



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN
HASIL PERIKANAN

PERATURAN KEPALA BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
SELAKU OTORITAS KOMPETEN

NOMOR : PER. 03/BKIPM/2011

TENTANG

PEDOMAN TEKNIS PENERAPAN SISTEM JAMINAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN

KEPALA BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SELAKU OTORITAS KOMPETEN,

Menimbang : bahwa sebagai pelaksanaan dari ketentuan mengenai sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan yang diatur dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor : PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor : KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi perlu ditetapkan Pedoman Teknis penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dengan Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten.

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);

2. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 tahun 2009 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);

3. Peraturan Pemerintah Nomor 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 1999, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4020);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 38 tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintah antara Pemerintah, Pemerintah Daerah Provinsi, dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4737);
6. Peraturan Presiden Nomor 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organisasi Kementerian Negara
7. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi Kementerian Negara serta, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara;
8. Keputusan Presiden Nomor 84/P Tahun 2009, sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 56/P tahun 2010;
9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.15/MEN/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan;
10. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor: PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor: KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : **PERATURAN KEPALA BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SELAKU OTORITAS KOMPETEN TENTANG PEDOMAN TEKNIS PENERAPAN SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN**

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan :

1. **Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan** adalah upaya yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak pra produksi sampai dengan pendistribusian untuk memperoleh hasil perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia.
2. **Otoritas Kompeten** adalah unit organisasi di lingkungan kementerian yang diberi mandat oleh Menteri untuk melakukan pengendalian sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.
3. **Pengendalian** adalah segala bentuk kegiatan yang dilakukan oleh Otoritas Kompeten untuk melakukan verifikasi terhadap kesesuaian antara penerapan sistem mutu oleh pelaku usaha dengan peraturan/ketentuan dalam rangka memberi jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.
4. **Sertifikasi** adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat oleh pemerintah atau lembaga yang ditunjuk oleh pemerintah terhadap produk, sarana dan prasarana, proses dan personil serta sistem mutu yang telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh pemerintah.
5. **Laboratorium** adalah suatu ruangan atau tempat yang digunakan untuk melakukan kegiatan monitoring dan atau pengujian terhadap mutu produk bahan baku, semi produk dan produk akhir serta substansi bahaya selama proses produksi.
6. **Unit Pengolahan Ikan** yang selanjutnya disingkat UPI adalah tempat yang digunakan untuk penanganan dan atau pengolahan, baik yang dimiliki oleh perorangan, kelompok maupun badan usaha.
7. **Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)** adalah sistem manajemen keamanan pangan yang mendasarkan kepada kesadaran bahwa bahaya dapat timbul pada setiap tahap proses, namun dapat dikendalikan melalui tindakan pencegahan dan pengendalian titik-titik kritis.
8. **Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)** adalah sertifikat yang diberikan kepada UPI yang telah menerapkan Cara Pengolahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices/GMP*) dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasional Sanitasi Standar (*Standard Sanitation Operating Procedure/SSOP*).
9. **Inspektur mutu** adalah pegawai negeri yang mempunyai kompetensi melakukan kegiatan inspeksi verifikasi, survailen, dan pengambilan contoh dalam rangka pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang ditunjuk oleh Kepala Badan selaku Otoritas Kompeten.
10. **Inspeksi** adalah pemeriksaan terhadap suatu unit produksi primer, pengolahan dan distribusi serta manajemennya termasuk sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, input dan output dalam rangka melakukan verifikasi.
11. **Verifikasi** adalah aplikasi metode, prosedur, pengujian, asesmen dan evaluasi lainnya untuk memastikan bahwa rencana *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan telah dilaksanakan sesuai dengan standar nasional dan internasional yang berlaku.

