



SPPMHKP PEKANBARU

Alamat **JL. Rawa Indah RT. 01 RW. 10 Kel.
Sidomulyo Timur Kec. Marpoyan Damai,
Pekanbaru - Riau**

RUANG LINGKUP

BPPMHKP Pekanbaru meliputi **pengendalian dan pengawasan mutu, penjamin mutu (quality assurance), dan otoritas kompeten** untuk sistem jaminan mutu dan keamanan hasil kelautan dan perikanan.



Mulai dari tahap produksi di budidaya (on-farm) dan penangkapan (on-board) hingga penangan pascapanen dan pemasaran, serta pelaksanaan **sertifikasi** pada berbagai pelaku usaha kelautan dan perikanan

Berikut adalah contoh ruang lingkup aktivitas BPPMHKP .:



SISTEM JAMINAN MUTU 1

Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di unit pengolahan ikan (UPI) untuk memastikan produk ikan yang dihasilkan aman dan berkualitas tinggi.



MONITORING KESEGARAN IKAN 3

Melakukan pemantauan dan inspeksi langsung di lokasi, seperti pengawasan kondisi ikan segar dan kualitas air di wilayah penangkapan ikan.



PENJAMINAN MUTU PRODUK 5

Menjamin keamanan dan kualitas produk hasil kelautan dan perikanan yang dihasilkan di Indonesia secara berkelanjutan dan berdaya asing.

2 SERTIFIKASI BAGI PELAKU USAHA

Meliputi sertifikasi untuk berbagai kegiatan dan sarana produksi kelautan dan perikanan, seperti:

- Sertifikasi CP (Pembenihan)
- Sertifikasi CBIB (Budidaya)
- Sertifikasi CPPIB (Pakan Ikan)
- Sertifikasi CPOIB (Obat Ikan)
- Sertifikasi CDOIB (Distribusi Obat Ikan)



4 PENGAWASAN DI HILIR

Melakukan kegiatan sertifikasi dan pengawasan pada unit pengolahan ikan (UPI) dan unit pemrosesan hasil laut (UPRL).