



CARA BUDIDAYA IKAN YANG BAIK (CBIB)

MEKANISME SERTIFIKASI CARA BUDIDAYA IKAN YANG BAIK

CARA MENDAPAT SERTIFIKAT CPIB

SERTIFIKASI CARA BUDI DAYA IKAN YANG BAIK

Sertifikasi Cara Budidaya Ikan Yang Baik adalah rangkaian kegiatan penilaian tentang jaminan mutu dan keamanan pangan secara tertulis oleh Kepala Badan Mutu KKP kepada unit pembesaran ikan melalui audit pendahuluan dan audit lapangan yang di persyaratkan dalam Cara Budidaya Ikan Yang Baik (CBIB)

Unit Usaha Skala Menengah dan Besar

- Telah mendapatkan pembinaan dari Ditjen Teknis
- Nomor Izin Berusaha (NIB)
- Data Unit Pembudidayaan Ikan
- Gambar Layout
- SOP dan formulir pencatatan pembudidayaan ikan
- Struktur organisasi dan uraian tugas
- Sertifikat standar yang terverifikasi

Unit Usaha Skala Mikro dan Kecil

- Nomor Izin Berusaha (NIB)
- Sertifikat standar melalui pernyataan mandiri
- Data Unit Pembudidayaan Ikan
- Gambar Layout
- SOP dan formulir pencatatan pembudidayaan ikan



