



PERATURAN BADAN GIZI NASIONAL REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 4 TAHUN 2026
TENTANG
SISTEM PENJAMINAN KEAMANAN PANGAN DAN MUTU PANGAN
DI LINGKUNGAN BADAN GIZI NASIONAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN GIZI NASIONAL REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk menjaga pangan tetap aman, higiene, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, serta mengendalikan risiko kejadian keracunan makanan Program Makan Bergizi Gratis dan mencegah terjadinya cemaran biologis, kimia, dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia, perlu mengatur mengenai sistem penjaminan keamanan pangan dan mutu pangan;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan untuk melaksanakan ketentuan Pasal 23 Peraturan Presiden Nomor 115 Tahun 2025 tentang Tata Kelola Penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis, perlu menetapkan Peraturan Badan Gizi Nasional tentang Sistem Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan di Lingkungan Badan Gizi Nasional;
- Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2026 Nomor 2, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 7154);
2. Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 173);
3. Peraturan Presiden Nomor 115 Tahun 2025 tentang Tata Kelola Penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2025 Nomor 183);

4. Peraturan Badan Gizi Nasional Nomor 1 Tahun 2024 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Gizi Nasional (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 625);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN GIZI NASIONAL TENTANG SISTEM PENJAMINAN KEAMANAN PANGAN DAN MUTU PANGAN DI LINGKUNGAN BADAN GIZI NASIONAL.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
2. 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 serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
3. Mutu Pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan Gizi Pangan.
4. Sistem Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan adalah kebijakan, prosedur, dan praktik terpadu untuk memastikan produk Pangan aman dikonsumsi, berkualitas, dan memenuhi standar sepanjang rantai pasok Pangan dalam Program Makan Bergizi Gratis yang berfokus pada pencegahan bahaya dan manajemen risiko untuk mencegah penyakit bawaan makanan dan menjaga Keamanan Pangan.
5. Program Makan Bergizi Gratis yang selanjutnya disebut Program MBG adalah program prioritas nasional yang diselenggarakan oleh pemerintah dalam bentuk pemberian makanan bergizi secara gratis yang tepat sasaran dan bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui peningkatan status gizi kepada kelompok sasaran.

6. Kejadian Keracunan Makanan adalah kejadian dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi Pangan dalam Program MBG berdasarkan analisis epidemiologi Pangan terbukti sebagai sumber keracunan.
7. Uji Organoleptik adalah pemeriksaan Pangan olahan siap saji dengan menggunakan panca indera.
8. Sertifikasi adalah rangkaian kegiatan penilaian kesesuaian yang berkaitan dengan pemberian jaminan tertulis bahwa barang, jasa, sistem, proses, atau personal telah memenuhi standar dan/atau regulasi.
9. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang selanjutnya disingkat SLHS adalah bukti tertulis keamanan Pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan Pangan olahan siap saji.
10. Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi yang selanjutnya disingkat SPPG adalah unit organisasi nonstruktural yang berada di bawah dan bertanggungjawab kepada Kepala Kantor Pemenuhan Gizi dan bertugas melaksanakan sebagian dan/atau seluruh tugas layanan penyediaan dan distribusi makanan bergizi.
11. Kantor Pelayanan Pemenuhan Gizi yang selanjutnya disingkat KPPG adalah unit pelaksana teknis di lingkungan BGN yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Deputi Bidang Penyediaan dan Penyaluran.
12. Badan Gizi Nasional yang selanjutnya disingkat BGN adalah lembaga pemerintah yang dibentuk oleh Presiden untuk melaksanakan tugas pemenuhan gizi nasional.
13. Kepala Badan Gizi Nasional yang selanjutnya disebut Kepala adalah unsur Pimpinan BGN yang bertanggung jawab atas pelaksanaan tugas dan fungsi BGN.

BAB II SISTEM PENJAMINAN KEAMANAN PANGAN DAN MUTU PANGAN DI SETIAP RANTAI PASOK PANGAN

Pasal 2

- (1) Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan dilaksanakan di setiap rantai pasok Pangan Program MBG.
- (2) Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui penerapan Sistem Penjaminan Keamanan Pangan Dan Mutu Pangan.
- (3) Penerapan Sistem Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dibuktikan dengan penilaian penerapan Sistem Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan.