12. **Survailen** adalah kegiatan penilaian kesesuaian yang dilakukan secara sistematis dan berulang sebagai dasar untuk memelihara validitas pernyataan kesesuaian.
13. **Sertifikat Kesehatan** (*Health Certificate*) adalah sertifikat yang menyatakan bahwa ikan dan hasil perikanan telah memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan untuk konsumsi manusia.
14. **Lembaga Inspeksi dan Sertifikasi** adalah UPT Badan, UPT Dinas dan pihak ketiga yang berkompeten yang ditetapkan oleh Kepala Badan untuk menerbitkan Sertifikat Kesehatan yang menyatakan kesesuaian dengan persyaratan.
15. **Kepala Badan** adalah Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
16. **UPT Badan** adalah unit pelaksana teknis yang berada di lingkup Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
17. **Dinas** adalah unit kerja di tingkat provinsi yang bertanggung jawab di bidang perikanan.
18. **Pihak ketiga yang berkompeten** adalah lembaga yang memenuhi persyaratan dan mempunyai kemampuan untuk melaksanakan pengendalian sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.
19. **Cara Penanganan Ikan yang Baik**, yang selanjutnya disingkat CPIB adalah pedoman dan tata cara penanganan ikan hasil tangkapan, termasuk pembongkaran dari kapal yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil penangkapan.
20. **Sertifikat Penerapan HACCP** Sertifikat yang diberikan kepada UPI yang telah menerapkan Sistem Manajemen Mutu HACCP yang terdiri dari Sertifikat Penerapan HACCP dan Sertifikat Penerapan Persyaratan Dasar HACCP.
21. **Audit Kecukupan** adalah pemeriksaan awal terhadap kesesuaian panduan HACCP dengan persyaratan.
22. **Pengambilan Sampel Contoh yang ditargetkan** (*targeted sampling*) adalah pengambilan contoh berdasarkan kondisi yang dicurigai atau untuk menjawab pertanyaan suatu uji hipotesa.

BAB II

TUJUAN DAN RUANG LINGKUP

Pasal 2

- (1) Tujuan Pedoman ini adalah mengatur tentang persyaratan dan tatacara penugasan atau pendelegasian tugas kepada lembaga inspeksi dan sertifikasi, laboratorium acuan dan laboratorium penguji, pengangkatan inspektur mutu, pelaksanaan sertifikasi UPI dan produk, petunjuk pelaksanaan inspeksi penerapan HACCP, pelaksanaan pendaftaran nomor registrasi ekspor ke negara mitra serta penanganan kasus penahanan hasil perikanan oleh negara mitra;

- (2) Ruang lingkup pedoman ini mencakup persyaratan dan tatacara tentang :
- a. Pendelegasian Penerbitan Sertifikat Kesehatan;
 - b. Penetapan Laboratorium Acuan dan/atau Laboratorium Penguji;
 - c. Pengangkatan Inspektur Mutu;
 - d. Inspeksi;
 - e. Sertifikasi Penerapan HACCP;
 - f. Survailen;
 - g. Sertifikasi Produk;
 - h. Penerbitan Nomor Registrasi Ekspor ke Negara Mitra; dan
 - i. Penanganan Kasus Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan di Negara Tujuan Ekspor.

BAB III
PELAKSANAAN
Pasal 3

Pelaksanaan penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 merupakan tanggung jawab semua pihak yang terkait sesuai dengan tugas dan fungsi masing-masing.

Pasal 4

Rincian ketentuan sebagaimana dimaksud Pasal 2 adalah tercantum dalam:

- a. Lampiran I mengenai Persyaratan dan Tatacara Pendelegasian Penerbitan Sertifikat Kesehatan;
- b. Lampiran II mengenai Persyaratan dan Tatacara Penetapan Laboratorium Acuan dan/atau Laboratorium Penguji;
- c. Lampiran III mengenai Persyaratan dan Tatacara Pengangkatan Inspektur Mutu;
- d. Lampiran IV mengenai Prosedur Pelaksanaan Inspeksi ke Unit Pengolahan Ikan (UPI);
- e. Lampiran V mengenai mengenai Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan HACCP;
- f. Lampiran VI mengenai Persyaratan dan Tata Cara Survailen Dalam Rangka Penerbitan Sertifikat Kesehatan;
- g. Lampiran VII Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kesehatan Hasil Perikanan;
- h. Lampiran VIII mengenai Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Nomor Registrasi Ekspor ke Negara Mitra; dan
- i. Lampiran IX mengenai Tata Cara Penanganan Kasus Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan di Negara Tujuan Ekspor.

BAB IV
PENUTUP
Pasal 5

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 13 Januari 2011
Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan
Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten,

ttd.

M. Syamsul Maarif

Salinan Peraturan ini disampaikan kepada Yth:

1. Menteri Kelautan dan Perikanan;
2. Pejabat Eselon I di lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan;
3. Gubernur/Kepala Daerah Seluruh Indonesia;
4. Kepala Dinas yang membidangi Kelautan dan Perikanan Provinsi Seluruh Indonesia.