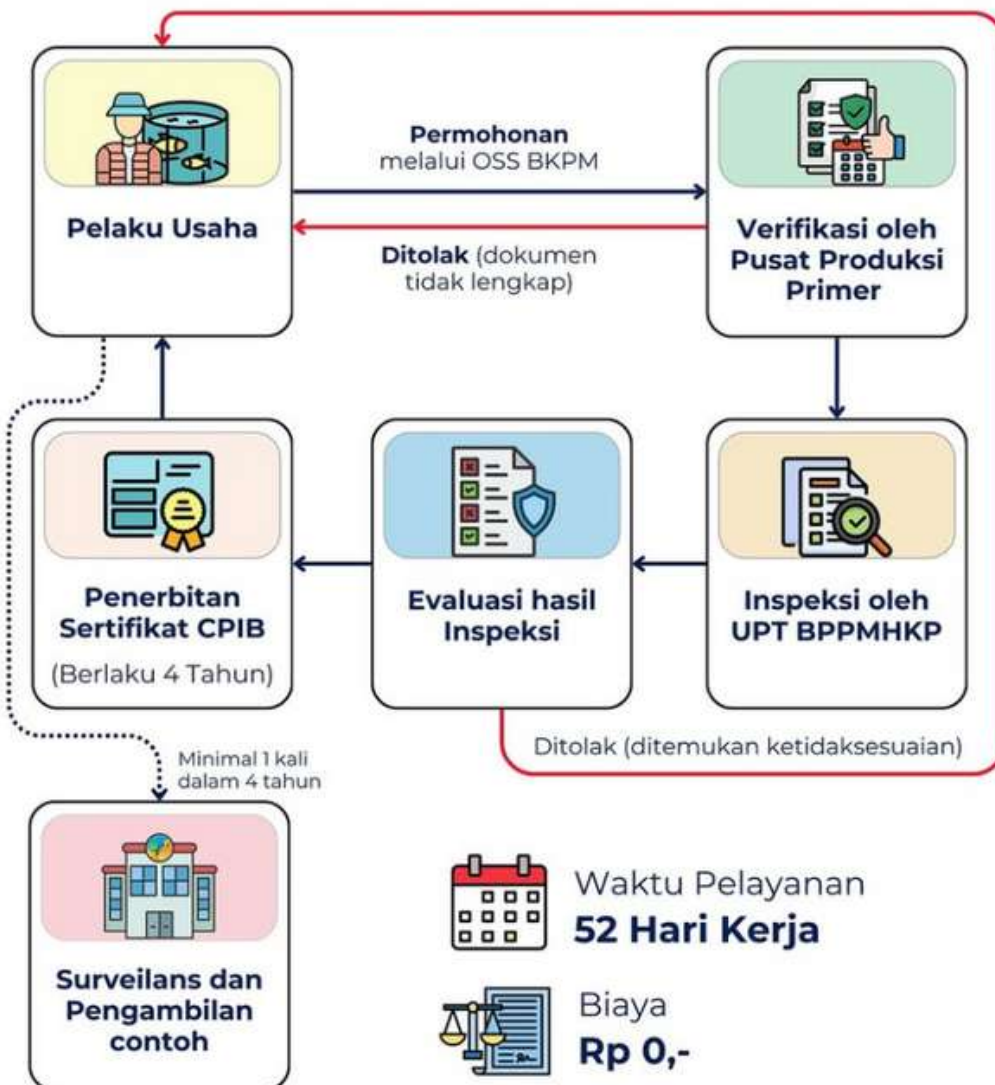


KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA

CARA PEMBENIHAN IKAN YANG BAIK (CPIB)

MEKANISME SERTIFIKASI CARA PEMBENIHAN IKAN YANG BAIK

CARA MENDAPAT SERTIFIKAT CPIB



Unit Usaha Skala Menengah dan Besar

- Nomor Induk Berusaha
- Sarana yang memadai
- Struktur organisasi dan SDM
- Pelayanan
- Persyaratan proses
- Sistem manajemen usaha
- Untuk **produksi induk** harus memiliki program pemulihan dan menerapkan standar operasional pemuliaan minimal 1 tahun

Unit Usaha Skala Mikro dan Kecil

- Sarana yang memadai
- Struktur organisasi dan SDM
- Persyaratan proses
- Sistem manajemen usaha
- Tidak diperbolehkan** melakukan usaha produksi induk
- Mendapatkan sertifikat *self declare* melalui sistem OSS dengan durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat satu tahun sejak *self declare*

SERTIFIKASI CARA PEMBENIHAN IKAN YANG BAIK

Sertifikasi Cara Pembenihan Ikan Yang Baik adalah rangkaian kegiatan penilaian tentang jaminan mutu dan keamanan pangan secara tertulis oleh Kepala Badan PPMHPK kepada Unit pembenihan Ikan melalui audit pendahuluan dan audit lapangan yang di persyaratkan dalam Cara Pembenihan Ikan Yang Baik (CPIB)



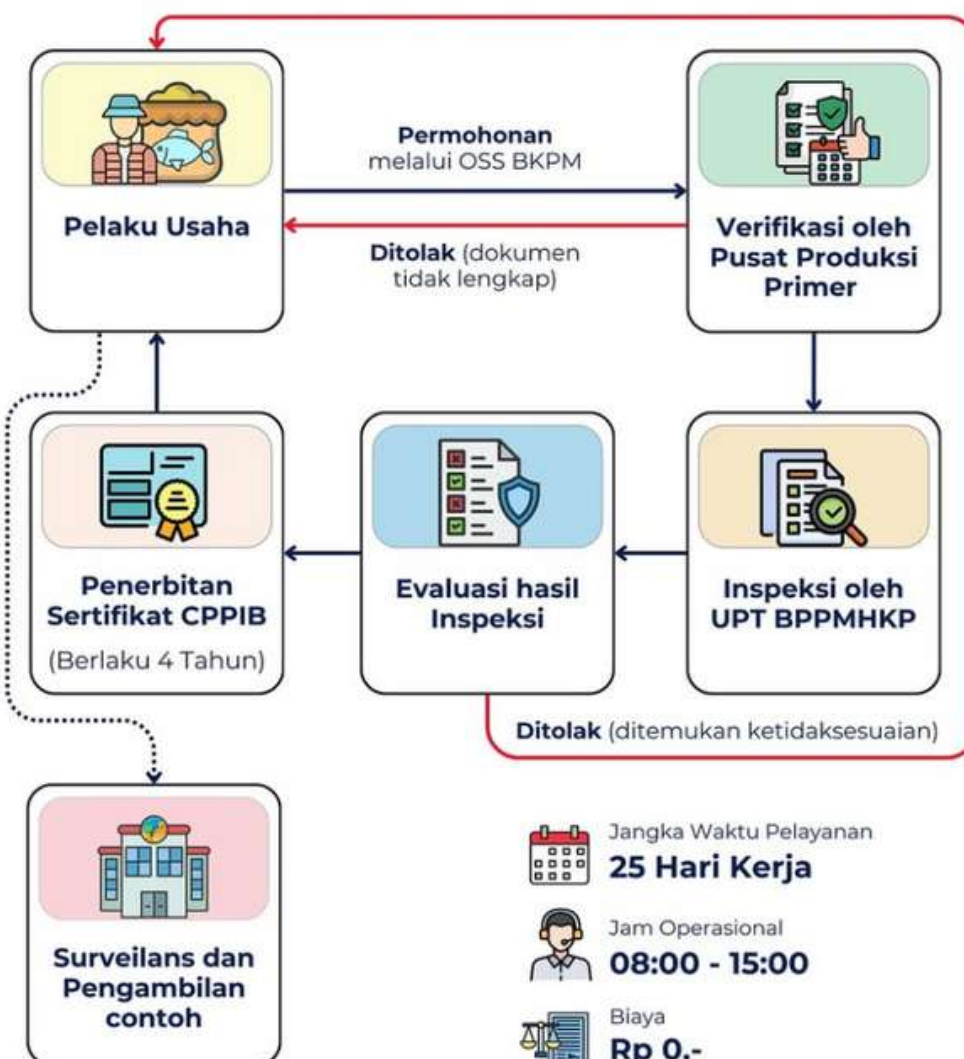
CARA PEMBUATAN PAKAN IKAN YANG BAIK (CPPIB)

