



WALI KOTA METRO

Yth. Kepala SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi)
se-Kota Metro

SURAT EDARAN
NOMOR 17 TAHUN 2026

TENTANG

KEWAJIBAN TATA KELOLA LINGKUNGAN, KEAMANAN PANGAN
OPERASIONAL DAN PEMBERDAYAAN LOKAL BAGI MITRA PENGELOLA
SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI / DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS

- Dasar :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2026.
 2. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2025 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.
 3. Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional.
 4. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 12 Tahun 2022 tentang Pengawasan Keamanan Pangan terhadap Pemasukan Pangan Segar Asal Hewan dan Pangan Segar Asal Tumbuhan ke dalam Wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia dari Cemar Radioaktif.
 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
 6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2023 Tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan Di Sarana Produksi Pangan Olahan.
 7. Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Nomor 54.1 Tahun 2025 tentang Penetapan Kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Badan Gizi Nasional.
 8. Keputusan Menteri Lingkungan Hidup/ Badan Pengendalian Lingkungan Hidup Nomor 2760 Tahun 2025 tentang Baku Mutu Air Limbah dan Standar Teknologi Pengolahan Serta Pengelolaan Sampah untuk Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).

Menindaklanjuti dasar tersebut di atas untuk mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang berkelanjutan, *hygienis*, aman dan berwawasan lingkungan di Kota Metro, maka perlu disampaikan hal-hal sebagai berikut :

- a. Kewajiban Pengelola SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi) dan/atau Mitra MBG

Seluruh pengelola SPPG/Dapur MBG Kota Metro diwajibkan untuk mematuhi poin-poin sebagai berikut :

- 1) *Hygiene* dan sanitasi pangan :
 - a) Tempat pengolahan pangan yang memenuhi syarat Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL).
 - b) Tata letak/layout dapur SPPG tidak ada kontaminasi silang.
 - c) Air yang digunakan pada SPPG memenuhi syarat kualitas air minum dan wajib memeriksakan kualitas air dengan parameter lengkap setiap 1 (satu) tahun sekali dan parameter mikrobiologi 6 (enam) bulan sekali.
 - d) Mitra/Pengelola SPPG dan relawan wajib memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan bagi penjamah pangan siap saji dari Dinas Kesehatan Kota Metro.
- 2) Pengolahan limbah cair :
 - a) Wajib membangun Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) yang representatif dan memenuhi persyaratan teknis.
 - b) Hasil pengolahan air limbah harus berada di bawah ambang batas baku mutu air limbah yang berlaku sebelum dibuang ke lingkungan.
 - c) Wajib melakukan uji laboratorium terhadap kualitas air limbah minimal 3 (tiga) bulan sekali pada laboratorium yang telah teregistrasi dan terakreditasi.
- 3) Reduksi sampah plastik:
 - a) Dilarang menggunakan tali rafia sebagai pengikat wadah makanan (ompreng).
 - b) Wajib mengganti tali rafia dengan kontainer khusus atau penjepit (*clip/clamp*) yang dapat digunakan berulang kali guna mengurangi timbunan sampah plastik.
 - c) Menyediakan tempat sampah organik, sampah anorganik, sampah Bahan Berbahaya dan Beracun, dan sampah residu.
- 4) Kerja sama penanganan limbah:
 - a) Wajib melakukan Nota Kesepahaman (MoU) dengan Dinas Lingkungan Hidup Kota Metro untuk pengangkutan dan penanganan sampah domestik.
 - b) Wajib melakukan MoU dengan pihak ketiga yang berizin untuk penanganan dan penyaluran minyak jelantah agar tidak mencemari lingkungan.
- 5) Ketahanan ekonomi lokal dan kualitas bahan:
 - a) Prioritas pengadaan bahan baku pangan harus berasal dari sumber terdekat dengan lokasi dapur atau minimal dibeli dari pedagang/produsen di wilayah Kota Metro.
 - b) Seluruh produk asal hewan (daging, telur, susu) wajib memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV) untuk menjamin keamanan pangan.
- 6) Sertifikasi dan pemberdayaan:
 - a) Wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dan Sertifikat Halal.
 - b) Wajib memberdayakan dan melibatkan masyarakat/relawan yang berdomisili di sekitar lokasi dapur MBG sebagai tenaga pembantu operasional.

