastikan keadaan termaktub dalam huruf a, karyawan harus memiliki surat keterangan dari Dinas Kesehatan yang masih berlaku ;
- c. surat keterangan dimaksud dalam huruf b berlaku untuk jangka waktu 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang setelah melalui pemeriksaan tenaga kesehatan atau dokter yang ditunjuk oleh yang berwenang ;
- d. di samping pemeriksaan untuk tujuan sebagai dimaksud dalam huruf c, Dinas Kesehatan dapat pula melakukan pemeriksaan kesehatan terhadap karyawan sewaktu-waktu.

Pasal 32.

Setiap karyawan :

- a. Harus memelihara kebersihannya, terutama bagian-bagian badan yang bersentuhan dengan makanan atau peralatan; mencuci tangan sesegera mungkin sebelum menangani makanan dan sesudah dari jamban atau urinair ;
- b. Pakaian dan perlengkapannya harus bersih selama menangani makanan ;
- c. Sewaktu menyiapkan makanan harus memakai tutup rambut ;
- d. Harus membalut luka yang terbuka dengan pembalut yang tidak tembus air ;
- e. Tidak boleh meludah, batuk, merokok dan lain-lain yang dapat mencemari makanan sewaktu mempersiapkan atau menangani makanan dan sewaktu mencuci peralatan serta sewaktu berada di dalam ruangan di mana ada makanan terbuka.

Pasal 33.

- (1) Penjamah makanan yang diduga menderita atau mengandung bibit penyakit menular atau penyakit infeksi yang dapat ditularkan melalui makanan, dilarang bekerja pada Rumah Makan. Pengusaha harus membebaskan karyawan yang bersangkutan dari pekerjaan sebagai penjamah makanan.
- (2) Apabila seorang karyawan merasa menderita atau mengandung bibit penyakit menular atau penyakit infeksi yang dapat ditularkan melalui makanan, harus segera memberitahukan kepada pengusaha.
- (3) Apabila Pengusaha mengetahui karyawannya menderita atau mengandung bibit penyakit menular atau penyakit infeksi yang dapat ditularkan melalui makanan, Pengusaha harus segera melaporkan kepada Dinas Kesehatan.
- (4) Pengusaha harus memeriksakan kesehatan Karyawannya sekali enam bulan pada Dinas Kesehatan dan wajib memiliki Surat Keterangan Kesehatan dari Dinas Kesehatan.

B A B X.

PERIJINAN DAN KLAS RUMAH MAKAN.

Pasal 34.

Setiap rumah makan diwajibkan untuk memperoleh ijin usaha dari Gubernur Kepala Daerah.

Pasal 35.

Untuk memperoleh ijin usaha dimaksud pasal 34, Pemohon/Pengusaha harus mengajukan permohonan kepada Gubernur Kepala Daerah melalui Dinas Pariwisata sesuai dengan bentuk yang ditetapkan; dan dilampiri dengan :

- a. Gambar pra rencana Rumah Makan ;
- b. Ijin bangunan ;
- c. Ijin tempat usaha.

Pasal 36.

- (1) Dalam ijin usaha dimaksud pasal 34 harus dicantumkan predikat klas Rumah Makan.
- (2) Rumah makan terbagi atas empat golongan klas :
 - a. Klas A ;
 - b. Klas B ;
 - c. Klas C ;
 - d. Klas D ;
- (3) Untuk memperoleh predikat klas A, B, C, dan D, suatu Rumah Makan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a. Klas A harus memenuhi persyaratan dalam pasal 3 sampai dengan pasal 33 ;
 - b. Klas B, harus memenuhi persyaratan dalam pasal 3 sampai dengan pasal 33, kecuali pasal 8 ayat (3), pasal 10, pasal 15 ayat (1) huruf b ;
 - c. Klas C harus memenuhi persyaratan dalam pasal 3 sampai dengan pasal 33 kecuali pasal 8 ayat (1) dan (3), pasal 10, pasal 15 ayat (1) huruf b dan ayat (2), pasal 19, pasal 29 ayat (2) dan pasal 30 ayat (2) huruf c ;
 - d. Klas D harus memenuhi persyaratan dalam pasal 3 sampai dengan pasal 33, kecuali pasal 8 ayat (1), ayat (2) huruf d dan ayat (3), pasal 10, pasal 15 ayat (1) huruf b dan ayat (2), pasal 16, pasal 17, pasal 19, pasal 20, pasal 29 ayat (2) dan Pasal 30.
- (4) Ijin Usaha berlaku untuk 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui.
- (5) Untuk memperbaharui ijin usaha, yang bersangkutan harus mengajukan permohonan kepada Gubernur Kepala Daerah paling lambat tiga bulan sebelum berakhir masa berlakunya, ijin usaha dimaksud pasal 34.

Pasal 37.

