

PERATURAN
MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR /PERMEN-KP/2018
TENTANG
SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 18 ayat (5) Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan, perlu mengatur kembali Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan;
- b. bahwa dalam rangka melaksanakan ketentuan Pasal 88 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Sertifikat Kelayakan Pengolahan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
2. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (Lembaran

Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 93, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4866);

3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
4. 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);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 181, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5726);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 90, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6215);
7. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 8);
8. Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 111) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 2 Tahun 2017 tentang Perubahan Atas Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan

(Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 5);

9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 220) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7/PERMEN-KP/2017 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 317).

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini, yang dimaksud dengan:

1. Pengolahan Ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.
2. Kelayakan Pengolahan adalah suatu kondisi yang memenuhi prinsip dasar pengolahan, yang meliputi konstruksi, tata letak, higiene, seleksi bahan baku, dan teknik pengolahan.
3. Sertifikat Kelayakan Pengolahan, yang selanjutnya disingkat SKP, adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha terhadap setiap unit Pengolahan Ikan yang telah menerapkan cara pengolahan Ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan memenuhi persyaratan prosedur operasi sanitasi standar (*standard sanitation operating procedure*).

4. Penanganan Ikan adalah suatu rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar.
5. Produk Pengolahan Ikan adalah setiap bentuk produk pangan yang berupa ikan utuh atau produk yang mengandung bagian ikan, termasuk produk yang sudah diolah dengan cara apapun yang berbahan baku utama ikan.
6. Hasil Perikanan adalah ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku, dan olahan lainnya.
7. Bahan Baku adalah ikan termasuk bagian-bagiannya yang berasal dari hasil tangkapan maupun budidaya yang dapat dimanfaatkan sebagai faktor produksi dalam pengolahan hasil perikanan.
8. Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan, yang selanjutnya disebut Pelaku Usaha, adalah setiap orang dan pengumpul atau pemasok ikan yang melakukan kegiatan usaha penanganan dan/atau pengolahan hasil perikanan dan/atau kegiatan usaha yang berkaitan dengan usaha penanganan dan/atau pengolahan hasil Perikanan.
9. Unit Pengolahan Ikan, yang selanjutnya disingkat UPI, adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktivitas Pengolahan Ikan.
10. Sertifikat Pengolah Ikan, yang selanjutnya disingkat SPI, adalah sertifikat yang menerangkan bahwa seseorang telah memiliki keterampilan dalam bidang teknologi Pengolahan Ikan dan manajemen mutu Hasil Perikanan.
11. Cara Pengolahan Ikan yang Baik adalah pedoman dan tata cara pengolahan ikan yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
12. Prosedur Operasi Sanitasi Standar adalah pedoman dan tata cara penerapan sanitasi yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.

13. Keamanan Hasil Perikanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah hasil dan produk perikanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta menjamin bahwa hasil dan produk perikanan tidak akan membahayakan konsumsi.
14. Pembina Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan pembinaan mutu.
15. Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik atau *Online Single Submission* yang selanjutnya disingkat OSS adalah Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Lembaga OSS untuk dan atas nama menteri, pimpinan lembaga, gubernur, atau bupati/wali kota kepada Pelaku Usaha melalui sistem elektronik yang terintegrasi.
16. Komitmen adalah pernyataan Pelaku Usaha untuk memenuhi persyaratan Izin Usaha dan/atau Izin Komersial atau Operasional.
17. Lembaga Pengelola dan Penyelenggara OSS yang selanjutnya disebut Lembaga OSS adalah lembaga pemerintahan non kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang koordinasi penanaman modal.
18. Menteri adalah Menteri Kelautan dan Perikanan.
19. Direktur Jenderal adalah direktur jenderal yang melaksanakan tugas teknis di bidang penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan.
20. Kepala Dinas adalah kepala satuan kerja perangkat daerah di tingkat provinsi atau kabupaten/kota yang bertanggung jawab di bidang perikanan.

Pasal 2

Ruang lingkup Peraturan Menteri ini meliputi:

- a. Penerbitan SKP;
- b. Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan SKP;
- c. Pengawasan dan Sanksi; dan
- d. Pembinaan.