Seluruh pengelola SPPG/Dapur MBG Kota Metro diwajibkan untuk mematuhi poin-poin sebagai berikut :

- 1) *Hygiene* dan sanitasi pangan :
 - a) Tempat pengolahan pangan yang memenuhi syarat Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL).
 - b) Tata letak/layout dapur SPPG tidak ada kontaminasi silang.
 - c) Air yang digunakan pada SPPG memenuhi syarat kualitas air minum dan wajib memeriksakan kualitas air dengan parameter lengkap setiap 1 (satu) tahun sekali dan parameter mikrobiologi 6 (enam) bulan sekali.
 - d) Mitra/Pengelola SPPG dan relawan wajib memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan bagi penjamah pangan siap saji dari Dinas Kesehatan Kota Metro.
- 2) Pengolahan limbah cair :
 - a) Wajib membangun Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) yang representatif dan memenuhi persyaratan teknis.
 - b) Hasil pengolahan air limbah harus berada di bawah ambang batas baku mutu air limbah yang berlaku sebelum dibuang ke lingkungan.
 - c) Wajib melakukan uji laboratorium terhadap kualitas air limbah minimal 3 (tiga) bulan sekali pada laboratorium yang telah teregistrasi dan terakreditasi.
- 3) Reduksi sampah plastik:
 - a) Dilarang menggunakan tali rafia sebagai pengikat wadah makanan (ompreng).
 - b) Wajib mengganti tali rafia dengan kontainer khusus atau penjepit (*clip/clamp*) yang dapat digunakan berulang kali guna mengurangi timbunan sampah plastik.
 - c) Menyediakan tempat sampah organik, sampah anorganik, sampah Bahan Berbahaya dan Beracun, dan sampah residu.
- 4) Kerja sama penanganan limbah:
 - a) Wajib melakukan Nota Kesepahaman (MoU) dengan Dinas Lingkungan Hidup Kota Metro untuk pengangkutan dan penanganan sampah domestik.
 - b) Wajib melakukan MoU dengan pihak ketiga yang berizin untuk penanganan dan penyaluran minyak jelantah agar tidak mencemari lingkungan.
- 5) Ketahanan ekonomi lokal dan kualitas bahan:
 - a) Prioritas pengadaan bahan baku pangan harus berasal dari sumber terdekat dengan lokasi dapur atau minimal dibeli dari pedagang/produsen di wilayah Kota Metro.
 - b) Seluruh produk asal hewan (daging, telur, susu) wajib memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV) untuk menjamin keamanan pangan.
- 6) Sertifikasi dan pemberdayaan:
 - a) Wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dan Sertifikat Halal.
 - b) Wajib memberdayakan dan melibatkan masyarakat/relawan yang berdomisili di sekitar lokasi dapur MBG sebagai tenaga pembantu operasional.

b. Sanksi administrasi

Terhadap pengelola atau mitra yang tidak mengindahkan ketentuan di atas, maka Tim Satgas MBG sebagai perpanjangan tangan Kepala Daerah dalam pengawasan program MBG membuat rekomendasi kepada Kepala Daerah untuk membuat surat pernyataan untuk penghentian sementara SPPG yang diteruskan kepada Deputi pemantauan dan pengawasan Badan Gizi Nasional.

Demikian Surat Edaran ini disampaikan untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di Metro
pada tanggal 20 April 2026

Wali Kota Metro

Bambang Iman Santoso

Tembusan :
Gubernur Lampung