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran I : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor : PER. 03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

PERSYARATAN DAN TATACARA PENDELEGASIAN PENERBITAN SERTIFIKAT KESEHATAN

1. Persyaratan

- a. Pendelegasian tugas kepada lembaga inspeksi dan sertifikasi dalam penerbitan sertifikat kesehatan ditetapkan oleh Kepala Badan selaku Otoritas Kompeten;
- b. Setiap lembaga inspeksi dan sertifikasi dalam menerbitkan sertifikat kesehatan harus mampu melaksanakan tugas pengendalian yang meliputi survailen, pengambilan contoh, dan sertifikasi;
- c. Setiap lembaga inspeksi dan sertifikasi harus memenuhi dan menerapkan persyaratan manajemen dan teknis yang ditetapkan oleh Otoritas Kompeten.

2. Tatacara

- a. Kepala Pusat Manajemen Mutu melakukan identifikasi terhadap unit yang akan ditunjuk sebagai lembaga inspeksi dan sertifikasi;
- b. Kepala Pusat Manajemen Mutu menugaskan tim auditor yang ditetapkan oleh Kepala Badan selaku Otoritas Kompeten untuk melakukan audit terhadap unit yang diidentifikasi;
- c. Tim auditor melakukan audit untuk melihat kesesuaian dengan persyaratan sebagai lembaga inspeksi dan sertifikasi;
- d. Tim auditor melaporkan hasil audit kepada Kepala Pusat Manajemen Mutu;
- e. Kepala Pusat Manajemen Mutu menugaskan Tim Teknis yang ditetapkan oleh Kepala Badan untuk mengevaluasi hasil audit;
- f. Kepala Pusat Manajemen Mutu melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Badan untuk mendapat pengesahan;
- g. Lembaga inspeksi dan sertifikasi yang mendapat pendelegasian penerbitan sertifikat kesehatan, harus memelihara kompetensi;
- h. Dalam rangka memelihara kompetensi sebagaimana dimaksud huruf g, Kepala Pusat Manajemen Mutu menugaskan tim auditor untuk melakukan audit minimal sekali dalam satu tahun;

- i. Apabila hasil audit sebagaimana dimaksud huruf h, ditemukan ketidaksesuaian yang dapat berakibat tidak terpenuhinya jaminan keamanan hasil perikanan, lembaga inspeksi dan sertifikasi yang bersangkutan dapat diberikan sanksi administratif sesuai dengan tingkat ketidaksesuaian.

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil
Perikanan Selaku Otoritas Kompeten,

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran II : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor : PER.03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENETAPAN LABORATORIUM ACUAN DAN/ATAU LABORATORIUM PENGUJI

1. Persyaratan

- a. Setiap laboratorium yang ditetapkan sebagai laboratorium acuan dan/atau laboratorium penguji harus memenuhi persyaratan dan diakreditasi sebagai laboratorium penguji oleh lembaga Akreditasi yang diakui secara Internasional;
- b. Persyaratan dimaksud huruf a adalah:
 - Laboratorium Acuan: telah diakreditasi berdasarkan ISO 17025 untuk parameter uji yang akan dijadikan acuan dan menerapkan sistem manajemen mutu sebagai laboratorium penyelenggara uji banding dan atau uji profisiensi.
 - Laboratorium Penguji: telah diakreditasi berdasarkan ISO 17025 untuk parameter yang akan diuji.

2. Tatacara

- a. Kepala Pusat Manajemen Mutu melakukan identifikasi terhadap laboratorium yang akan ditunjuk sebagai laboratorium acuan dan/atau laboratorium penguji;
- b. Kepala Pusat Manajemen Mutu menugaskan tim auditor yang ditetapkan oleh Kepala Badan selaku Otoritas Kompeten untuk melakukan audit terhadap laboratorium yang diidentifikasi;
- c. Tim auditor melakukan audit untuk melihat kesesuaian dengan persyaratan sebagai laboratorium acuan dan/atau laboratorium penguji;
- d. Tim auditor melaporkan hasil audit kepada Kepala Pusat Manajemen Mutu;
- e. Kepala Pusat Manajemen Mutu menugaskan Tim Teknis yang ditetapkan oleh Kepala Badan untuk mengevaluasi hasil audit;
- f. Kepala Pusat Manajemen Mutu melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Badan untuk mendapat pengesahan;
- g. Laboratorium yang ditetapkan sebagai laboratorium acuan dan/atau laboratorium penguji harus memelihara kompetensi;
- h. Dalam rangka memelihara kompetensi sebagaimana dimaksud huruf g, Kepala Pusat Manajemen Mutu menugaskan tim auditor untuk melakukan audit minimal sekali dalam satu tahun;