MEKANISME SERTIFIKASI CARA PEMBUATAN PAKAN IKAN YANG BAIK

CARA MENDAPAT SERTIFIKAT CPPIB

SERTIFIKASI CARA PEMBUATAN PAKAN IKAN YANG BAIK

Proses Pembuatan Pakan Ikan yang Baik meliputi kegiatan pengadaan dan penyiapan bahan baku, pembuatan, penyimpanan, dan distribusi pakan ikan yang memenuhi persyaratan keamanan pangan bagi komoditas yang di budidayakan dan manusia serta ramah lingkungan.



Surat Permohonan Sertifikasi

Nomor Induk Berusaha dengan **KBLI 10801** (Industri Ransum Makanan Hewan)

Struktur Organisasi dan Uraian Tugas

Gambar Tata Letak (Layout) Ruangan

Formulir Data Umum Produsen Pakan Ikan

Surat Pernyataan Telah Melakukan Produksi Pakan Ikan Paling Singkat tiga Bulan dengan Menerapkan Prinsip CPPIB

Manual Pembuatan Pakan Ikan yang Baik

Pemeringkatan Sertifikat Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

P1 Ketidaksesuaian: Minor kurang dari 3 dan/atau mayor 0 Surveilans (Pengawasan 1 kali dalam 5 Tahun)

P2 Ketidaksesuaian: Minor 3-8 dan/atau mayor kurang dari 3 Surveilans (Pengawasan 2 kali dalam 5 Tahun)

P3 Ketidaksesuaian: Minor 9-15 dan/atau mayor 3-10 Surveilans (Pengawasan 3 kali dalam 5 Tahun)