BAB II
PENERBITAN SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN

Pasal 3

- (1) Terhadap UPI yang telah menerapkan Cara Pengolahan Ikan yang Baik (*good manufacturing practices*) dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Sanitasi Standar (*standard sanitation operating procedure*) diberikan SKP.
- (2) UPI sebagaimana dimaksud ayat (1) meliputi kegiatan penanganan dan/atau Pengolahan Ikan.
- (3) SKP sebagaimana dimaksud ayat (1), diberikan bagi setiap jenis ikan yang ditangani dan/atau jenis produk yang diolah.

Pasal 4

- (1) Penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik pada UPI sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) meliputi:
 - a. seleksi Bahan Baku;
 - b. penanganan dan pengolahan;
 - c. penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia;
 - d. pengemasan; dan
 - e. penyimpanan.
- (2) Seleksi Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu:
 - a. sumber bahan baku berasal dari daerah yang tidak tercemar;
 - b. bebas dari bahaya biologi, kimia, dan fisik;
 - c. memenuhi persyaratan mutu sesuai peruntukannya;
 - d. menggunakan alat angkut yang memenuhi persyaratan;
 - e. dilengkapi dengan catatan atau informasi yang terkait dengan ketelurusan dan dimonitor; dan
 - f. dilakukan dengan cepat, saniter, terlindung, dan mencegah kontaminasi.

- (3) Penanganan dan pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu;
 - a. memperhatikan waktu, kecepatan, dan temperatur;
 - b. teknologi yang digunakan (pendinginan, pembekuan, penggunaan suhu tinggi, pengasapan, pengeringan, fermentasi, dan penggaraman); dan
 - c. memperhatikan jenis produk dan peruntukannya.
- (4) Penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu;
 - a. hanya menggunakan bahan tambahan yang diizinkan;
 - b. bahan penolong digunakan sesuai persyaratan dan prosedur;
 - c. bahan tambahan dan bahan penolong tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu; dan
 - d. bahan penolong berasal dari sumber yang tidak tercemar, ditangani dan digunakan sesuai persyaratan serta diuji secara periodik (fisik, kimia, dan biologi).
- (5) Pengemasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu;
 - a. harus dilakukan pada tempat yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada hasil perikanan; dan
 - b. bahan kemasan melindungi dan mempertahankan mutu dari pengaruh luar dan tidak menjadi sumber kontaminasi, tidak mempengaruhi karakteristik produk, tidak digunakan ulang, bersih, dan saniter, atau steril tidak membahayakan konsumen.

- (6) Penyimpanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf e dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu;
- a. bahan dan hasil produksi disimpan secara terpisah;
 - b. tempat atau lokasi penyimpanan bersih, bebas serangga, binatang pengerat dan/atau binatang lain;
 - c. bahan dan hasil produksi ditandai dan ditempatkan secara jelas;
 - d. pada tempat penyimpanan atau tata letak memungkinkan FIFO (First In First Out);
 - e. penyimpanan menggunakan sistem ketertelusuran;
 - f. pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan; dan
 - g. pengawasan dilakukan secara periodik.
- (7) Penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik pada UPI sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini

Pasal 5

- (1) Penerapan Persyaratan Prosedur Operasi Sanitasi Standar sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) meliputi:
- a. keamanan air dan es;
 - b. kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan;
 - c. pencegahan kontaminasi silang;
 - d. menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet;
 - e. proteksi dari bahan-bahan kontaminan;
 - f. pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar;
 - g. pengawasan kondisi kesehatan personil; dan
 - h. pengendalian binatang pengganggu.

(2) Keamanan air dan es sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu:

- a. air memenuhi standar air minum diantaranya tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa;
- b. air berasal dari sumber yang tidak berbahaya;
- c. saluran pipa air dirancang agar tidak terjadi kontaminasi silang dengan air kotor;
- d. apabila menggunakan air laut harus sesuai persyaratan;
- e. es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum;
- f. dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi; dan
- g. monitoring kualitas air dan es setiap 6 (enam) bulan sekali untuk parameter mikro biologi dan setiap 1 (satu) tahun sekali untuk parameter kimia.