- i. Apabila hasil audit sebagaimana dimaksud huruf h, ditemukan ketidaksesuaian yang dapat berakibat tidak terpenuhinya jaminan keamanan hasil perikanan, laboratorium acuan dan/atau laboratorium pengujian yang bersangkutan dapat diberikan sanksi administratif sesuai dengan tingkat ketidaksesuaian.

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan
Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten,

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran III : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor: PER.03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENGANGKATAN INSPEKTUR MUTU

1. Persyaratan

- a. Pegawai Negeri Sipil yang bekerja pada lingkup Otoritas Kompeten yang memiliki kompetensi yang berkaitan dengan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan;
- b. Memiliki latar belakang pendidikan di bidang teknologi pengolahan hasil perikanan, teknologi pangan, biologi, kimia, gizi dan atau bidang ilmu teknis yang berkaitan dengan produksi perikanan dan keamanan pangan ;
- c. Telah mengikuti dan lulus pelatihan audit sistem HACCP bidang perikanan sesuai kurikulum yang ditetapkan oleh Otoritas Kompeten dan mempunyai nomor registrasi.

2. Tatacara

- a. Kepala Bidang Inspeksi dan Verifikasi melakukan identifikasi dan evaluasi kualifikasi dan data calon inspektur mutu;
- b. Kepala Bidang Inspeksi dan Verifikasi menyampaikan hasil evaluasi calon inspektur mutu kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
- c. Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Badan;
- d. Kepala Badan menetapkan inspektur mutu;
- e. Penetapan sebagai inspektur mutu dapat dicabut oleh Kepala Badan apabila inspektur mutu tidak melaksanakan tugas sebagaimana mestinya.

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan
Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten,

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran IV : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor : PER. 03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

PERSYARATAN DAN TATACARA INSPEKSI KE UNIT PENGOLAHAN IKAN (UPI)

1. Persyaratan

- a. Inspeksi dilakukan oleh tim inspektur mutu yang ditunjuk oleh Otoritas Kompeten sesuai dengan ruang lingkup Inspeksi yang ditentukan;
- b. Tim inspektur terdiri dari sekurang-kurangnya dari 3 (tiga) orang yang dipimpin oleh seorang ketua tim.

2. Tatacara

2.1. Persiapan Inspeksi

- a. Ketua tim inspektur mutu merencanakan pelaksanaan inspeksi dan menyiapkan hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan inspeksi;
- b. Inspektur mutu melakukan review terhadap dokumentasi sistem manajemen mutu (*desk audit*) seperti Panduan Mutu, laporan inspeksi sebelumnya termasuk hasil survailen, " *lay out* " UPI dan informasi lainnya yang terkait;
- c. Inspektur mutu mencatat secara khusus data dan informasi tentang defisiensi/ kekurangan dari hasil inspeksi sebelumnya.

2.2. Pertemuan Pembukaan

- a. Ketua Tim inspektur mutu memimpin pertemuan pembukaan antara tim inspektur mutu dengan manajemen UPI;
- b. Ketua tim inspektur mutu mengkonfirmasi tujuan dan ruang lingkup inspeksi, menjelaskan maksud dan tujuan inspeksi, prosedur inspeksi, teknik inspeksi dan agenda inspeksi;
- c. Mengatur pelaksanaan inspeksi selanjutnya termasuk ruang pertemuan, waktu yang diperlukan sampai pertemuan akhir.