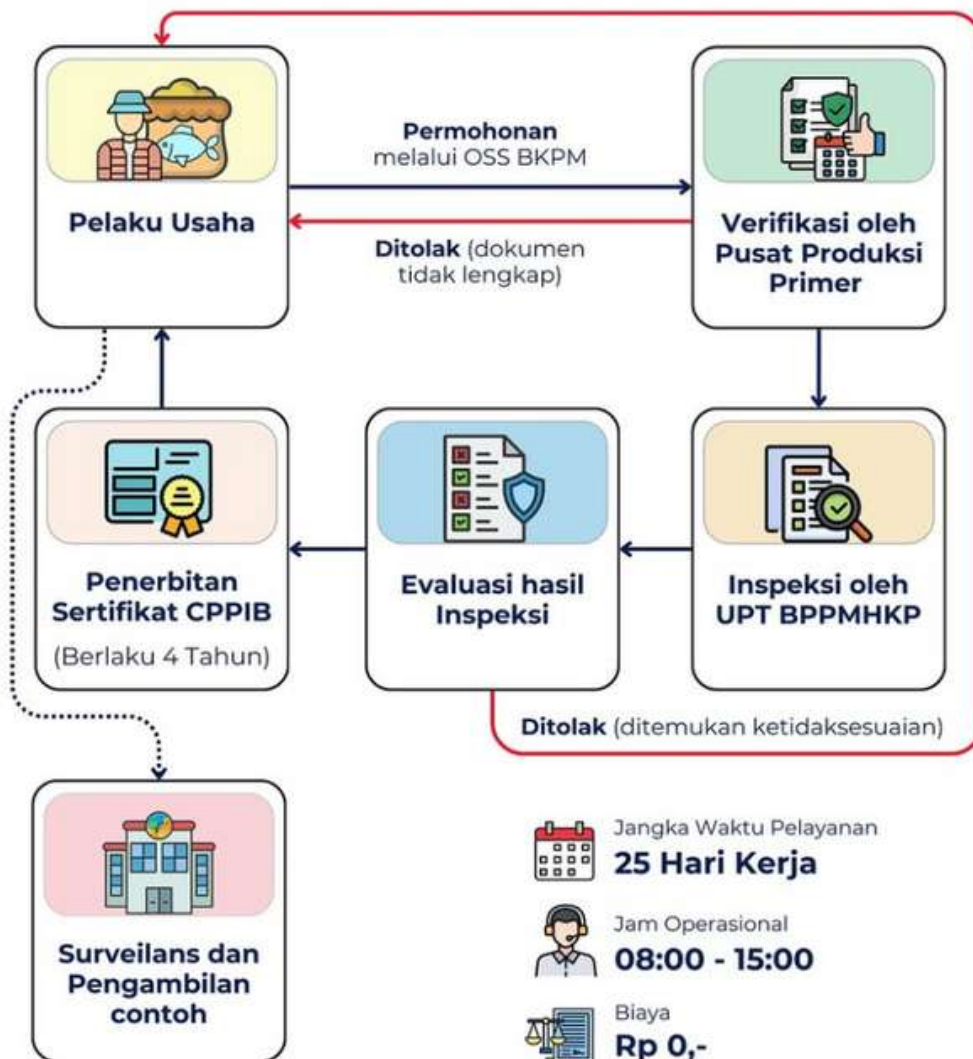
CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK DI ATAS KAPAL (CPIB KAPAL)

MEKANISME SERTIFIKASI CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK DI ATAS KAPAL

CARA MENDAPAT SERTIFIKAT CPIB KAPAL

SERTIFIKASI CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK DI ATAS KAPAL

Sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik di Atas Kapal adalah sertifikat yang di berikan kepada kapal penangka ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menyatakan bahwa kapal tersebut telah memenuhi persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan



Surat Permohonan Sertifikasi

Nomor Induk Berusaha dan Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan atau Subsektor Pengangkutan Ikan dengan kode KBLI: **KBLI 03111, KBLI 03112, KBLI 03113, KBLI 03115, KBLI 03116, KBLI 03117, KBLI 03118, KBLI 03119, KBLI 03121, KBLI 03122, KBLI 03123, KBLI 03124, KBLI 03125, KBLI 03126, KBLI 50133, KBLI 50142 dan KBLI 50222**

Surat Kesediaan dilakukan inspeksi pengendalian mutu

Sertifikat Kelaikan Kapal Perikanan (SKKP) bagi kapal berukuran **dias 5 GT** atau Buku Kapal Perikanan Nelayan Kecil Elektronik (E-BKPNK) bagi kapal yang berukuran **dibawah 5 GT**

Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan (SKPI) atau Sertifikat Pelatihan CPIB/ Sertifikat Bimtek CPIB bagi awak kapal



CARA PENERAPAN DISTRIBUSI IKAN (SPDI)

MEKANISME SERTIFIKASI PENERAPAN DISTRIBUSI IKAN

CARA MENDAPAT SERTIFIKAT SPDI

SERTIFIKASI CARA PENERAPAN DISTRIBUSI IKAN

Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan adalah sertifikat yang di berikan kepada pelaku usaha terhadap setiap unit usaha yang melakukan kegiatan pengadaan, sortasi, penyimpanan, dan pengangkutan ikan yang telah menerapkan Cara Distribusi ikan yang Baik



Memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha) dengan KBLI: KBLI **3133**, KBLI **3143**, KBLI **3233**, KBLI **3243**, KBLI **3263**, KBLI **46206**, KBLI **46324**, KBLI **47215**, KBLI **47753**, KBLI **49431**, KBLI **49432**, KBLI **50131**, KBLI **50141**, KBLI **50221**, KBLI **50229**, KBLI **52101**, KBLI **52102**, KBLI **52109**, KBLI **52291**, KBLI **52295**