(3) Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu:

- a. terbuat dari bahan yang tahan karat, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi, dipisahkan antara pemakaian untuk bahan baku dan produk, didesain sehingga air dapat mengalir dengan baik; dan
- b. peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang.

(4) pencegahan kontaminasi silang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu:

- a. konstruksi UPI didesain sehingga mampu mencegah masuknya sumber kontaminasi, binatang pengganggu, dan akumulasi kotoran;
- b. tata letak dan alur proses UPI didesain untuk mencegah kontaminasi dan menjamin kelancaran proses; dan

- c. ruangan unit proses tersedia ruangan yang memadai untuk melakukan proses.
- (5) Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu:
- a. washtafel paling sedikit 1 (satu) buah untuk 10 (sepuluh) orang karyawan, dekat pintu masuk, air harus mengalir dan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi (sabun antiseptik, pengering tangan);
 - b. toilet sesuai dengan jumlah karyawan, berfungsi baik, tidak berhubungan langsung dengan ruangan penanganan dan pengolahan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi (sabun antiseptik, pengering tangan);
 - c. ruang ganti digunakan karyawan untuk ganti pakaian kerja tersedia dengan jumlah yang memadai, selalu dalam keadaan bersih; dan
 - d. loker digunakan untuk menyimpan pakaian kerja dan pakaian ganti karyawan serta peralatan pribadi karyawan, tersedia dalam jumlah yang cukup.
- (6) Proteksi dari bahan-bahan kontaminan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf e dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu:
- a. bahan kimia, pembersih dan saniter harus sesuai dengan persyaratan;
 - b. bahan kimia, pembersih dan saniter digunakan sesuai petunjuk dan persyaratan;
 - c. bahan kimia, pembersih dan saniter diberi label dengan jelas;
 - d. disimpan di ruang khusus dan terpisah dengan ruang penyimpanan produk olahan; dan
 - e. penggunaannya harus sesuai prosedur dan ada petugas khusus yang ditunjuk dan bertanggung jawab dalam penanganan bahan kimia.
- (7) Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan kimia berbahaya yang benar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf f dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu:

- a. bahan kimia berbahaya diberi label yang jelas dan disimpan secara terpisah dan aman; dan
 - b. Penggunaan bahan kimia berbahaya sesuai dengan metode dan prosedur yang dipersyaratkan.
- (8) Pengawasan kondisi kesehatan karyawan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf g dengan ketentuan:
- a. karyawan yang kontak langsung dengan produk tidak sedang atau berpotensi mengidap penyakit;
 - b. kondisi kesehatan karyawan/pekerja dimonitor secara periodik;
 - c. tidak melakukan kegiatan makan dan minum di ruang proses;
 - d. karyawan yang melakukan pekerjaan harus menjaga kebersihan sebelum, selama, dan setelah bekerja; dan
 - e. karyawan harus menggunakan alat perlengkapan kerja antara lain berupa pakaian kerja, celemek (apron), tutup kepala, masker, sepatu, dan sarung tangan.
- (9) Pengendalian binatang pengganggu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf h dilakukan melalui kriteria/ketentuan yaitu:
- a. tersedia fasilitas pengendalian serangga, tikus, hewan peliharaan, dan binatang lainnya, fasilitas pengendalian binatang pengganggu berfungsi dengan efektif;
 - b. tersedia prosedur pengendalian; dan
 - c. prosedur pengendalian dilakukan secara berkala.
- (10) Persyaratan Prosedur Operasi Sanitasi Standar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

BAB III

LAYANAN PERIZINAN

Pasal 6

- (1) SKP diterbitkan oleh Menteri.
- (2) Layanan penerbitan SKP dilakukan oleh Pelaku Usaha yang telah memperoleh NIB.

Pasal 7

- (1) SKP merupakan Izin Komersial atau Operasional.
- (2) SKP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib dimiliki oleh Pelaku Usaha yang memiliki UPI.