2.3. Pelaksanaan Inspeksi

- a. Tim inspektur mutu melakukan inspeksi untuk mengumpulkan data-data sesuai dengan tujuan, ruang lingkup dan kriteria inspeksi;
- b. Memeriksa dan mencatat bukti secara objektif terkait temuan ketidaksesuaian ataupun kesesuaian dengan kriteria inspeksi melalui wawancara, pengamatan lapangan dan tinjauan dokumen;
- c. Inspektur mutu memastikan bahwa suatu ketidaksesuaian adalah temuan yang sudah pasti tidak memenuhi persyaratan;

- d. Wakil UPI diminta untuk memberikan persetujuan kebenaran temuan ketidaksesuaian dengan menandatangani laporan ketidaksesuaian untuk menghindari perbedaan pendapat;
- e. Penulisan laporan ketidaksesuaian / butir-butir ketidaksesuaian ditulis berdasarkan PLOR (*Problem, Location, Objective Evidence dan Reference*), harus jelas dan tidak merupakan saran tentang tindakan yang perlu diambil agar dapat memenuhi persyaratan, tidak membingungkan, atau ragu-ragu;
- f. Semua bukti temuan ketidaksesuaian tersebut direkam pada formulir temuan ketidaksesuaian dan didokumentasikan.

2.4 Pembahasan hasil temuan oleh Tim inspeksi (*Caucus Meeting*)

- a. Tim inspektur mutu mengadakan pertemuan tertutup untuk membahas temuan ketidaksesuaian;
- b. Setiap anggota inspektur mutu menyampaikan hasil temuan ketidaksesuaian dan bukti objektif;
- c. Tim inspektur melakukan analisa sistem mutu yang diterapkan, mendiskusikan dan mengevaluasi temuan ketidaksesuaian dan membuat laporan hasil inspeksi;
- d. Ketua tim Inspektur mutu membuat laporan ringkas sebagai resume setiap ketidaksesuaian yang memuat pernyataan singkat mengenai situasi yang ditemukan Inspektur mutu berdasarkan ketidaksesuaian yang diamati;
- e. Menyiapkan pertemuan akhir.

2.5 Pertemuan Akhir

- a. Ketua Tim inspektur mutu memimpin pertemuan akhir antara tim inspektur mutu dengan manajemen UPI;
- b. Ketua Tim menyampaikan hasil temuan ketidaksesuaian atau ringkasan keseluruhan dan kesimpulan hasil inspeksi;
- c. Tim inspektur memberikan kesempatan kepada pihak UPI untuk memberikan tanggapan terhadap temuan ketidaksesuaian;
- d. Unit Pengolahan Ikan menyampaikan rencana tindakan perbaikan dan menetapkan batas waktu penyelesaian tindakan perbaikan;
- e. Rencana perbaikan dan batas waktu penyelesaian harus disepakati antara inspektur mutu dengan wakil UPI.

3 Verifikasi Tindakan Perbaikan

Inspektur mutu melakukan verifikasi terhadap tindakan perbaikan yang dilakukan dan membuat laporan hasil verifikasi pada form Laporan Verifikasi Tindakan perbaikan serta melaporkannya kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan
Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran V : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor : PER.03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN SERTIFIKAT PENERAPAN HACCP

1. Persyaratan

- a. Ruang lingkup UPI meliputi tempat/unit yang melakukan sebagian atau keseluruhan kegiatan penanganan dan atau pengolahan hasil perikanan;
- b. Sertifikat Penerapan HACCP dalam satu unit manajemen dibedakan berdasarkan jenis olahan, unit proses dan/atau potensi bahaya (*hazard*) yang berbeda;
- c. Unit Pengolahan Ikan yang sudah menerapkan dan memenuhi persyaratan dasar tetapi belum menerapkan 7 prinsip HACCP diberikan Sertifikat Penerapan Persyaratan Dasar HACCP;
- d. Mempekerjakan sekurang-kurangnya 1 (satu) orang penanggung jawab mutu yang mempunyai sertifikat HACCP di bidang perikanan;
- e. Untuk memperoleh Sertifikat Penerapan HACCP, UPI harus:
 - (1) Memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Akta Notaris Pendirian Perusahaan di bidang Pengolahan Hasil Perikanan, Ijin Usaha Perikanan (IUP); dan/atau Tanda Daftar Usaha Perikanan;
 - (2) Mendapat SKP hasil Pembinaan dari Ditjen P2HP, bagi UPI yang pertama kali mengajukan permohonan *Sertifikat Penerapan HACCP*;
 - (3) Memiliki dan menerapkan Sistem HACCP secara konsisten sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
 - (4) Melakukan proses produksi secara aktif.