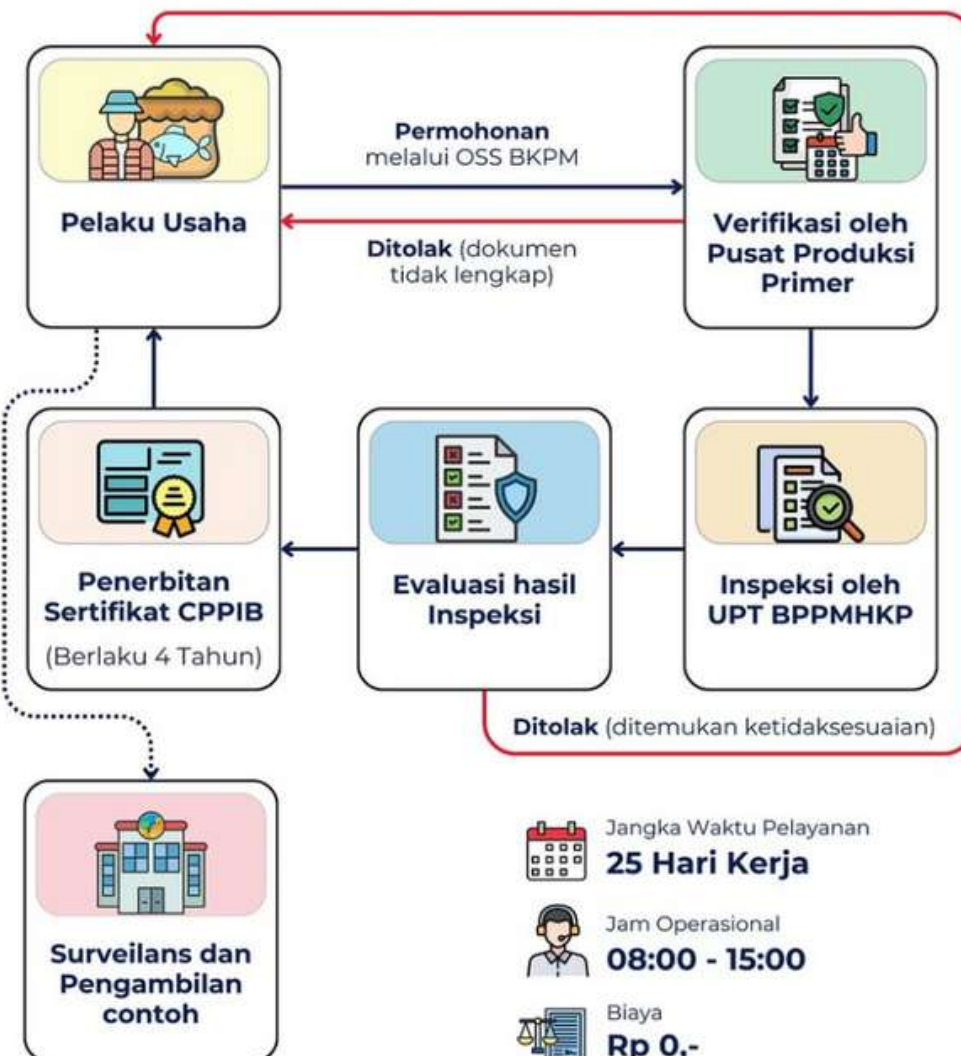
Telah mendapat Pembinaan dari Ditjen Teknis berupa hasil penilaian dengan Nilai lebih atau sama dengan 61%



Menerapkan Standar Cara Distribusi Ikan yang Baik (CDIB)



Permohonan melalui sistem OSS (Online Single Submission)





CARA PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU (HACCP)

MEKANISME SERTIFIKASI PENERAPAN HACCP



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

SERTIFIKASI CARA PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN TERPADU (HACCP)

Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT/ Hazard Analysis and Critical Control Point) adalah sertifikat yang di berikan kepada pelaku usaha industri pengolahan ikan yang telah memenuhi dan menerapkan Sistem Jaminan Mutu Keamanan Hasil Perikanan pada Setiap Unit Pengolah Ikan



PEDOMAN SERTIFIKASI SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN (SKP)