- (4) Sistem Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan melalui:
 - a. penerapan higiene dan sanitasi; dan
 - b. pengendalian bahaya risiko,di setiap rantai pasok Pangan Program MBG.

Pasal 3

Rantai pasok Pangan Program MBG meliputi:

- a. pengadaan/penyediaan/pemilihan dan penerimaan bahan baku Pangan, bahan tambahan Pangan, bahan penolong, Pangan olahan terkemas, dan wadah Pangan olahan siap saji;
- b. penanganan dan penyimpanan bahan baku Pangan, bahan tambahan Pangan, bahan penolong, Pangan olahan terkemas, dan wadah Pangan olahan siap saji;
- c. persiapan dan pengolahan/pemasakan Pangan;
- d. penyimpanan sampel Pangan olahan siap saji;
- e. pemorsian Pangan olahan siap saji dalam wadah Pangan olahan siap saji;
- f. pengangkutan dan pengiriman Pangan olahan siap saji; dan
- g. penerimaan Pangan olahan siap saji oleh kelompok sasaran, penyajian Pangan olahan siap saji, dan penanganan kontaminasi fisik dan biologis.

Pasal 4

- (1) Pengadaan/penyediaan/pemilihan dan penerimaan bahan baku Pangan, bahan tambahan Pangan, bahan penolong, Pangan olahan terkemas, dan wadah Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a dilakukan untuk memastikan semua bahan yang diterima:
 - a. dalam kondisi aman dan bebas dari potensi bahaya cemaran biologis, kimia, dan/atau fisik; dan
 - b. memenuhi standar Keamanan Pangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Dalam penerimaan bahan baku Pangan, bahan tambahan Pangan, bahan penolong, Pangan olahan terkemas, dan wadah Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1), SPPG melakukan pemeriksaan Keamanan Pangan berbasis risiko.
- (3) Pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dilakukan melalui:
 - a. verifikasi dokumen;
 - b. pemeriksaan informasi pada label;
 - c. pemeriksaan organoleptik;
 - d. pemeriksaan suhu;
 - e. pengujian cepat; dan/atau
 - f. pemeriksaan higiene dan rantai dingin dalam pengangkutan.
- (4) Pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) disesuaikan dengan jenis bahan baku Pangan, bahan tambahan Pangan, bahan penolong, Pangan olahan terkemas, dan wadah Pangan olahan siap saji.

Pasal 5

- (1) Penanganan dan penyimpanan bahan baku Pangan, bahan tambahan Pangan, bahan penolong, Pangan olahan terkemas, dan wadah Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf b dilakukan untuk mencegah kerusakan yang dapat membahayakan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan.
- (2) Penanganan dan penyimpanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menggunakan prinsip *First In First Out* (FIFO) atau *First Expired First Out* (FEFO).
- (3) Penanganan dan penyimpanan bahan baku Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sesuai dengan jenis bahan baku Pangan, bahan tambahan Pangan, bahan penolong, Pangan olahan terkemas, dan wadah Pangan olahan siap saji.

Pasal 6

- (1) Persiapan dan pengolahan/pemasakan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf c dilakukan untuk mempertahankan kandungan gizi Pangan dan mencegah pertumbuhan bakteri.
- (2) Mempertahankan kandungan gizi Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui upaya pengendalian bahan baku Pangan, metode pengolahan, waktu, dan suhu.
- (3) Mencegah pertumbuhan bakteri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui upaya pengendalian bahan baku Pangan, metode pengolahan, waktu, dan suhu pengolahan, serta higiene sanitasi.

Pasal 7

- (1) Penyimpanan sampel Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf d dilakukan untuk pemeriksaan apabila terjadi Kejadian Keracunan Makanan
- (2) Sampel Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu di bawah 5 (lima) derajat celsius dan dalam jangka waktu 2 (dua) kali 24 (dua puluh empat) jam.

Pasal 8

- (1) Pemorsian Pangan olahan siap saji dalam wadah Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf e dilakukan untuk:
 - a. pemenuhan angka kecukupan gizi sesuai kelompok sasaran untuk sekali makan; dan
 - b. Keamanan Pangan dan Mutu Pangan tetap terjaga.
- (2) Pemorsian Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan memperhatikan higiene sanitasi Pangan, wadah Pangan olahan siap saji, dan penjamah Pangan.
- (3) Wadah Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diberikan:
 - a. penanda waktu aman untuk dikonsumsi; dan

- b. penanda kekhasan makanan bagi kelompok sasaran yang memiliki alergi, intoleransi, dan/atau fobia Pangan.
- (4) Waktu aman untuk dikonsumsi sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf a paling lama 4 (empat) jam terhitung sejak matang.
- (5) Pemorsian Pangan olahan siap saji harus dalam wadah Pangan olahan siap saji tertutup, tara Pangan (*food grade*), dan sesuai dengan standar nasional Indonesia.