- (1) Rumah Makan sebagai dimaksud pasal 34, yang diberikan ijin usaha dikenakan pungutan sebesar :
 - a. Kelas A : Rp. 75.000,00
 - b. Kelas B : Rp. 60.000,00
 - c. Kelas C : Rp. 45.000,00
 - d. Kelas D : Rp. 30.000,00
- (2) Pungutan dimaksud dalam pasal 37 ayat (1) pasal ini, dibayar lunas selambat-lambatnya pada saat ijin usaha diterimakan kepada pengusaha dan harus disetorkan ke Kas Daerah.

B A B XI.

TARIP J A S A.

Pasal 38.

- (1) Tarip-tarip jasa rumah makan terdiri dari :
 - a. tarip makanan ;
 - b. tarip minuman.
- (2) Tarip-tarip dimaksud ayat (1) pasal ini, harus dicantumkan dalam suatu daftar tarip yang sewaktu-waktu dapat dilihat oleh para pengunjung/tamu.

B A B XII.

LARANGAN-LARANGAN DAN KEWAJIBAN.

Pasal 39.

- (1) Untuk menjaga ketertiban umum dan kebersihan, pengusaha rumah makan dilarang untuk :
 - a. menerima tamu yang sudah dalam keadaan mabuk ;
 - b. menyajikan minuman yang tidak semestinya dalam teknik pengaturan minuman.
- (2) Pimpinan/Pengusaha tidak diperkenankan menerima tamu/pengunjung yang berpenyakit menular dan atau mempekerjakan karyawan yang mempunyai penyakit menular, penyakit kulit atau jenis penyakit lainnya yang ditetapkan oleh Dinas Kesehatan, dan mempunyai cacat badaniah/rokhaniah, yang dapat mengganggu selera pengunjung/tamu.

Pasal 40.

- (1) Pimpinan pengusaha harus menyelenggarakan pengawasan kebersihan dan kesehatan lingkungan sesuai dengan syarat hygiene dan sanitasi yang ditentukan oleh Dinas Kesehatan.
- (2) Pimpinan/Pengusaha harus memeriksakan kesehatan/kebersihan karyawannya dan kesehatan/kebersihan lingkungannya enam bulan sekali pada Dinas Kesehatan serta wajib memiliki surat keterangan kesehatan sesuai dengan yang ditetapkan oleh Dinas Kesehatan ;
- (3) Pimpinan/Pengusaha berkewajiban menyediakan air yang bebas dari kuman dan bersih ;
- (4) Pimpinan/Pengusaha dapat menolak pengunjung/tamu yang menderita atau dapat diduga menderita penyakit yang membahayakan baik bagi pengunjung/tamu itu sendiri, karyawan ataupun tamu-tamu lainnya.

B A B XIII.

TINDAKAN PENERTIBAN.

Pasal 41.

- (1) Terhadap pelanggaran-pelanggaran ketentuan termaktub dalam Peraturan Daerah ini dikenakan penertiban-penertiban sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang berlaku, serta dapat dicabut ijin usahanya ;
- (2) Pelaksanaan tindakan penertiban dilakukan oleh Dinas Pariwisata atas nama Gubernur Kepala Daerah ;
- (3) Pembinaan dan pengawasan hygiene dan sanitasi terhadap usaha-usaha rumah makan dilakukan oleh Dinas Kesehatan atas nama Gubernur Kepala Daerah.

B A B XIV.

KETENTUAN PERALIHAN.

Pasal 42.

- (1) Usaha-usaha rumah makan yang belum memenuhi persyaratan-persyaratan termaktub dalam Peraturan Daerah ini, diwajibkan dalam waktu selambat-lambatnya 6 (enam) bulan terhitung sejak berlakunya Peraturan Daerah ini, untuk menyesuaikan dengan ketentuan-ketentuan yang termaktub di dalam Peraturan Daerah ini ;

- (2) Usaha rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan ayat (1) pasal ini, dilarang beroperasi/ditutup.

B A B XV.

KETENTUAN PENUTUP.

Pasal 43.

Hal-hal yang belum diatur dalam Peraturan Daerah ini, akan diatur lebih lanjut oleh Gubernur Kepala Daerah sepanjang mengenai pelaksanaannya.

Pasal 44.

Peraturan Daerah ini berlaku pada tanggal diundangkan dalam Lembaran Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Bali.

Denpasar, 18 Oktober 1983.

DEWAN PERWAKILAN RAKYAT
DAERAH PROPINSI DAERAH
TINGKAT I BALI

GUBERNUR KEPALA DAERAH TINGKAT I
BALI,

K E T U A.

ttd.

I GUSTI PUTU RAKA, SH.

ttd.

M A N T R A.

NIP. 130095383.

Disahkan Menteri Dalam Negeri dengan Surat Keputusan
Nomor : 511.361 - 540 tanggal : 25 Juli 1984

Diundangkan dalam Lembaran Daerah
Propinsi Daerah Tingkat I Bali Nomor 73
pada tanggal 5 September Tahun 1984
Seri D Nomor 73.

Sekretaris Wilayah/Daerah Tingkat I Bali,

ttd.

Drs. SEMBAH SUBHAKTI.

NIP. 010023939.