**KBLI (KLASIFIKASI BAKU LAPANGAN
USAHA INDONESIA)**

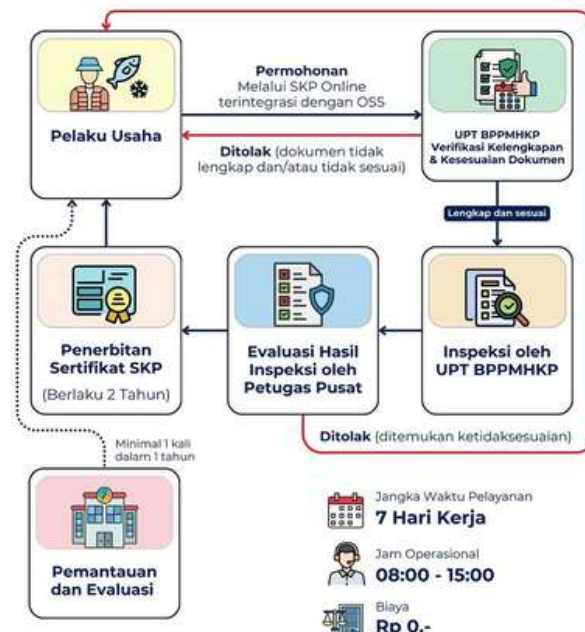
CARA MENDAPAT SERTIFIKAT PENGOLAHAN (SKP)

SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN (SKP)

Sertifikat Kelayakan Pengolahan adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha terhadap setiap unit penanganan dan/atau pengolahan ikan yang telah menerapkan cara penanganan dan/atau pengolahan ikan yang baik dan memenuhi persyaratan prosedur operasi standar sanitasi

MEKANISME MENDAPATKAN SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN

UNIT PELAKU USAHA YANG WAJIB SKP



Perizinan Berusaha Subsektor Pengolahan Ikan dan/atau Pemasaran Ikan yang diterbitkan melalui aplikasi OSS :

NIB dan Lampiran KBLI-nya

Sertifikat Standar yang Sudah Terverifikasi dan Lampiran KBLI-nya

Panduan Mutu penerapan GMP SSOP untuk setiap jenis ikan dan/atau jenis produk yang diolah

Surat Pernyataan pelaku usaha bermatrai/Surat Izin Pemanfaatan Jenis Ikan (SIPJI) Khusus untuk Pelaku usaha yang menangani/mengolah komoditi lobster, rajungan, kepiting, Hiu, Pari

Sertifikat Pengolah Ikan (SPI) atau sertifikat keterampilan di bidang keamanan pangan paling lama 5 tahun dari waktu pengajuan (dikecualikan bagi UPI mikro kecil)

Hasil Pembinaan berupa:

Rekomendasi kelayakan pengolahan

Laporan Hasil Penilaian

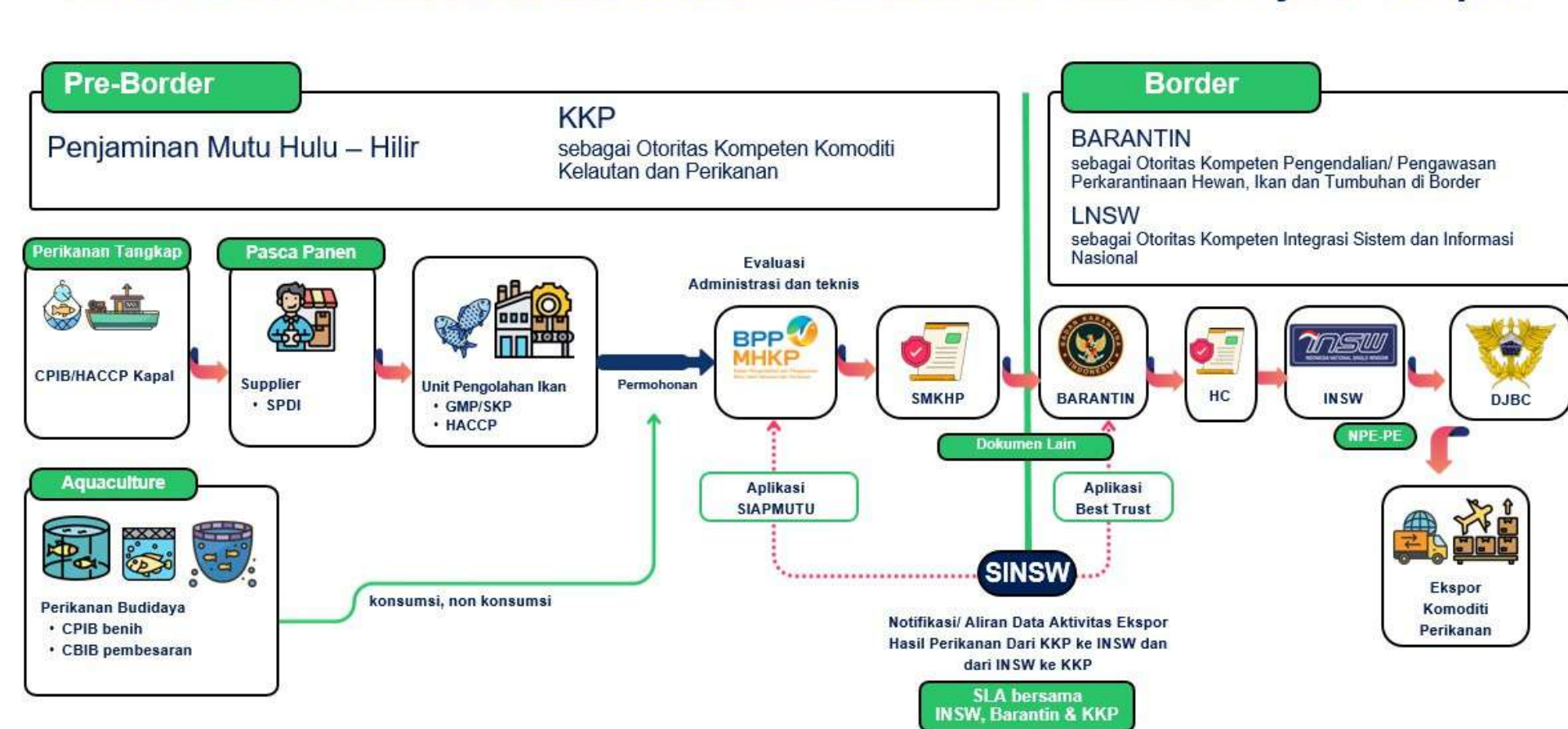
- 10211 (Industri Penggaraman/ Pengeringan Ikan)
- 10212 (Industri Pengasapan/ Pemanggang Ikan)
- 10213 (Industri Pembekuan Ikan)
- 10214 (Industri Pemindangan Ikan)
- 10216 (Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi)
- 10217 (Industri Pendinginan/ Pengesan Ikan)
- 10219 (Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Ikan)
- 10221 (Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Air (bukan Udang) dalam Kaleng)
- 10222 (Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang dalam Kaleng)
- 10291 (Industri Penggaraman/ Pengeringan Biota Air lainnya)
- 10292 (Industri Pengasapan/ Pemanggang Biota Air lainnya)
- 10293 (Industri Pembekuan Biota Air lainnya)
- 10294 (Industri Pemindangan Biota Air lainnya)
- 10295 (Industri Peragian/ Fermentasi Biota Air lainnya)
- 10296 (Industri Berbasis Lumatan Biota Air lainnya)
- 10297 (Industri Pendinginan/ Pengesan Biota Air lainnya)
- 10298 (Industri Pengolahan Rumput Laut)
- 10299 (Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Biota Air lainnya)
- 10414 (Industri Minyak Ikan)
- 10750 (Industri Makanan dan Masakan Olahan Dendeng Ikan, Baby Fish Goreng/ Crispy Ikan, Udang Tepung dan Ikan Tepung)
- 10779 (Industri Produk Masak lainnya)
- 10794 (Industri Kerupuk, Keripik, Peyek dan sejenisnya)
- 46206 (Perdagangan Besar Hasil Perikanan)
- 46324 (Perdagangan Besar Hasil Olahan Perikanan)
- 47215 (Perdagangan Eceran Hasil Perikanan)
- 52102 (Aktivitas Cold Storage)
- 47245 (Perdagangan Eceran Daging dan Ikan Olahan)

STANDAR PELAYANAN SERTIFIKASI MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN (SMKHP)

PERSYARATAN

1. Hasil Perikanan Konsumsi
2. Hasil Perikanan non Konsumsi dari unit usaha yang memiliki SKP
3. Telah melakukan Pengawasan Mutu (Surveilans, pengambilan contoh dan pengujian)

Proses Bisnis Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Tujuan Ekspor



MEKANISME MENDAPATKAN SERTIFIKASI MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN (SMKHP)

