

3.2. Tata Cara

3.2.1. 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. UPI 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 klasifikan dalam 3 (tiga) 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

3.2.2.Verifikasi dan Perpanjangan sertifikat penerapan HACCP

- a. Untuk menjamin dan memelihara konsistensi penerapan HACCP, Otoritas Kompeten melakukan verifikasi minimal 1 (satu) tahun sekali dan Lembaga Inspeksi dan Sertifikasi melakukan Survailen.
- 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 berstatus 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.

Informasi lebih lanjut, dapat menghubungi :
Unit PelayananTeknis BKIPM / LPPMHP Provinsi
atau
Website <http://www.bkipm.kkp.go.id/>

Kegiatan Sertifikasi HACCP, UPI tidak dibebani biaya sama sekali, biaya sepenuhnya ditanggung oleh BKIPM melalui APBN .

Layanan Pengaduan/Consumer complaint
Dapat menghubungi :
Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
Telp/Fax: 021-3500149

Informasi ini dapat diperbanyak melalui pencetakan ulang atau foto copy

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN SERTIFIKAT PENERAPAN HACCP



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

**JL. MEDAN MERDEKA TIMUR No. 16
GEDUNG MINA BAHARI II LANTAI 10
JAKARTA PUSAT 10110**

2011

Contoh Surat Permohonan UPI
KOP SURAT

Tgl/Bulan/Tahun

Nomor :
Sifat :
Lampiran : 1 Berkas
Hal : Permohonan Sertifikasi (UPI Baru/Penambahan Ruang Lingkup Produk)*

Kepada Yth,
Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan
Gedung Mina Bahari II Lt. X
Jl. Medan Merdeka Timur No.16 Jakarta Pusat.

Sehubungan dengan persyaratan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.19/MEN/2010 tentang Sertifikasi Penerapan HACCP yang harus dimiliki oleh UPI yang merupakan persyaratan ekspor produk perikanan, maka dengan ini kami mohon untuk dapat dilakukan inspeksi dalam rangka sertifikasi penerapan HACCP dimaksud terhadap perusahaan kami,

Nama Perusahaan :
Alamat :
Produk :
Tujuan Ekspor :

Sebagai kelengkapan dokumen, kami lampirkan legal aspek perusahaan sebagai berikut :

1. Surat Ijin Usaha Perdagangan/Akta Notaris Pendirian Perusahaan Bidang Pengolahan Hasil Perikanan/Ijin Usaha Perikanan(IUP) ; Tanda Daftar Usaha Perikanan,
2. Mendapatkan SKP hasil Pembinaan Ditjen P2HP,
3. Buku Manual HACCP

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan bantuannya kami sampaikan terima kasih

Hormat Kami,
Pimpinan PT/CV.....

- Tembusan :
1. Kepala Dinas Provinsi
 2. Arsip

*) Coret yang tidak perlu

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sertifikat Penerapan HACCP merupakan salah satu persyaratan mutlak dan wajib harus dimiliki oleh Unit Pengolahan Ikan, bila akan melakukan ekspor hasil produksi perikananannya .

Untuk memudahkan didalam proses pelaksanaan sertifikasi penerapan HACCP, maka Kementerian Kelautan dan Perikanan melalui PER.19/MEN/2010 menunjuk Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sebagai Otoritas Kompeten untuk melakukan Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dengan salah satu tugasnya adalah menerbitkan sertifikat Penerapan HACCP.

Bagi Unit Pengolahan Ikan yang berkeinginan mendapatkan dan memiliki Sertifikat Penerapan HACCP harus mengacu kepada Tata Cara Penerbitan HACCP sesuai Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan No.Per.03/BKIPM/2011, seperti yang tertuang dalam Bab III.

II. TUJUAN

Memberikan informasi mengenai Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan HACCP



PROSES SERTIFIKASI HACCP



Keterangan Alur Proses :

- (1) UPI mengajukan permohonan Sertifikasi kepada BKIPM,
- (2-3) BKIPM menugaskan Inspektur Mutu untuk melakukan inspeksi ke UPI,
- (4) UPI membuat laporan tindakan perbaikan hasil temuan ke inspektur mutu untuk di verifikasi,
- (5) Laporan hasil verifikasi disampaikan ke BKIPM,
- (6) BKIPM melakukan proses Sertifikasi Penerapan HACCP hingga terbit, dan menyampaikan Sertifikat tersebut secara langsung kepada pihak UPI.

III. PERSYARATAN dan TATA CARA

3.1. 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. UPI 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.