Pasal 8

- (1) Permohonan SKP dilakukan oleh:
 - a. Pelaku usaha perseorangan; dan
 - b. Pelaku usaha non-perseorangan.
- (2) Pelaku usaha non-perseorangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b terdiri dari:
 - a. perseroan terbatas;
 - b. perusahaan umum;
 - c. perusahaan umum daerah;
 - d. badan hukum lainnya yang dimiliki oleh negara;
 - e. badan layanan umum;
 - f. badan usaha yang didirikan oleh yayasan;
 - g. koperasi;
 - h. persekutuan komanditer;
 - i. persekutuan firma; dan
 - j. persekutuan perdata.

Pasal 9

- (1) Terhadap UPI yang telah menerapkan Cara Pengolahan Ikan yang Baik (*good manufacturing practices*) dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Sanitasi Standar (*standard sanitation operating procedure*) diberikan SKP oleh Menteri.
- (2) Menteri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melimpahkan kewenangan penerbitan SKP Direktur Jenderal untuk usaha pengolahan ikan yang memasarkan produk perikanan didalam negeri dan ke luar negeri.

Pasal 10

Pelaku usaha untuk memiliki SKP harus mengajukan permohonan kepada Direktur Jenderal dengan melampirkan persyaratan:

- a. Fotokopi Surat Izin Usaha Pengolahan atau Nomor Tanda Daftar Usaha Pengolahan Hasil Perikanan.
- b. Dokumen Penerapan Panduan Mutu tentang Cara Pengolahan Ikan yang Baik (*good manufacturing practices*) dan Prosedur Operasi Sanitasi Standar (*standard sanitation operating procedure*).
- c. Sertifikat Pengolah Ikan (SPI) atau sertifikat keterampilan di bidang keamanan pangan yang setara untuk penanggung jawab mutu.
- d. Dokumen hasil pembinaan mutu yang berasal dari Pembina Mutu di daerah.
- e. Izin Usaha Industri untuk industri pengalengan.

Pasal 11

- (1) Berdasarkan permohonan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10, dilakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen persyaratan.
- (2) Dalam hal permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) disetujui, dapat dilakukan pemeriksaan lapangan oleh Pembina Mutu yang ditunjuk.
- (3) Apabila hasil pemeriksaan lapangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sesuai, Direktur Jenderal menerbitkan SKP.
- (4) Apabila hasil pemeriksaan lapangan sebagaimana ayat (2) tidak sesuai, Direktur Jenderal menerbitkan surat penolakan disertai alasan penolakan.
- (5) Proses penerimaan permohonan sampai dengan penerbitan atau penolakan SKP dilakukan paling lama 7 (tujuh) hari.
- (6) Bentuk dan format SKP sebagaimana dimaksud pada ayat (3) tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (7) Dokumen Panduan Mutu tentang Cara Pengolahan Ikan yang Baik (*good manufacturing practices*) dan Prosedur Operasi Sanitasi Standar (*standard sanitation operating*

procedure) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (1) huruf b paling sedikit meliputi:

- a. Sampul;
- b. Daftar Isi;
- c. Lembar Pengesahan;
- d. Profil Perusahaan;
- e. Kebijakan Mutu;
- f. Struktur Organisasi;
- g. Tugas dan Tanggung jawab;
- h. *Lay Out* /Denah Pabrik;
- i. Deskripsi Bahan Baku;
- j. Deskripsi Produk Akhir;
- k. Diagram Alir Proses;
- l. Program Persyaratan dasar GMP;
- m. Program Persyaratan dasar 8 Kunci SSOP;
- n. Pelabelan;
- o. Prosedur Penarikan Produk (*Recall*);
- p. Penanganan Keluhan Pelanggan;
- q. Pelatihan Karyawan;
- r. Saran dan Tindakan Perbaikan; dan
- s. Amandemen.

(8) Dokumen Panduan Mutu tentang Cara Pengolahan Ikan yang Baik (*good manufacturing practices*) dan Prosedur Operasi Sanitasi Standar (*standard sanitation operating procedure*) sebagaimana dimaksud pada ayat (3) tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 12

SKP yang diterbitkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (3) atau yang ditolak sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (4) dinotifikasi ke dalam sistem OSS.