Pasal 9

- (1) Pengangkutan dan pengiriman Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf f dilakukan dengan memastikan Keamanan Pangan, hygiene, kelaikan transportasi, dan ketepatan waktu.
- (2) Sarana pengangkutan dan pengiriman Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus menggunakan sarana yang dikhususkan untuk pengangkutan Pangan olahan siap saji.
- (3) Dalam melaksanakan pengangkutan dan pengiriman Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1), pengemudi harus memiliki Surat Izin Mengemudi serta dalam kondisi sehat dan bugar.
- (4) Sarana pengangkutan dan pengiriman Pangan olahan siap saji harus dilakukan pembersihan setiap hari terutama pada bagian dalam yang berhubungan langsung dengan wadah Pangan olahan siap saji.

Pasal 10

- (1) Penerimaan Pangan olahan siap saji oleh kelompok sasaran, penyajian Pangan olahan siap saji, dan penanganan kontaminasi fisik dan biologis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf g dilakukan dengan memperhatikan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan, hygiene petugas penerima, dan sanitasi lingkungan.
- (2) Penerimaan Pangan olahan siap saji oleh kelompok sasaran, penyajian Pangan olahan siap saji, dan penanganan kontaminasi fisik dan biologis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh petugas penerima disertai dengan bukti serah terima.
- (3) Petugas penerima sebagaimana dimaksud pada ayat (2) merupakan petugas pendistribusian Pangan olahan siap saji di sekolah dan masyarakat.
- (4) Petugas penerima sebagaimana dimaksud pada ayat (3) meliputi:
 - a. tenaga pendidik;
 - b. tenaga kependidikan; dan
 - c. kader pendamping.
- (5) Petugas penerima sebagaimana dimaksud pada ayat (4) melakukan Uji Organoleptik untuk memastikan kondisi mutu dan kelayakan Pangan olahan siap saji tetap terjaga sampai waktu konsumsi.

- (6) Selain Uji Organoleptik sebagaimana dimaksud pada ayat (5) petugas penerima memastikan keutuhan menu, kebersihan, kelayakan kemasan dan kesesuaian jumlah porsi.

Pasal 11

- (1) Dalam hal Uji Organoleptik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (5):
 - a. menunjukkan adanya kontaminasi fisik yang berdasarkan standar keamanan Pangan, dinyatakan berbahaya atau berpotensi membahayakan kesehatan, petugas penerima menghentikan pendistribusian Pangan olahan siap saji.
 - b. menunjukkan hasil adanya kontaminasi fisik yang berdasarkan hasil Uji Organoleptik dan mengacu pada standar keamanan Pangan, dinilai tidak berpotensi membahayakan kesehatan dan mudah dikenali secara visual, petugas penerima melakukan perluasan Uji Organoleptik secara acak.
- (2) Dalam hal hasil perluasan Uji Organoleptik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b:
 - a. menunjukkan terdapat kontaminasi pada sampel lain, petugas penerima menghentikan pendistribusian; dan/atau
 - b. menunjukkan tidak terdapat kontaminasi pada sampel lain, petugas penerima melanjutkan pendistribusian dan hanya menarik Pangan olahan siap saji yang terkontaminasi.

Pasal 12

Dalam hal Uji Organoleptik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (5) menunjukkan indikasi kontaminasi biologis, petugas penerima menghentikan pendistribusian.

Pasal 13

- (1) Dalam hal terjadi kontaminasi Pangan olahan siap saji sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 dan Pasal 12, petugas penerima melaporkan kepada Kepala SPPG.
- (2) Berdasarkan laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Kepala SPPG melakukan pemeriksaan Pangan olahan siap saji di lokasi kelompok sasaran yang berbeda.
- (3) Dalam hal hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditemukan kontaminasi, Kepala SPPG melakukan:
 - a. penarikan seluruh Pangan olahan siap saji yang telah didistribusikan kepada kelompok sasaran; dan/atau
 - b. menginformasikan kepada pusat kesehatan masyarakat.