2. Tatacara

2.1. Permohonan sertifikat penerapan HACCP

- a. UPI mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Penerapan HACCP melalui pos atau surat elektronik kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dengan melampirkan persyaratan sebagaimana dimaksud angka 1 huruf e (1) dan (2), buku panduan HACCP dan/atau cetak biru, atau gambar tata letak dan profil UPI dengan tembusan disampaikan kepada kepala Dinas dan Kepala UPT Badan;
- b. Berdasarkan permohonan sebagaimana huruf a, Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan melakukan *audit kecukupan* terhadap permohonan tersebut dan menginformasikan hasilnya kepada pemohon apabila belum sesuai persyaratan;

- c. Apabila berdasarkan hasil *audit kecukupan* telah memenuhi persyaratan, Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan selambat-lambatnya 10 (sepuluh) hari kerja setelah menerima permohonan, menugaskan tim inspektur mutu untuk melakukan inspeksi;
- d. Tim inspektur mutu melakukan inspeksi berdasarkan persyaratan yang mengacu pada Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi dan ketentuan lain yang berlaku;
- e. Unit Pengolahan Ikan melakukan tindakan perbaikan terhadap hasil temuan ketidaksesuaian selambat-lambatnya 1 (satu) bulan kalender, dan melaporkan hasil tindakan perbaikan kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dengan tembusan kepada Kepala UPT Badan;
- f. Khusus untuk perbaikan yang bersifat fisik, Kepala UPT Badan selambat-lambatnya 5 (lima) hari kerja setelah menerima laporan tindakan perbaikan dari UPI, menugaskan inspektur mutu melakukan verifikasi tindakan perbaikan dan melaporkan hasil verifikasi kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
- g. Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan menugaskan Tim Inspektur Mutu untuk melakukan evaluasi terhadap semua tindakan perbaikan dari UPI dan melaporkan hasil evaluasi selambat-lambatnya 2 (dua) hari kerja;
- h. Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan menugaskan Komisi Approval untuk melakukan evaluasi terhadap hasil verifikasi tindakan perbaikan dan melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Pusat selambat-lambatnya 3 (tiga) hari kerja;
- i. Kepala Pusat melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Badan selaku otoritas kompeten untuk selanjutnya menerbitkan sertifikat penerapan HACCP setelah disetujui oleh Komisi Approval;
- j. Apabila dalam kurun waktu dimaksud huruf e, UPI yang bersangkutan belum juga memenuhi persyaratan, maka UPI diberikan perpanjangan waktu selambat-lambatnya 1 (satu) bulan untuk melakukan tindakan perbaikan;
- k. Apabila dalam kurun waktu dimaksud huruf j, UPI bersangkutan belum juga dapat memenuhi persyaratan, maka dinyatakan tidak lulus;
- l. Sertifikat penerapan HACCP berlaku selama 1 (satu) tahun sejak diterbitkan.
- m. Sertifikat Penerapan HACCP di klasifikasikan dalam 3 tingkatan, yaitu:

Tingkat A : temuan ketidaksesuaian adalah Kritis (Kr) = 0, Serius = 0, Mayor (My) = maksimal 5 dan Minor (Mn) = maksimal 6

Tingkat B : Temuan ketidaksesuaian adalah : Kritis (Kr) = 0, Serius = maksimal 2, Mayor (My) = maksimal 10 dan Minor (Mn) = maksimal 7 (jumlah mayor dan Serius tidak lebih dari 10)

Tingkat C : Temuan ketidaksesuaian adalah : Kritis (Kr) = 0, Serius = maksimal 4, Mayor (My) = maksimal 11 dan Minor (Mn) = > 7

