



Cari Tahu

Pedoman Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu

*Hazard Analysis and Critical Control
Point (HACCP)*





Apa sih, Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/ HACCP?

Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/ Hazard Analysis and Critical Control Point adalah sertifikat yang diberikan kepada Pelaku Usaha industri pengolahan ikan yang telah memenuhi dan menerapkan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada setiap Unit Pengolahan Ikan.



Bagaimana Cara mendapat Sertifikat PMMT/ HACCP?

Permohonan Baru



Perizinan Berusaha Subsektor Pengolahan Ikan dan/atau Pemasaran Ikan;



Manual HACCP yang telah divalidasi



Hasil Audit Internal

Permohonan Penambahan Ruang Lingkup



Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang masih berlaku



Manual HACCP untuk ruang lingkup baru yang telah divalidasi



Hasil Audit Internal untuk ruang lingkup yang baru

Permohonan Perpanjangan



Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang masih berlaku



Hasil Audit Internal

Permohonan Peninjauan Ulang Peringkat



Hasil audit internal



Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang masih berlaku



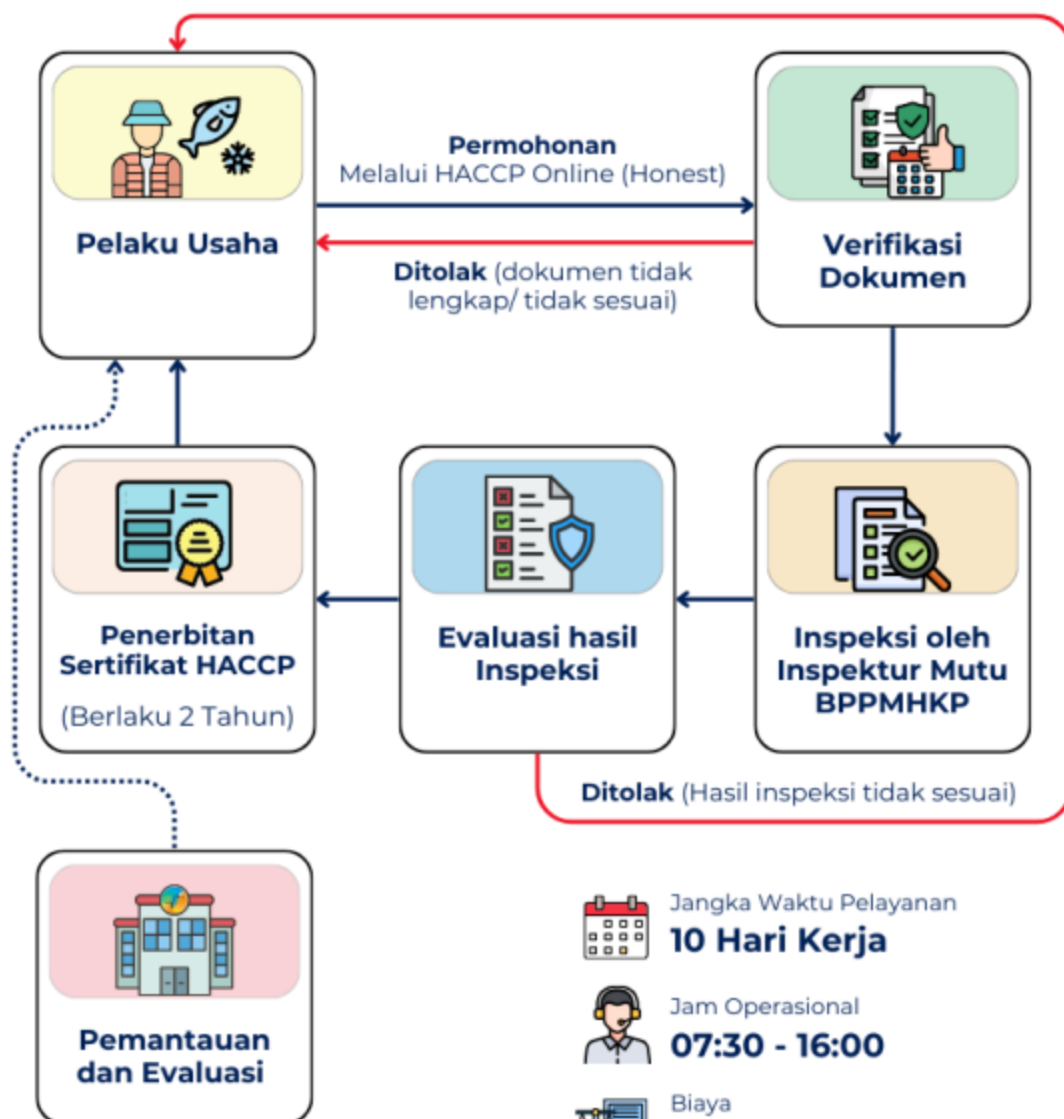
Nomor Registrasi UPI ke Negara mitra bagi UPI yang mengalami penurunan peringkat Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP



Kontrak atau permintaan dari negara tujuan ekspor



Mekanisme Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/ HACCP?



Jangka Waktu Pelayanan
10 Hari Kerja



Jam Operasional
07:30 - 16:00



Biaya
Rp 0,-