- (4) Dalam hal hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tidak ditemukan kontaminasi, Kepala SPPG melanjutkan distribusi Pangan olahan siap saji di lokasi kelompok sasaran dan melakukan penarikan Pangan olahan siap saji di lokasi kelompok sasaran yang terkontaminasi.
- (5) Penarikan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilakukan untuk:
 - a. menyimpan sampel Pangan olahan siap saji yang terkontaminasi; dan
 - b. pemeriksaan penyebab terjadinya kontaminasi Pangan olahan siap saji dan apabila diperlukan dilakukan analisis laboratorium.
- (6) Kepala SPPG menyampaikan laporan hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) kepada Kepala KPPG.
- (7) Berdasarkan laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (6) Kepala KPPG melakukan evaluasi terhadap penyediaan, pengolahan, dan pendistribusian Pangan olahan siap saji untuk mencegah terjadinya kembali kejadian kontaminasi Pangan olahan siap saji.

Pasal 14

Petunjuk teknis Sistem Keamanan Pangan dan Mutu Pangan ditetapkan dengan Keputusan Kepala.

BAB III

PENILAIAN PENERAPAN SISTEM PENJAMINAN KEAMANAN PANGAN DAN MUTU PANGAN

Bagian Kesatu Umum

Pasal 15

- (1) Penilaian penerapan Sistem Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan dilaksanakan untuk memastikan seluruh proses produksi dan distribusi Pangan di SPPG dilakukan secara aman dan hygiene dengan memenuhi persyaratan kesehatan.
- (2) Penilaian penerapan Sistem Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui Sertifikasi Keamanan Pangan.

Pasal 16

- (1) Setiap SPPG wajib memiliki Sertifikat Keamanan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 ayat (2) berupa SLHS.
- (2) SLHS sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh berdasarkan permohonan yang diajukan oleh SPPG.
- (3) SPPG sebagaimana dimaksud pada ayat (2) mengajukan permohonan secara tertulis paling lama 3 (tiga) hari kerja terhitung sejak SPPG beroperasi.

- (4) SPPG yang telah mengajukan permohonan dan belum mendapatkan SLHS, harus memenuhi ketentuan:
 - a. SPPG harus memiliki sertifikat kursus Keamanan Pangan siap saji bagi penjamah Pangan dan melakukan pemeriksaan sampel Pangan; dan
 - b. SPPG telah dilakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan oleh dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan kabupaten/kota atau pusat kesehatan masyarakat.
- (5) SPPG yang telah memiliki SLHS sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat memiliki sertifikat Keamanan Pangan lainnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (6) SLHS sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus diterbitkan paling lama 3 (tiga) bulan terhitung sejak persyaratan SLHS dinyatakan lengkap.

Pasal 17

SLHS sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1) diterbitkan oleh:

- a. dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan kabupaten/kota; atau
- b. dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang penanaman modal dan pelayanan terpadu satu pintu kabupaten/kota.

Bagian Kedua Sertifikasi SLHS

Pasal 18

Sertifikasi SLHS bagi SPPG dilaksanakan berdasarkan ketentuan yang ditetapkan oleh kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan.

Pasal 19

BGN, dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan kabupaten/kota, dan pusat kesehatan masyarakat melakukan pembinaan dan pendampingan teknis pada SPPG dalam Sertifikasi SLHS.

Pasal 20

- (1) Dalam hal terdapat temuan atau pengaduan masyarakat adanya ketidaksesuaian terhadap penerapan standar higiene dan sanitasi yang dilakukan oleh SPPG yang telah memiliki SLHS, dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan kabupaten/kota dapat melakukan evaluasi khusus.
- (2) Evaluasi khusus sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui:
 - a. inspeksi kesehatan lingkungan;
 - b. pengujian laboratorium; dan/atau
 - c. tindakan lainnya sesuai dengan kebutuhan.