P E N J E L A S A N
A T A S
PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I BALI
NOMOR : 04 TAHUN 1983
T E N T A N G
R U M A H - M A K A N .

I. U M U M .

Sejak berlakunya Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 1979, tanggal 13 Agustus 1979, maka urusan Rumah Makan menjadi urusan Daerah Tingkat I. Penyerahan urusan Rumah Makan sebagai urusan Daerah adalah segi pembinaannya yang menyangkut perencanaan, pengaturan dan pengawasan.

Salah satu hal yang perlu dalam pembinaan Rumah Makan adalah hygiene dan sanitasinya : karena kebersihan makanan sangat ditentukan oleh hygiene dan sanitasi tempat pembuatan dan penjualan makanan.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok untuk hidup sehat dan oleh karenanya makanan haruslah dari jenis yang tepat, mutu yang baik, jumlah yang cukup dan yang lebih penting lagi ialah makanan harus aman, tetap terjaga dan terpelihara dari segala macam pencemaran untuk melindungi konsumen.

Oleh karena itu pengawasan dilakukan mulai dari pengolahan, pendistribusian sampai kepada penyajian.

Dengan menjaga dan memelihara kebersihan makanan memberikan pula citra yang baik bagi kepariwisataan sebagai salah satu sumber penghasil devisa yang penting bagi Negara yang masih bisa dikembangkan.

Di dalam membina Rumah Makan maka diadakan pengaturan sebagai berikut :

1. Untuk melakukan kegiatannya Rumah Makan harus ada ijin usaha dari Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Bali.

Tindakan ini merupakan usaha yang bersifat preventif.

Juga tindakan ini tidak mengurangi kewajiban Pengusaha Rumah Makan untuk memenuhi kewajiban memperoleh ijin-ijin berdasarkan peraturan perundangan lainnya seperti ijin Tempat Usaha dan ijin bangunan dari Bupati Kepala Daerah Tingkat II yang bersangkutan.

Di samping tindakan yang bersifat preventif, maka dilakukan pula tindakan repressif yaitu berupa kegiatan pemeriksaan terhadap Rumah Makan baik yang telah memperoleh ijin usaha maupun yang tanpa ijin usaha terhadap kemungkinan-kemungkinan pelanggaran atau tidak dipenuhinya, ketentuan-ketentuan Peraturan Daerah ini.

2. Rumah Makan diharuskan memenuhi persyaratan-persyaratan tertentu yang meliputi :

- a. persyaratan bangunan ;
- b. persyaratan perusahaan ;
- c. pemeliharaan rumah makan ;
- d. fasilitas konsumen ;
- e. persyaratan makanan ;
- f. persyaratan peralatan ;
- g. persyaratan karyawan.

Berdasarkan keadaan dan kemampuan Rumah Makan, maka Rumah Makan diklasifikasikan dalam klas A, B, C dan D sesuai dengan persyaratan-persyaratan yang dapat dipenuhi.

Ketentuan-klasifikasi bagi Rumah Makan dimaksudkan untuk mempermudah pengawasan dan pembinaannya dengan tidak menutup kemungkinan bagi pengusaha untuk mencapai dan mendapatkan klas yang lebih baik.

II. PASAL DEMI PASAL.

Pasal 1 cukup jelas.

Pasal 2 cukup jelas.

Pasal 3 cukup jelas.

Pasal 4 cukup jelas.

Pasal 5 cukup jelas.

Pasal 6 cukup jelas.

Pasal 7 cukup jelas.

Pasal 8 cukup jelas.

Pasal 9 cukup jelas.

Pasal 10 cukup jelas.

Pasal 11 cukup jelas.

Pasal 12 cukup jelas.

Pasal 13 cukup jelas.

Pasal 14 cukup jelas.

Pasal 15 cukup jelas.

Pasal 16 cukup jelas.

Pasal 17 cukup jelas.

Pasal 18 cukup jelas.

Pasal 19 cukup jelas.

Pasal 20 cukup jelas.

Pasal 21 cukup jelas.

Pasal 22 cukup jelas.

Pasal 23 cukup jelas.

Pasal 24 cukup jelas.

Pasal 25 cukup jelas.

Pasal 26 cukup jelas.

Pasal 27 cukup jelas.

Pasal 28 cukup jelas.

Pasal 29 cukup jelas.

Pasal 30 cukup jelas.

Pasal 31 cukup jelas.

pasal 32 cukup jelas.

Pasal 33 cukup jelas.

Pasal 34 cukup jelas.

Pasal 35 cukup jelas.

Pasal 36 cukup jelas.

Pasal 37 cukup jelas.

Pasal 38 cukup jelas.

Pasal 39 cukup jelas.

Pasal 40 cukup jelas.

Pasal 41.

Terhadap pelanggaran-pelanggaran termaktub dalam Peraturan Daerah ini sebelum dilakukan pencabutan ijin usahanya terlebih dahulu diberikan peringatan-peringatan tertulis.

Pasal 42 cukup jelas.

Pasal 43 cukup jelas.

Pasal 44 cukup jelas.