

9 Sertifikasi Badan Mutu KKP

Mekanisme Sertifikasi Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)

01 Permohonan Melalui SKP Online terintegrasi dengan OSS

Pelaku Usaha

- ✓ **Perizinan Berusaha** Subsektor Pengolahan ikan dan/atau Pemasaran ikan yang diterbitkan melalui aplikasi OSS (NIB dan/atau Sertifikat Standar)
- ✓ **Hasil Pembinaan** berupa: Rekomendasi kelayakan pengolahan dari Pembina Mutu di daerah & Laporan Hasil Penilaian
- ✓ **Sertifikat Pengolah Ikan (SPI)** atau **sertifikat keterampilan** di bidang keamanan pangan yang setara untuk **penanggung jawab mutu** diterbitkan paling lama **5 tahun sebelum** pengajuan permohonan SKP (dikecualikan bagi UPI skala mikro kecil)
- ✓ **Panduan Mutu** penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan Pemenuhan Persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi untuk setiap jenis ikan dan/atau jenis produk yang diolah (Bentuk & format sesuai Peraturan Menteri KP Nomor 17 Tahun 2019)
- ✓ **Surat Pernyataan** pelaku usaha bermatral/
Surat Izin Pemanfaatan Jenis Ikan (SIPJI) Khusus untuk Pelaku usaha yang menangani/ mengolah komoditi lobster, rajungan, kepiting, Hiu dan Pari

Pemantauan dan Evaluasi
Minimal 1 kali dalam 1 tahun

02 UPT BPPMHKP Verifikasi Kelengkapan & Kesesuaian Dokumen

Lengkap dan Sesuai

03 Inspeksi oleh UPT BPPMHKP

04 Petugas Pusat mengevaluasi hasil inspeksi

Perbaiki/penolakan

Ditolak (Ditemukan ketidaksesuaian)

Sesuai

05 Penerbitan Sertifikat SKP (Berlaku 2 Tahun)

 **Jangka Waktu Pelayanan**

7 Hari
(Setelah Dokumen Dinyatakan Lengkap dan sesuai)

 **Biaya** **Rp 0,-**