2.2. Verifikasi dan Perpanjangan Sertifikat Penerapan HACCP

- a. Untuk menjamin dan memelihara konsistensi penerapan HACCP, Otoritas Kompeten melakukan verifikasi minimal satu tahun sekali dan Lembaga inspeksi dan sertifikasi melakukan survailen dengan prosedur sesuai lampiran VI Peraturan ini;
- b. Apabila hasil verifikasi terhadap UPI memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan, Otoritas Kompeten dapat memperpanjang status Sertifikat Penerapan HACCP;
- c. Unit Pengolahan Ikan yang belum memenuhi persyaratan dapat diberikan waktu selambat-lambatnya 1 (satu) bulan kalender untuk melakukan tindakan perbaikan, dengan perpanjangan waktu selambat-lambatnya 1 (satu) bulan kalender;
- d. Apabila dalam kurun waktu dimaksud huruf c, UPI bersangkutan belum juga mampu memperbaiki, Otoritas Kompeten dapat membekukan sementara status Sertifikat Penerapan HACCP;
- e. Unit Pengolahan Ikan yang status Sertifikat Penerapan HACCPnya dibekukan, diberikan waktu selambat-lambatnya 1 (satu) bulan kalender untuk melakukan perbaikan dan apabila dalam jangka waktu tersebut belum juga mampu memperbaiki, Otoritas Kompeten dapat mencabut status Sertifikat Penerapan HACCP.

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan
Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten,

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran VI : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor : PER. 03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

PERSYARATAN DAN TATA CARA SURVAILEN DALAM RANGKA PENERBITAN SERTIFIKAT KESEHATAN

1. Persyaratan

- a. Setiap UPI pemegang Sertifikat Penerapan HACCP wajib dilakukan survailen oleh inspektur mutu dari Lembaga inspeksi dan sertifikasi;
- b. Frekuensi survailen dilaksanakan berdasarkan tingkat pencapaian nilai penerapan HACCP yaitu sekurang-kurangnya 3 (tiga) bulan sekali untuk rating A; 2 (dua) bulan sekali untuk rating B dan 1 (satu) bulan sekali untuk rating C.

2. Tatacara

- a. Lembaga inspeksi dan sertifikasi membuat program tahunan pelaksanaan survailen;
- b. Pimpinan Lembaga inspeksi dan sertifikasi menugaskan tim inspektur mutu untuk melakukan inspeksi dalam rangka survailen sesuai program tahunan;
- c. Tim inspektur mutu melakukan survailen berdasarkan persyaratan yang ditetapkan oleh Otoritas Kompeten ;
- d. Inspektur mutu melakukan pengambilan contoh yang ditargetkan (*targeted sampling*) pada tahapan proses yang menyimpang, titik pengendalian kritis dan atau produk akhir untuk verifikasi efektifitas penerapan HACCP;
- e. Apabila hasil survailen dan hasil pengujian memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan, Pimpinan Lembaga inspeksi dan sertifikasi dapat menerbitkan Sertifikat Kesehatan;
- f. Apabila hasil survailen terhadap UPI terdapat ketidaksesuaian yang dapat berakibat tidak terpenuhinya jaminan keamanan, Pimpinan Lembaga inspeksi dan sertifikasi melakukan tindakan pembekuan sementara penerbitan Sertifikat Kesehatan sampai dilakukan tindakan perbaikan dan melaporkan kepada Otoritas Kompeten;

- g. Pimpinan Lembaga inspeksi dan sertifikasi melaporkan setiap hasil survailen dan tindakan perbaikan kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan setiap 3 (tiga) bulan.

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan
Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten,

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran VII : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor : PER.03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Pelaksanaan Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN SERTIFIKAT KESEHATAN HASIL PERIKANAN

1. Persyaratan

- a. Setiap produk perikanan yang dipasarkan untuk konsumsi manusia wajib disertai dengan sertifikat kesehatan yang diterbitkan berdasarkan hasil inspeksi dan hasil pengujian selama proses produksi atau *In-Process Inspection* (IPI);
- b. Sertifikat kesehatan sebagaimana dimaksud huruf a hanya dapat diterbitkan terhadap hasil perikanan yang berasal dari UPI yang telah mendapatkan Sertifikat Penerapan HACCP dan atau Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di kapal;
- c. Sertifikat kesehatan dimaksud huruf b harus sesuai dengan format yang ditetapkan oleh Otoritas Kompeten;
- d. Sertifikat kesehatan ditandatangani oleh Pejabat Penandatangan dengan dibubuhi stempel Badan ;
- e. Sertifikat Kesehatan harus memuat data dan informasi yang sesuai dengan produk yang disertifikasi;
- f. Sertifikat Kesehatan harus diterbitkan sebelum hasil perikanan didistribusikan.