Pasal 13

SKP berlaku selama 2 (dua) tahun sejak SKP diterbitkan

Pasal 14

Pelaku usaha yang telah memiliki SKP wajib menjaga konsistensi penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik

(*good manufacturing practices*) dan Prosedur Operasi Sanitasi Standar (*standard sanitation operating procedure*)

Pasal 15

- (1) Setiap Pelaku Usaha yang telah mendapatkan SKP terhadap UPI wajib menginformasikan kepada konsumen melalui pencantuman penandaan SKP secara singkat, jelas, dan mudah dipahami pada Produk Pengolahan Ikan.
- (2) Penandaan SKP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan berupa:
 - a. label berbentuk logo SKP, untuk Produk Pengolahan Ikan dalam bentuk kemasan; atau
 - b. dokumen berupa fotokopi SKP, untuk Produk Pengolahan Ikan dalam bentuk curah.
- (3) Logo SKP sebagaimana dimaksud pada ayat (2), tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 16

- (1) SKP diterbitkan oleh Direktur Jenderal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 berdasar penilaian terhadap UPI dengan pemeringkatan sebagai berikut:
 - a. SKP A apabila mempunyai nilai Baik Sekali;
 - b. SKP B apabila mempunyai nilai Baik; dan
 - c. SKP C apabila mempunyai nilai Cukup.
- (2) Pemeringkatan SKP sebagaimana pada ayat (1) didasarkan atas perhitungan terhadap jumlah penyimpangan dengan nilai kritis, serius, mayor, dan minor terhadap penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan Prosedur Operasi Sanitasi Standar pada UPI.

BAB IV
PENGAWASAN DAN SANKSI

Pasal 17

- (1) Kementerian, Pemerintah Daerah Provinsi dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya wajib melakukan pengawasan atas pemenuhan kewajiban yang meliputi:
- a. menjaga konsistensi penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik (*good manufacturing practices*) dan Prosedur Operasi Sanitasi Standar (*standard sanitation operating procedure*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14; dan
 - b. menginformasikan pencatuman penandaan SKP ada konsumen sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15.
- (2) Dalam hal hasil pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditemukan ketidaksesuaian atau penyimpangan, Kementerian dan/atau Pemerintah Daerah Provinsi, Kabupaten/Kota mengambil tindakan:
- a. peringatan tertulis;
 - b. penghentian sementara SKP;
 - c. pencabutan SKP.

Pasal 18

- (1) Peringatan tertulis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) huruf a diberikan dalam jangka waktu 3 (tiga) bulan.
- (2) Penghentian sementara SKP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) huruf b diberikan dalam jangka waktu 1 (satu) bulan apabila sampai dengan berakhirnya peringatan tertulis tidak memenuhi kewajiban.
- (3) Pencabutan SKP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) huruf c diberikan apabila sampai dengan berakhirnya jangka waktu penghentian sementara SKP Pelaku Usaha tidak memenuhi kewajiban.

Pasal 19

Pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 huruf a dilakukan dengan pemeriksaan lapang terhadap penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan Prosedur Operasi Sanitasi Standar.

BAB V
PEMBINAAN

Pasal 20

- (1) Direktur Jenderal, gubernur, dan bupati/walikota, sesuai dengan kewenangannya melakukan pembinaan kepada Pelaku Usaha dalam menerapkan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Sanitasi Standar dalam rangka sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan secara berkala melalui sosialisasi, bimbingan teknis, penyuluhan, dan/atau peningkatan peran serta masyarakat.
- (3) Direktur Jenderal, gubernur, dan bupati/walikota, dalam melakukan pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melibatkan pembina mutu dan lembaga yang menangani pembinaan dan pengujian mutu.

BAB VI
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 21

SKP yang telah terbit sebelum ditetapkannya Peraturan Menteri ini tetap berlaku berdasarkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan didaftarkan ke sistem OSS

BAB VII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 22

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 23

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

SUSI PUDJIASTUTI

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal

DIREKTUR JENDERAL PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN,
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA,

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN ... NOMOR ...

LAMPIRAN
PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN
PERIKANAN
NOMOR /PERMEN-KP/2018
TENTANG
SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN

LOGO SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN

Logo SKP adalah sebagai berikut:



dengan spesifikasi:

- a. Bentuk : lingkaran dengan tulisan SKP
- b. Warna tulisan : putih
- c. Warna latar : biru

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

SUSI PUDJIASTUTI