- (3) Evaluasi khusus sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat disertai pembinaan atau sanksi administratif sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 21

- (1) Dalam hal ditemukan adanya pelanggaran berat berdasarkan hasil evaluasi khusus sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (1), dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan kabupaten/kota dapat melakukan pembekuan atau pencabutan SLHS.
- (2) Pencabutan atau pembekuan SLHS sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diberikan kepada SPPG yang melakukan pelanggaran berulang atau penolakan evaluasi.
- (3) dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan kabupaten/kota menyampaikan pemberitahuan pencabutan atau pembekuan SLHS sebagaimana dimaksud pada ayat (2) kepada BGN.
- (4) Dalam hal SLHS diterbitkan oleh dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang penanaman modal dan pelayanan terpadu satu pintu kabupaten/kota, pencabutan dilakukan oleh dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang penanaman modal dan pelayanan terpadu satu pintu kabupaten/kota berdasarkan rekomendasi dinas yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan kabupaten/kota.

Pasal 22

SPPG yang telah mendapatkan SLHS harus mencantumkan logo SLHS di lokasi SPPG.

BAB IV

PENANGANAN KEJADIAN KERACUNAN MAKANAN

Pasal 23

- (1) Dalam hal terjadi dugaan keracunan makanan, Kepala SPPG dan/atau perwakilan kelompok sasaran wajib melaporkan kepada pusat kesehatan masyarakat, rumah sakit, fasilitas pelayanan kesehatan lainnya terdekat atau Kepala Desa/Lurah atau sebutan dengan nama lainnya.
- (2) Kepala SPPG menyampaikan laporan adanya dugaan keracunan makanan kepada BGN melalui Kepala KPPG.
- (3) Penanggulangan keracunan makanan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan mengenai kejadian luar biasa keracunan Pangan.
- (4) Dalam rangka penanganan keracunan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), BGN melibatkan:
 - a. Kementerian Koordinator Bidang Pangan;
 - b. Kementerian Kesehatan;
 - c. Badan Pengawasan Obat dan Makanan;

- d. Pemerintah Daerah; dan
- e. kementerian/lembaga terkait.

Pasal 24

- (1) Pendanaan penanganan keracunan makanan bersumber dari:
 - a. Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara;
 - b. Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah; dan/atau
 - c. sumber lain yang sah dan tidak mengikat sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Dalam hal Kejadian Keracunan Makanan ditetapkan sebagai kejadian luar biasa oleh pemerintah daerah, pendanaan penanganan bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah.

BAB V
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 25

- (1) BGN, kementerian/lembaga, dan pemerintah daerah melakukan pembinaan dan pengawasan Sistem Penjaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan sesuai dengan kewenangannya.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan paling sedikit melalui:
 - a. pendampingan;
 - b. bimbingan teknis; dan/atau
 - c. pelatihan.
- (3) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui:
 - a. pemantauan dan evaluasi;
 - b. pemeriksaan atau inspeksi; dan
 - c. bentuk pengawasan lainnya.
- (4) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan paling sedikit 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun dan/atau sewaktu-waktu apabila diperlukan.
- (5) Dalam hal pengawasan bersifat lintas sektor dikoordinasikan oleh menteri yang menyelenggarakan sinkronisasi dan koordinasi serta pengendalian urusan kementerian di bidang Pangan.

BAB VI
SANKSI

Pasal 26

- (1) Apabila berdasarkan hasil pengawasan terdapat pelanggaran, terjadi keracunan makanan, dan/atau kejadian luar biasa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25, terhadap SPPG dapat dikenai sanksi berupa:
 - a. pemberhentian sementara kegiatan produksi dan distribusi Program MBG;
 - b. rekomendasi pencabutan SLHS; dan/atau
 - c. pemberhentian permanen melalui pemutusan perjanjian kerja sama.

- (2) Petunjuk teknis pengenaan sanksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan dengan Keputusan Kepala.

BAB VII KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 27

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku:

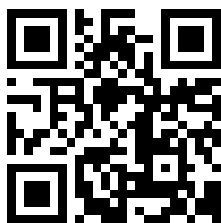
- a. SPPG yang sudah beroperasi dan belum memiliki SLHS, SPPG harus memiliki SLHS paling lambat 3 (tiga) bulan terhitung sejak tanggal Peraturan Badan ini diundangkan; dan
- b. SPPG yang tidak memiliki SLHS sampai dengan jangka waktu sebagaimana dimaksud dalam huruf a, diberhentikan sementara sampai dengan diterbitkannya SLHS.

BAB VIII KETENTUAN PENUTUP

Pasal 28

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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



Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 3 Maret 2026

KEPALA BADAN GIZI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,

DADAN HINDAYANA

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM REPUBLIK INDONESIA,

DHAHANA PUTRA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2026 NOMOR