2. Tatacara

- a. UPI mengajukan permohonan penerbitan Sertifikat Kesehatan kepada lembaga inspeksi dan sertifikasi sesuai wilayah kerja, dengan melampirkan dokumen spesifikasi produk yang akan didistribusikan;
- b. Lembaga inspeksi dan sertifikasi melakukan evaluasi terhadap permohonan sebagaimana dimaksud huruf a, rekaman hasil uji dan rekaman hasil survailen UPI bersangkutan;
- c. Hasil Uji sebagaimana dimaksud huruf b, diterbitkan oleh laboratorium yang terakreditasi oleh lembaga akreditasi yang diakui secara internasional;
- d. Pimpinan lembaga inspeksi dan sertifikasi dapat menugaskan inspektur mutu untuk melakukan pengecekan lapangan mengenai kebenaran informasi yang disampaikan dalam permohonan;

- e. Sertifikat Kesehatan diterbitkan apabila hasil evaluasi sebagaimana dimaksud huruf b, c, dan d telah memenuhi standar dan/atau persyaratan yang berlaku;

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan
Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran VIII : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor : PER.03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Pelaksanaan Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN NOMOR REGISTRASI EKSPOR KE NEGARA MITRA

1. Persyaratan

Untuk memperoleh Nomor Registrasi, Unit Pengolahan Ikan (UPI) harus:

- a. Memiliki Sertifikat Penerapan HACCP sesuai ruang lingkup, yang diterbitkan oleh Kepala Badan selaku Otoritas Kompeten;
- b. Memenuhi persyaratan yang ditentukan oleh Otoritas Kompeten dan negara mitra.

2. Tatacara

- a. Pimpinan UPI mengajukan permohonan nomor registrasi ekspor dengan melampirkan persyaratan sebagaimana dimaksud angka 1 huruf a kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
- b. Berdasarkan permohonan tersebut selambat-lambatnya 5 (lima) hari kerja, Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan melakukan verifikasi;
- c. Apabila hasil verifikasi tidak memenuhi persyaratan, maka Otoritas Kompeten menolak permohonan tersebut dan menyampaikan alasan penolakan kepada UPI pemohon;
- d. Apabila dari hasil verifikasi memenuhi persyaratan maka Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan mengusulkan kepada Kepala Badan untuk diberikan nomor registrasi dan didaftarkan ke negara mitra secara kolektif sesuai dengan periode yang ditetapkan oleh Otoritas Kompeten;
- e. Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan menginformasikan nomor registrasi yang telah disetujui oleh negara mitra kepada UPI pemohon selambat-lambatnya 5 (lima) hari kerja;
- f. Nomor registrasi hanya dapat digunakan untuk melakukan ekspor ke negara mitra sesuai dengan ruang lingkup penerapan HACCP yang disetujui;

- g. Nomor registrasi dibekukan sementara atau dicabut apabila UPI tidak lagi memenuhi persyaratan dan/atau tidak melakukan kegiatan produksi.

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil
Perikanan Selaku Otoritas Kompeten

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono

Lampiran IX : Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor : PER. 03/BKIPM/2011 tentang Pedoman Pelaksanaan Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan

**TATACARA PENANGANAN
KASUS MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
DI NEGARA TUJUAN EKSPOR**

- a. Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan menugaskan inspektur mutu untuk melakukan investigasi terhadap UPI yang terkena kasus mutu dan keamanan hasil perikanan di negara tujuan ekspor;
- b. Inspektur mutu melakukan investigasi untuk mencari penyebab terjadinya kasus mutu dan keamanan hasil perikanan untuk dilakukan tindakan perbaikan oleh UPI;
- c. Inspektur mutu melaporkan hasil investigasi ketidaksesuaian kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
- d. Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan melakukan evaluasi terhadap hasil investigasi dan melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Badan;
- e. Apabila hasil investigasi terkait dengan asal bahan baku maka Kepala Badan meneruskan Informasi kasus tersebut kepada Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya atau Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap untuk ditindaklanjuti;
- f. Kepala Badan mengenakan pembekuan ekspor sementara (*internal suspend*) ke negara terjadinya kasus;
- g. Kepala Badan menginformasikan hasil investigasi dan tindakan perbaikan ke Negara terjadinya kasus;
- h. Kepala Badan melakukan pencabutan pembekuan ekspor sementara setelah UPI melakukan tindakan perbaikan.

Kepala Badan Karantina Ikan,
Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil
Perikanan Selaku Otoritas Kompeten,

ttd

M. Syamsul Maarif

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan,

Agus Priyono